

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliyanto A. M., Purwadi, dan Puruhito D. D.,2018. Daya Saing Komoditas Kopi (Coffea Sp.) Di Indonesia. *Jurnal Masepi*, Vol. 3 No. 2.
- Ardiansyah, F. R., dan Astawinetu, E. D. 2024. Feasibility Analysis of Coffee Shop Business in Ngagel Rejo Surabaya. *ProBisnis: Jurnal Manajemen*, Vol. 15 No. 2: 101–109.
- Arifin. 2016. Pengantar Agroindustri. Bandung: Mujahid Press
- Badan Pusat statistik 2024 Provinsi Jawa tengah Dalam Angka 2024. BPS Kabupaten Brebes.
- Budianto, A. (2015). Manajemen Pemasaran Edisi Revisi. Ombak.
- Ermayanti. Dwi. 2011. Harga Pokok Produksi dan Harga Transfer.
- Fatarani A., Iskandar E., dan Fajri. 2017. Stratehi Pengembangan Usaha Pengolahan Kopi Arabika Studi Kasus: Usaha “Kampung Kupi Gayo” Kabupaten Aceh Tengah. *JIM Pertanian Unsyiah*, Vol. 2 No. 4.
- Fudjaja, L., Viantika, N. M., Ridwan, M., Saad, A. R. R., dan Riwu, M. 2023. Revenue Cost Ratio and Value-Added Household Industry Robusta Powder Coffee Company. *Agriekonomika*, Vol. 12 No. 1: 103–116.
- Hasibuan Z., Manumono D., dan Ambarsari A.,2016. Usaha Tani Kopi Robusta (Studi Kasus Desa Madigondo,Kecamatan Samigaluh). *Jurnal Masepi* Vol 1 No 1
- Humaerah A. D. , Rochaeni S., Normansyah. 2014. Analisis Pendapatan Usahatani Di kelompok Tani Jaya, Di Desa Claruteun Ilir, Kecamatan Cibungbulan, Kabupaten Bogor. *Jurnal Agribisnis* Vol 8 No 1.
- Indonesia. Peraturan Pemerintah (PP) UMKM Nomor 7 Tahun 2021 tentang Kemudahan,Perlindungan,dan Pemberdayaan Koperasi dan Usaha Mikro,Kecil,dan Menengah. Lembaran Negara RI No.6619.
- Isyariansyah M.D., Sumarjono D., Budiraharjo K. 2018. Analisis Faktor-Faktor Produksi Yang Mempengaruhi Produksi Kopi Robusta Di Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang. *Agrisocionomics* Vol. 2 No 1.
- Kasmir.,Jakfar. 2020. Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi. Jakarta : Kencana.
- Kotler, P. (2003). Manajemen Pemasaran Perspektif Asia. CV. Andi
- Noviansah R. Fauzi T., dan Arida A. 2019. Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Kopi Bubuk Di Kota Banda Aceh (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Solong Kop11). *JIM Pertanian Unsyiah* Vol. 4 No 4.
- Pahlevi R., Zakaria, dan Kalsum. 2014. Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri

Kopi Luwak Di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat. JIIA Vol. 2 NO. 1

Prayoga A. E., Sayekti A. A. S., dan Puruhito D. D.,2023. Strategi Pengembangan Usahatani Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) Di Kecamatan Kledung Kabupaten Temanggung. Agroforetech Vol. 1 No 4.

Rahardjo P..2012. Panduan Budidaya Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta,. Jakarta: Penebar Swadaya.

Setyowati P. B. , dan Prihatminingtyas B.,2017. Usaha Kecil Agroindustri Jagung Kedelai dan Umbi Kayu Di Kabupaten Malang. Jurnal Ilmu Manajemen dan Akuntansi Vol. 5. No 1.

Sutarmin,, Purwanto, A. Ardiansyah. dan I. A. Nur.,2019. Potensi dan pengembangan agribisnis kopi untuk peningkatan pendapatan petani kopi kabupaten Brebes dari sektor perkebunan. Jurnal Ilmiah Ultras Vol 2 No 2.

