

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas yang dikenal sejak lama oleh masyarakat di Indonesia dari kalangan atas sampai bawah. Biji kopi dari Indonesia yang paling besar ada 2 macam varian yaitu arabika dan robusta. Provinsi di Jawa Tengah tepatnya di kabupaten Temanggung merupakan salah satu penghasil kopi robusta, tetapi dalam hal ini tidak banyak orang yang tahu. Dikutip dari *Kompas.com*, berdasarkan data dari Dinas Pertanian, Perkebunan, dan Kehutanan Kabupaten Magelang, luasan area tanaman kopi robusta adalah 9.268 hektar dengan produktivitasnya yaitu 730,26 kilogram beras kopi per hektar. Luasan tanaman kopi arabica terdata ada 1.160,57 hektar dengan produktivitasnya yaitu 730,26 kg kopi biji per hektar. Sebanyak 40 persen dari total keseluruhan produksi kopi di Jawa Tengah di suplai dari Temanggung. Pada tahun 2008 kopi Temanggung telah menembus pasar ekspor, volume yang di ekspor mencapai 6.000 ton beras kopi dengan nilai ekspor Rp 63 miliar. Tahun 2009 volume eskpor mengalami penurunan sebanyak 4.000 ton beras kopi dengan nilai ekspor Rp 60 miliar. Kemudian di tahun 2010 mengalami peningkatan sebesar 6.629 ton beras kopi dengan nilai ekspor Rp 99,435 miliar.

Dewasa ini kedai – kedai kopi semakin menjamur, banyak kedai kopi yang berdiri mulai dari yang kecil sampai kedai kopi yang besar sekelas *Starbuck*, *Filosofi Kopi*, dan lain sebagainya. Fenomena ini menjadi peluang yang dilirik oleh para produsen penghasil biji kopi. Meski kebanyakan kedai kopi

menggunakan biji kopi arabika, tetapi biji kopi robusta juga tidak kalah besar digunakan di kedai kopi untuk membuat kopi susu dan sajian kopi lainnya. Banyak produsen biji kopi yang berbondong-bondong membeli mesin penyangrai, mulai dari pengajuan kredit dari bank, kerjasama dengan investor, atau juga mendapatkan bantuan dari pemerintah.

Semakin banyak orang yang sudah mulai mengerti kualitas kopi yang baik, ini menjadi poin penting bagi produsen biji kopi untuk mempertahankan kualitas terbaik yang nantinya akan dijual ke kedai kopi ataupun langsung ke tangan konsumen, karena dengan adanya fenomena yang terjadi para produsen harus menjaga kualitas biji kopinya supaya meminimalisir retur dari konsumen.

Dikutip dari *bernas.id* pada tahun 2014 jumlah kedai kopi di Yogyakarta sebanyak 350 kedai, pada tahun 2015 melonjak mencapai 600 kedai. Sebanyak 58% peningkatan terjadi dari tahun 2014-2015, perkembangan ini sangat signifikan, selama 2 tahun mampu meningkat sebanyak 58%. Data terakhir pada tahun 2018 terjadi peningkatan jumlah kedai kopi sebanyak 54%, yaitu sebanyak 1.100 kedai kopi yang ada di Yogyakarta.

Pada setiap kedai membutuhkan *roast bean* arabika dan robusta, dari data kedai yang ada pada tahun 2018 berdasarkan data dari *bernas.id* diestimasikan rata-rata setiap kedai membutuhkan kopi robusta sebanyak 5 kg setiap bulan, dan selama tahun membutuhkan 60 kg. Kebutuhan kopi robusta di kota Yogyakarta selama 1 tahun untuk 1.100 kedai di Yogyakarta adalah 66.000 kg atau 66 ton. Tentunya kopi robusta ini berasal dari berbagai daerah yang digunakan oleh kedai-kedai kopi yang ada di kota Yogyakarta.

Temanggoeng *Coffee* adalah perusahaan pengolah biji kopi yang berasal dari Temanggung dan merupakan salah satu penghasil biji kopi *green bean* (kopi beras atau kopi hijau) yang kemudian diolah menjadi *roast bean* (kopi sangrai) dengan menggunakan alat sangrai yang *modern*. Perusahaan ini berada di desa Gunungpayung, Candiroto, Temanggung, Jawa Tengah. Pemilik Temanggoeng *Coffee* ini adalah bapak Anas Hana Purwanto. Perkebunan ini merupakan kebun warisan yang turun-temurun dikelola oleh keluarga bapak Anas Hana Purwanto. Bapak Anas Hana Purwanto sendiri memulai terjun langsung dan memegang kendali penuh atas perusahaan ini sejak tahun 2015.

Tahun 2017 Temanggoeng Coffe membeli mesin *roasting*, mencoba untuk menjual langsung kepada konsumen dan kedai dalam bentuk *roast bean*. Pada awalnya usaha ini masih mengalami banyak permasalahan, mulai dari *roasting* kopi yang terlalu gosong, ada yang belum matang, dan penjualan belum terlalu banyak.