Wahyudi E., Martini R., dan Suswatiningsih T. E.,2018. Perkembangan Perkebunan Kopi Di Indonesia. Jurnal Masepi Vol. 3 No 1.

Wijaya, Martiningsih,Suprayana.,2019. Efisiensi Usaha Pengolahan Kopi Dengan Beberapa Metode (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Dadong). Jurnal Ilmiah Unmas Vol 9 No 17.

Yuniarti A. G., Sulindawati., dan Purnamawati I. G. A. 2015. Kewirausahaan dan Aspek-aspek Studi Kelayakan Usaha. Yogyakarta : Graha Ilmu

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisioner



KUISIONER PENELITIAN KERAGAAN USAHA KOPI DI KECAMATAN KERSANA KABUPATEN BREBES JAWA TENGAH FAKULTAS PERTANIAN INSTITUT PERTANIAN STIPER YOGYAKARTA

No Responden:

Kepada Yth. Bapak/Ibu/Saudara/i

Responden Dengan Hormat

Perkenalkan saya Daniel Purnama Ramadhan mahasiswa program studi Agribisnis Angkatan 2020 Institut Pertanian STIPER Yogyakarta. Pada kesempatan ini saya meminta Bapak/Ibu/Saudara/i untuk mengisi kuisioner penelitian tugas akhir saya dengan judul "**Keragaan Usaha Kopi Di Kecamatan Kersana, Kabupaten Brebes, Jawa Tengah**".

Saya meminta waktu Bapak/Ibu/Saudara/i sangat berharga dan terbatas, namun saya berharap ketersediaan Bapak/Ibu/Saudara/i untuk membantu penelitian ini dengan mengisi secara lengkap kuisioner yang terlampir.

Akhir kata saya ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak/Ibu/Saudara/i yang telah bersedia meluangkan waktu mengisi kuisioner ini.

Hormat Saya

Daniel Purnama Ramadhan

Petunjuk Pengisian:

1. Mohon diisi dengan lengkap dan jujur.
2. Pilih jawaban yang paling sesuai dengan kondisi usaha Anda.
3. Data yang Anda berikan akan dijaga kerahasiaannya dan hanya digunakan untuk keperluan penelitian.

Kuisisioner Penelitian :**A. Informasi Demografi**

1. Nama Usaha Kopi : _____
2. Nama Pemilik/Pengelola : _____
3. Alamat Usaha Kopi : _____
4. Umur Pemilik/Pengelola : _____
5. Jenis Kelamin :
 - [] Laki-laki
 - [] Perempuan
6. Pendidikan Terakhir Pemilik/Pengelola:
 - [] SD
 - [] SMP
 - [] SMA
 - [] Diploma/Sarjana
7. Apa saja jenis usaha anda di bidang kopi?
: _____
8. Apa saja jenis usaha di luar bidang kopi?
: _____

B. Informasi Usaha

1. Sejatah singkat usaha
 - a. Latar belakang pendirian usaha : _____
 - b. Motivasi mendirikan usaha : _____
 - c. Harapan pendirian usaha : _____

2. Sudah berapa lama usaha kopi ini beroprasi?
: _____
3. Apakah di dalam usaha anda memiliki struktur organisasi? Jika iya terbagi menjadi berapa? Dan apa saja?
: _____
4. Berapa jumlah karyawan yang bekerja saat ini?
: _____
5. Kapan jam operasional usaha kopi anda? Dan per shift berapa jam kerja?
: _____
6. Apakah usaha anda berbadan hukum?
: _____
7. Berasal dari mana modal usaha anda?
: _____

C. Aset Usaha

1. Apakah tempat usaha anda milik pribadi atau sewa? Jika milik pribadi berapa kira kira harga sewa bangunan tersebut?
: _____
2. Berapa jumlah mesin/alat kopi di usaha anda? Dan berapa perkiraan biaya mesin/alat kopi tersebut?
: _____
3. Berapa jumlah meja dan kursi di usaha anda? Dan berapa perkiraan biaya meja dan kursi di usaha anda?
: _____
4. : _____

D. Produksi dan Layanan

1. Jenis produk kopi apa saja yang di jual kepada pelanggan?
: _____
2. Berapa kapasitas produksi anda dalam jangka waktu satu bulan?
: _____
3. Apakah anda menggunakan alat/mesin untuk menjang operasional anda? Jika iya, apa saja alat/mesin yang anda gunakan?
: _____

4. Dari manakah bahan baku kopi yang anda gunakan dalam produksi?
 - Apakah dari lokal daerah? Berapa? : _____
 - Apakah dari luar daerah? Berapa? : _____
 - Apakah dari import? Berapa? : _____
5. Apakah anda memakai kopi robusta? Jika Iya, berasal dari daerah mana kopi tersebut?
: _____
6. Berapa jumlah kopi robusta yang anda gunakan dalam operasional selama satu bulan?
: _____
7. Apakah anda memakai kopi Arabika? Jika Iya, berasal dari daerah mana kopi tersebut?
: _____
8. Berapa jumlah kopi arabika yang digunakan dalam periode operasional selama satu bulan?
: _____
9. Apakah anda memakai kopi liberika? Jika iya, berasal dari daerah mana kopi tersebut?
: _____
10. Berapa jumlah kopi liberika yang anda gunakan dalam satu periode operasional selama satu bulan?
: _____
11. Apakah anda memakai kopi excelsa? Jika iya, berasal dari daerah mana kopi tersebut?
: _____
12. Berapa jumlah kopi excelsa yang digunakan dalam periode operasional selama satu bulan?
: _____
13. Berasal dari daerah mana saja biji kopi yang di gunakan?
: _____
14. Berapa harga produk kopi yang anda jual?

: _____

15. Apa fasilitas pendukung,yang ada di usaha kopi anda?

: _____

16. Apakah usaha kopi anda memiliki SOP yang mengatur operasional kerja?

: _____

E. Pemasaran dan Promosi

1. Apa media pemasaran yang digunakan?

: _____

2. Apa strategi promosi yang anda gunakan?

: _____

3. Apakah pada pemasaran produk anda,memiliki divisi yang mengurus sendiri?

: _____

4. Apakah usaha anda memiliki program untuk meningkatkan penjualan?, jika iya apa program tersebut

: _____

F. Keuangan dan Keberlanjutan

1. Berapa pendapatan bulanan usaha kopi perbulan?

: _____

2. Berapa biaya operasional perbulan untuk usaha anda?

: _____

3. Apakah Usaha Kopi Anda Berkelanjutan dari Segi Ekonomi?

: _____

G. Tantangan dan Peluang

1. Apa tantangan utama dalam mengoperasikan usaha kopi yang anda tekuni?

: _____

2. Apa langkah yang akan di tempuh untuk usaha kopi anda?

: _____

H. Peran pemerintah dan Kebijakan

1. Apakah anda mendapat dukungan dari pemerintah untuk usaha kopi?
:_
2. Apakah anda mengikuti program pelatihan atau penyuluhan dari pemerintah?
:_

Terima kasih atas partisipasi Anda dalam mengisi kuesioner ini. Informasi yang Anda berikan akan sangat berguna untuk pengembangan penelitian dan usaha kopi di Kabupaten Brebes

Lampiran 2 Tabulasi Identitas Responden

No	Nama Usaha	Nama Responden	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Alamat
1	Kelirumologi Kopi	Cecep Dewantara	Laki – laki		Sarjana	Jalan Raya Kersana – Ketanggungan No. 02
2	Haksagram	Galih	Laki – laki		Sarjana	Jalan Pemuda No. 27, Jagapura,Kecamatan Kersana
3	Gubug Desa Café	Rival Al-Barbasyi	Laki – laki		Sarjana	Jalan Raya Slamet Riyadi, Wetan, Ciampel, Kecamatan Kersana
4	Kampung Nobita	Ali	Laki – laki		Sarjana	Jalan Raya Slamet Riyadi, Kubangpari 01, Kecamatan Kersana
5	Kedai Kembang	Rizal Fathur Rizqi	Laki - laki		SMA	Cigedog Kidul, Kecamatan Kersana