Pengolahan kopi selama di perusahaan dan di pasar pada tahun 2017 dapat menghasilkan ± 6 ton, sedangkan dari pemasok dapat menghasilkan ± 3 ton. Dari kopi yang dihasilkan ada ± 2 ton biji kopi yang tidak termasuk kriteria petik merah yang tidak diminati beberapa konsumen dan kedai kopi. Biji kopi yang tidak sesuai kriteria petik merah konsumen akan dikumpulkan dan dijual ke tengkulak. Sebanyak ± 6 ton dijual dalam bentuk *green bean* kepada kedai yang sudah mempunyai mesin *roasting*. Sedangkan yang dijual dalam bentuk *roast bean* ada sebanyak ± 1 ton.

Pada tahun 2018 dari panen di kebun sendiri mencapai \pm 5 ton, sedangkan dari pemasok dapat dihasilkan \pm 2 ton. Biji kopi yang tidak petik merah ada \pm 1 ton, sebanyak \pm 4 ton dijual dalam bentuk *green bean*, dan yang dijual dalam bentuk *roast bean* ada \pm 2 ton. Pada tahun ini mengalami penurunan panen biji kopi, diakibatkan oleh faktor cuaca yang tidak mendukung dan tidak menentu yang mengakibatkan turunnya hasil panen kopi.

Temanggoeng *Coffee* memasarkan dan menjual langsung kepada konsumen dan juga kepada kedai-kedai kopi di berbagai tempat. Harga *roast bean* yang ditawarkan oleh perusahaan ini adalah Rp 150.000/kg. Harga ini cukup murah dibandingkan dengan tempat *roasting* yang lain, yang dapat mencapai angka Rp 180.000 – Rp 200.000/kg. Hal ini menjadi salah satu faktor yang membuat perusahaan ini memiliki banyak diminati oleh konsumen rumahan dan kedai-kedai.

Tabel 1.1
Penjualan Biji Kopi

Kota	2017 (Kilogram)	2018 (Kilogram)
Magelang	58	60
Muntilan	58	50
Yogyakarta	368	380
Jakarta	100	112
Temanggung	100	95
Semarang	-	15
Surabaya	-	30
Wonosobo	-	10
Total	684	752

Data: sumber perusahaan

Banyak konsumen yang meminati biji kopi dari Temanggoeng *Coffee*, oleh karena itu pemilik berfikir untuk memperluas usaha bisnisnya dengan membuka cabang baru untuk menambah kapasitas biji kopi yang diminati oleh konsumen.

Kota Yogyakarta dipilih sebagai alternatif utama sebagai lokasi strategis untuk didirikan tempat *roasting* kopi. Dikarenakan kota Yogyakarta adalah tempat yang mempunyai banyak kedai kopi dan penikmat kopi rumahan. Kota ini adalah tempat yang strategis karena lebih dekat menjangkau dari daerah Munthilan, Magelang, Klaten, Solo dan sekitarnya. Di kota Yogyakarta ini Temanggoeng *Coffee* dapat menjangkau pasar yang lebih luas, mempermudah akses pengiriman ke beberapa tempat.

Temanggoeng *Coffee* berencana untuk memindahkan usaha pengolahan biji kopi ke kota Yogyakarta, sedangkan di Temanggung sendiri akan menjadi tempat untuk memberikan wisata edukasi tentang perkebunan kopi dan juga proses pengolahan kopi dari pemetikan, penyortiran biji kopi yang merah masak dan belum masak, penjemuran, hingga ke tahap penyangraian biji kopi dari *green bean* menjadi *roast bean* yang nantinya siap untuk diminum dan dinikmati.

Berdasarkan estimasi rata-rata kebutuhan kopi robusta yang ada di kota Yogyakarta Temanggoeng *Coffee* pada tahun 2018 baru dapat memasok 1% dari kebutuhan kopi robusta yang digunakan di kedai kopi di kota Yogyakarta.

Modal awal yang harus dikeluarkan oleh perusahaan adalah pembelian aktiva tetap Rp 25.942.000 untuk pembelian mesin *roasting* kapasitas kecil sebagai pengganti mesin yang dipindah ke kota Yogyakarta dan penambahan

perlengkapan dan peralatan yang digunakan untuk melakukan penyangraian kopi, sewa bangunan sebesar Rp 14.000.000, pembuatan dan renovasi bangunan sebesar Rp 7.000.000.

Biaya yang dibutuhkan dalam membuka cabang ini tidaklah sedikit. Oleh karena itu perusahaan dapat mempertimbangkan, mengurangi, atau menghindari setiap resiko yang mungkin akan timbul sebelum usaha akan dijalankan. Maka dari itu perlu dilakukan analisis kelayakan bisnis pada saat akan dijelankannya suatu usaha, supaya tidak sia-sia akibat perencanaan yang tidak matang. Analisis kelayakan bisnis ini dapat menjadi sebuah pedoman bagi pelaku usaha dalam proses pengambilan keputusan pada saat akan melakukan investasi, supaya risiko kegagalan dapat dihindari.

Berdasarkan permasalahan dan latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Kelayakan Bisnis Pemindahan Usaha Pengolahan Biji Kopi “Temanggoeng *Coffee*” Ke Yogyakarta**”.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang tertera diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah pemindahan usaha pengolahan biji kopi yang akan dilakukan Temanggoeng *Coffee* layak dijalankan.

1.3 Batasan Masalah

Penulis membatasi penelitian agar tidak terjadi kesalahan dalam menyusun penelitian ini. Batasan penlitian pada penulisan ini adalah;

1. Penelitian ini dibatasi hanya pada aspek keuangan
2. Metode penelitian yang digunakan menggunakan metode *Net Present Value* (NPV)

1.4 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui layak atau tidak pembukaan cabang yang akan dilakukan oleh Temanggoeng *Coffee* di Yogyakarta.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi:

1. Bagi Pelaku Bisnis

Diharapkan penelitian ini dapat memberi masukan dan pertimbangan dalam tahap pemindahan usaha yang akan dijalankan oleh pelaku bisnis.

2. Bagi Pembaca

Menambah pengetahuan yang berkaitan dengan analisis kelayakan bisnis, serta dapat digunakan sebagai acuan ketika ingin membahas lebih lanjut masalah yang sama.

3. Bagi Penulis

Sarana untuk menerapkan teori yang telah diperoleh selama kuliah serta untuk mengetahui praktek yang sesungguhnya dalam melakukan analisis kelayakan bisnis suatu usaha.

1.6 Metode Penelitian

1.6.1 Pendekatan Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian diskriptif dengan metode studi kasus.

1.6.2 Obyek Penelitian

Penulis memilih Perusahaan Biji Kopi Temanggung *Coffee* sebagai obyek penelitian yang akan dilakukan. Produsen berlokasi di Dusun Gunungpayung, Candiroto, Temanggung, Jawa Tengah.

1.6.3 Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan sesuai dengan tujuan penelitian secara langsung kepada pemilik usaha untuk mendapatkan informasi mengenai gambaran umum produsen dan informasi yang berhubungan dengan analisis kelayakan bisnis dalam pemindahan usaha.

2. Observasi

Observasi dilakukan untuk mendapatkan informasi dari pelaku bisnis yang berhubungan dengan analisis kelayakan bisnis pemindahan usaha.

3. Dokumentasi

Suatu metode pengumpulan data dengan melakukan pencatatan data dan informasi yang berkaitan dengan analisis kelayakan bisnis.

1.6.4 Teknik Analisi Data

Agar dapat mengetahui kelayakan bisnis pembukaan cabang dari Temangoeng *Coffee* di Yogyakarta, penulis menggunakan aspek keuangan yang terdapat di dalam studi kelayakan bisnis. Dalam melakukan analisis aspek keuangan terdapat beberapa data yang diperlukan dan yang kemudian harus diperhitungkan, yaitu :

1. Menghitung investasi awal dari Temangoeng *Coffee* yaitu biaya sewa lahan, biaya untuk membeli mesin *roasting*, biaya untuk membeli peralatan, dan biaya untuk pembangunan dan renovasi.
2. Menghitung perkiraan aliran kas bersih.
3. Menentukan tingkat diskonto atau *return* yang diharapkan.
4. Menghitung *Net Present Value* (NPV)

Menurut Hansen dan Mowen (2009) *Net Present Value* atau NPV merupakan selisih antara nilai sekarang dari arus kas masuk dan arus kas keluar yang berhubungan dengan suatu proyek. NPV dihitung dengan menggunakan rumus :

$$NPV = \frac{\sum_{t=1}^n CF_t}{(1 + K)^t} - I_0$$

- I = Nilai sekarang dari biaya proyek (investasi awal)
- CF_t = Arus kas masuk yang diterima dalam periode t , dengan $t = 1 \dots n$
- K = Tingkat diskonto atau return yang diharapkan
- t = Periode waktu

1.7 Sitematika Penulisan

Untuk dapat mempermudah pemahaman mengenai isi penelitian ini, penulis menyusun sistematika penulisan sebagai berikut:

- BAB I : Pendahuluan, pada bab ini berisi latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, analisa data dan sistematika penelitian.
- BAB II : analisis kelayakan bisnis, dalam bab ini berisi tentang teori yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Teori yang dijabarkan dalam bab ini mengenai pengertian kelayakan bisnis dalam aspek keuangan.
- BAB III : Gambaran umum perusahaan, dimana yang menjadi obyek penelitian ini adalah Produsen Biji Kopi Temanggung *Coffee* di Temanggung. Berisi sejarah produsen, struktur organisasi produsen biji kopi, dan informasi lain yang berkaitan dengan perusahaan.

- BAB IV : Analisa data, bab ini berisi tentang data-data yang diperoleh selama penelitian di perusahaan yang berkaitan dengan analisis kelayakan bisnis berdasar pada aspek keuangan.
- BAB V : Kesimpulan dan saran, bab terakhir yang berisi kesimpulan hasil dari penelitian yang telah dilakukan serta berisi saran penelitian.