Lampiran 3 Tabulasi Produk

Keterangan		Kelirumologi Kopi	Haksagram	Gubug Desa Cafe	Kampung Nobita	Kedai Kembang
Minuman	Kopi	- Manual Brew	- Manual Brew	- Manual Brew	- Manual Brew	- Manual Brew
		- Espresso Based	- Espresso Based	- Espresso Based	- Espresso Based	- Espresso Based
	Non-Kopi	- Signature Drink	- Signature Drink	- Signature Drink	- Signature Drink	- Signature Drink
		- Milk Based	- Milk Based	- Milk Based	- Milk Based	- Milk Based
		- Teh	- Teh	- Teh	- Teh	- Teh
		- Mocktail	- Mocktail	- Mocktail	- Mocktail	- Mojito
Makanan		- Nasi cumi	- Kentang	- Olahan Mie	- Olahan Mie	
		- Nasi Goreng	- Nugget	- Olahan Ikan	- Nasi goreng	
		- Kentang		- Olahan Daging	- Dimsum	
		- Nugget		- Kentang		
		- Sosis		- Nugget		
Roastbeans		- Arabika				
		- Robusta				
		- Blend				

Lampiran 4 Tabulasi Fasilitas dan Promosi

Keterangan	Kelirumologi Kopi	Haksagram	Gubug Desa Cafe	Kampung Nobita	Kedai Kembang
Fasilitas	<ul style="list-style-type: none"> - Ruang Indoor - Ruang Outdoor - Toilet - Area Parkir - Game Center 	<ul style="list-style-type: none"> - Ruangan Indoor - Area parker - Wifi - Smoking Area - Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> - Ruang Indoor - Ruang Outdoor - Wifi - Area Parkir - Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> - Ruang Indoor - Ruang outdoor - Live Musik - Area parker - Toilet 	<ul style="list-style-type: none"> - Ruangan Outdoor - Toilet
Media Promosi	<ul style="list-style-type: none"> - Media sosial - Promosi konvensional 	<ul style="list-style-type: none"> - Media sosial - Promosi konvensional 	<ul style="list-style-type: none"> - Media sosial - Promosi konvensional 	<ul style="list-style-type: none"> - Media sosial - Promosi konvensional 	<ul style="list-style-type: none"> - Media sosial

Lampiran 5 Tabulasi Bahan baku

Nama Gerai	Jenis kopi	Asal	Jumlah (Kg/Bulan)	Asal Daerah
Kelirumologi Kopi	- Arabika - Robusta	Lokal Daerah	4 Kg/Bulan	Sirampog (Brebes),Cijambe (Brebes)
		Luar Daerah	6 Kg/Bulan	Sumatra,Jawa Barat,Flores,Bali,Jawa timur
	Import	1 Kg / Bulan		Ethiopia
Haksagram	- Arabika - Robusta	Lokal Daerah	3 Kg/Bulan	Sirampog (Brebes),Cijambe (Brebes)
		Luar Daerah	6 Kg/Bulan	Sumatra,Jawa Barat,Jawa Timur,Bali
		Import	1 Kg/Bulan	Ethiopia
Gubug Desa Café	- Arabika - Robusta	Lokal Daerah	4 Kg/Bulan	Sirampog (Brebes),Cijambe (Brebes)
		Luar Daerah	10 Kg/Bulan	Sumatra,Jawa Barat,Jawa Timur,Bali
		Import	1 Kg/Bulan	Ethiopia
Kampung Nobita	- Arabika - Robusta	Lokal Daerah	3 Kg/Bulan	Sirampog (Brebes),Cijambe (Brebes)
		Luar Daerah	8 Kg/Bulan	Sumatra,Jawa Barat,Jawa Timur,Bali
		Import	1 Kg/Bulan	Ethiopia
Kedai Kembang	- Arabika - Robusta	Lokal Daerah	1 Kg/Bulan	Sirampog (Brebes),Cijambe (Brebes)
		Luar Daerah	4 Kg/Bulan	Sumatra,Jawa Barat,Flores,Bali
		Import	0 Kg/Bulan	

Tabulasi 6 Biaya

	Nama Gerai	Biaya sewa	Listrik	Gaji karyawan	Langganan soft ware	Penyusutan	Total
1	Kelirumologi	2.083.333	450.000	4.500.000	250.000	487.500	7.770.833
2	Haksagram	2.083.333	400.000	3.000.000	250.000	637.500	6.370.833
3	Gubug Desa	2.083.333	500.000	10.500.000	250.000	767.000	14.100.333
4	Kampung Nobita	2.500.000	500.000	10.500.000	250.000	767.000	14.517.000
5	Kedai Kembang	1.250.000	300.000	1.500.000,	250.000	487.500	3.787.500

	Nama Gerai	Bahan baku	Promosi dan pemasaran	Biaya overhead	Perawatan alat	Total
1	Kelirumologi	10.000.000	1.500.000	1.500.000	1.700.000	14.700.000
2	Haksagram	4.000.000	1.000.000	550.000	700.000	6.250.000
3	Gubug Desa	12.000.000	1.500.000	1.500.000	1.150.000	16.150.000
4	Kampung Nobita	13.000.000	1.500.000	1.500.000	1.750.000	17.750.000
5	Kedai Kembang	3.000.000		600.000	600.000	4.200.000

	Nama Gerai	Fixed cost (Rp)	Variabel Cost (Rp)	Total Cost (Rp)
1	Kelirumologi	7.770.833	14.700.000	22.470.833
2	Haksagram	6.370.833	6.250.000	12.620.833
3	Gubug Desa	14.100.333	16.150.000	30.250.333
4	Kampung Nobita	14.517.000	17.750.000	32.267.000
5	Kedai Kembang	3.780.500	4.200.000	7.987.500

Tabulasi 7 Penerimaan

	Nama Gerai	Pendapatan Harian (Rp)	Hari Kerja	Pendapatan Bulanan (Rp)
1	Kelirumologi	1.850.000	30	55.500.000
2	Haksagram	1.000.000	30	30.000.000
3	Gubug Desa	2.700.000	30	81.000.000
4	Kampung Nobita	2.500.000	30	75.000.000
5	Kedai Kembang	350.000	30	10.500.000

Lampiran Tabulasi 8 Analisis kelayakan (R/C Ratio)

Nama Gerai	Revenue (Rp/Bulan)	Cost (Rp/Bulan)	R/C	Keterangan
Kelirumologi Kopi	Rp 56.500.000,00	Rp 22.500.000,00	2,51	Menguntungkan
Haksagram	Rp 30.000.000,00	Rp 12.500.000,00	2,4	Menguntungkan
Gubug Desa Café	Rp 83.000.000,00	Rp 30.000.000,00	2,76	Menguntungkan
Kampung Nobita	Rp 76.000.000,00	Rp 32.000.000,00	2,37	Menguntungkan
Kedai Kembang	Rp 9.650.000,00	Rp 8.000.000,00	1,2	Impas

Lampiran Tabulasi 9 Penyusutan

Nama Gerai	Jenis	Harga beli	Nilai Residu	Masa Pakai (tahun)	Hasil / tahun
Kelirumologi Kopi	Mesin Espresso	10.000.000	3.000.000	5	1.400.000
	Mesin Grinder	3.000.000	750.000	5	450.000
	Peralatan lain- lain	10.000.000	4.000.000	3	2.000.000
	Furniture	15.000.000	5.000.000	5	2.000.000
Haksagram	Mesin Espresso	15.000.000	4.000.000	5	2.200.000
	Mesin	3.000.000	750.000	5	450.000

	Grinder				
	Peralatan lain lain	15.000.000	6.000.000	3	3.000.000
	Furnitur	15.000.000	5.000.000	5	2.000.000
Gubug Desa Café	Mesin Espresso	20.000.000	7.000.000	5	2.600.000
	Mesin Grinder	4.500.000	1.500.000	5	600.000
	Peralatan lain – lain	15.000.000	6.000.000	3	3.000.000
	Furnitur	20.000.000	5.000.000	5	3.000.000
Kampung Nobita	Mesin Espresso	20.000.000	7.000.000	5	2.600.000
	Mesin Grinder	4.500.000	1.500.000	5	600.000
	Peralatan lain lain	15.000.000	6.000.000	3	3.000.000
	Furnitur	20.000.000	5.000.000	5	3.000.000
Kedai Kembang	Mesin Espresso	10.000.000	3.000.000	5	1.400.000
	Mesin Grinder	3.000.000	750.000	5	450.000
	Peralatan lain lain	10.000.000	4.000.000	3	2.000.000
	Furnitur	15.000.000	5.000.000	5	2.000.000

Tabulasi 10 Menu

No	Nama	Jenis	Daftar	Harga (Rp)
Kelirumologi kopi	Base kopi	Manual brew	20.000	
		Espresso	17.000	
		Americano	15.000	
		Capucino	17.000	
		Mochacino	18.000	
		Vietnam Drip	12.000	
		Es kopi Sirup	18.000	
	Base non-kopi	Matcha latte	17.000	
		Cokelat	17.000	
		Redvelvet	17.000	
		Mojito	15.000	
	Signature Drink	Starry Night	17.000	
		Sumer Sky	15.000	
		Twilight Creamy	15.000	
	Makanan			15.000
	Roastbeans	Arabika Kemasan 200gr		170.000
		Blend 1kg		240.000
	Haksagram	Base kopi	Manual brew	20.000
			Espresso	15.000

			Americano	15.000
			Capucino	15.000
			Mochacino	15.000
			Vietnam Drip	15.000
			Es kopi Sirup	15.000
		Non-kopi	Matcha latte	17.000
			Cokelat	17.000
			Redvelvet	17.000
			Taro	17.000
			Mojito	15.000
		Signature drink	Kopi haksa	16.000
		Makanan		15.000
	Gubug Desa	Base kopi	Manual brew	25.000
			Espresso	20.000
			Americano	22.000
			Capucino	25.000
			Mochacino	25.000
			Vietnam Drip	22.000
			Latte	25.000
			Es kopi sirup	25.000
			Cold brew	20.000
		Non-kopi	Matcha latte	20.000
			Cokelat	20.000

			Redvelvet	20.000
			Taro	20.000
			Mojito	20..000
			Squash	20.000
		Signature drink	Morning Glory	25.000
			Candy Rose	25.000
			Kopi ToniC	25.000
		Makanan		28.000
	Kampung Nobita	Base kopi	Manual brew	20.000
			Espresso	20.000
			Americano	20.000
			Capucino	20.000
			Mochacino	20.000
			Vietnam Drip	15.000
			Latte	20.000
			Es kopi sirup	20.000
			Cold brew	20.000
		Non- kopi	Matcha latte	20.000
			Cokelat	20.000
			Redvelvet	20.000
			Taro	20.000
			Mojito	20..000
			Squash	20.000
		Signature drink	Mahanta	20.000

			Honey Aromatik	20.000
			Delicia	20.000
			Preety lich	20.000
			La Vie En Rose	20.000
		Makanan	25.000	
	Kedai Kembang	Base Kopi	Manual brew	15.000
			Espresso	15.000
			Americano	15.000
			Capucino	15.000
			Mochacino	15.000
			Vietnam Drip	15.000
			Latte	15.000
			Es kopi sirup	15.000
		Non-Kopi	Matcha latte	15.000
			Cokelat	15.000
			Redvelvet	15.000
			Taro	15.000
			Mojito	15..000
			Squash	15.000
		Signature drink		
		Makanan		15.000

LAMPIRAN 7 DOKUMENTASI



