

**PENDAPATAN DAN NILAI TAMBAH USAHA KOPI BENTENGE DI KECAMATAN
MALLAWA KABUPATEN MAROS**

***REVENUE AND ADDED VALUE OF BENTENGE COFFEE BUSINESS IN MALLAWA
DISTRICT, MAROS REGENCY***

Marhawati^{*1}, Nurjannah²

^{1*}Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Makassar
Email: marhawati@unm.ac.id

² Program Studi Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Makassar
Email: nurjannahfe@unm.ac.id

*Penulis korespondensi: marhawati@unm.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the income and added value generated in the Bentenge Coffee business in Mallawa District, Maros Regency in developing its business so that it can contribute to improving the welfare of the surrounding community. This research is a type of qualitative and quantitative research. Quantitative data was obtained from numbers that were processed using income analysis and added value, while qualitative data was obtained from interviews and observations regarding the condition of the Benteng Coffee business. The analytical method used is the Hayami method. The results showed that the added value generated from the Bentenge Coffee business in Mallawa District, Maros Regency was Rp 36,687.62/kg with a percentage of 50.95% and a profit of Rp 27,217.62/kg with a percentage of 74.18%.

Keywords: Coffee, Income, Value Added

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapatan dan nilai tambah yang dihasilkan pada usaha Kopi Bentenge di Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros dalam mengembangkan usahanya sehingga dapat berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat sekitar. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif diperoleh dari angka-angka yang diolah menggunakan analisis pendapatan dan nilai tambah, sedangkan data kualitatif diperoleh dari wawancara dan observasi mengenai kondisi usaha Kopi Bentenge. Metode analisis yang digunakan adalah metode Hayami. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari usaha Kopi Bentenge di Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros sebesar Rp 36.687,62/kg dengan persentase 50,95% dan keuntungan sebesar Rp 27.217,62/kg dengan persentase 74,18%.

Kata kunci: Kopi, Pendapatan, Nilai Tambah

PENDAHULUAN

Kopi telah menjadi kebutuhan bagi sebagian masyarakat seiring dengan meningkatnya gaya hidup. Perlakuan pengolahan kopi bagi pelaku usaha dapat meningkatkan harga jual dan keuntungan yang diperoleh. (Tamaradewi et al., 2019). Hal ini disebabkan karena kopi merupakan salah satu hasil komoditi perkebunan yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya dan berperan penting sebagai sumber devisa negara. Kopi tidak hanya berperan penting sebagai sumber devisa melainkan juga merupakan sumber penghasilan bagi tidak kurang dari satu setengah juta jiwa petani kopi di Indonesia (Malik et.al, 2015).

Sulawesi selatan merupakan salah satu provinsi di Indonesia dengan beberapa daerah sebagai penghasil kopi (Windiarti & Kusmiati, 2011). Produksi kopi di Sulawesi Selatan pada tahun 2020 sebanyak 34.427 ton (Badan Pusat Statistik Sulawesi Selatan 2020). Kabupaten Maros menjadi salah satu daerah penghasil kopi di Sulawesi Selatan dimana jumlah Produksi mencapai 218,70 ton pada tahun 2019. Kecamatan Mallawa memiliki jumlah produksi kopi terbesar di Kabupaten Maros. Kopi yang dihasilkan juga memiliki kualitas baik. Salah satu kelompok yang melakukan produksi dan pengolahan kopi di Kecamatan Mallawa adalah Kelompok Tani Hutan (KTH) Betara Bersatu. Kelompok ini dibentuk sebagai wadah bagi masyarakat desa untuk mengembangkan dan mengolah hasil kopi yang dimiliki.

Dalam perkembangan setiap usaha, menuntut para pelaku industri untuk terus bekerja keras, terutama pada proses pengolahan kopi. Menghasilkan produk kopi yang berkualitas membutuhkan berbagai tahapan dan proses yang cukup panjang mulai dari sortir, pengeringan, sangrai, penggilingan, pengemasan, sampai kepada proses pemasarannya. Tahapan yang dikerjakan dengan baik akan memberikan nilai tambah terhadap produk yang dihasilkan. Selain itu, dengan peningkatan nilai tambah produk maka cakupan pemasaran juga akan semakin luas.

Nilai tambah dalam proses pengolahan produk yaitu selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku serta input lainnya, tetapi tidak termasuk tenaga kerja. (Priantara et al., 2016). sehingga pembentukan nilai tambah ini penting dilakukan guna meningkatkan pendapatan. Oleh karena itu dalam rangka mengembangkan pemasaran produk Kopi Bentenge di Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros maka diperlukan suatu penelitian untuk mengetahui nilai tambah yang diperoleh dari produk Kopi Bentenge. Dengan demikian diharapkan usaha produk Kopi Bentenge terus berkembang dengan baik sehingga dapat meningkatkan tingkat perekonomian masyarakat di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros.

METODE PENELITIAN

1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) yaitu di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros pada usaha kopi Bentenge, dengan pertimbangan karena desa tersebut merupakan salah satu wilayah di Kabupaten Maros yang memiliki usaha produksi kopi dan sudah memiliki izin usaha dari pemerintah daerah setempat.

2. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif diperoleh dari angka-angka yang diolah menggunakan analisis pendapatan dan nilai tambah, sedangkan data kualitatif diperoleh dari wawancara dan observasi mengenai kondisi usaha Kopi Bentenge. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui kuesioner dan wawancara dengan responden yang

telah ditentukan. Data sekunder merupakan data pendukung yang diperoleh dari literatur dan sumber lain berkaitan dengan topik penelitian.

3. Teknik Analisis Data

Metode analisis data menggunakan metode Hayami untuk nilai tambah. Pendapatan dihitung dengan mengurangkan total penerimaan penjualan dengan total biaya produksi. Penerimaan diperoleh dari banyaknya jumlah produksi yang terjual dikalikan dengan harga jual produk tersebut (Reswita, 2016). Untuk menghitung pendapatan usaha kopi bubuk digunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Rumus: } \pi = \text{TR} - \text{TC}$$

Keterangan:

π = Pendapatan / bulan (Rp)

TR = Total Revenue / Total Penerimaan / bulan (Rp)

TC = Total Cost / Biaya Total/bulan (Rp)

Untuk mengetahui nilai tambah dari usaha kopi bubuk digunakan metode Hayami. Format analisis nilai tambah (Rp/Kg) adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Metode Penghitungan Nilai Tambah Hayami

Variabel	Perhitungan
Output, Input, dan Harga	
1. Output (kg/bulan)	(1)
2. Input Udang (kg/bulan)	(2)
3. Tenaga Kerja (HOK/bulan)	(3)
4. Faktor Konversi	(4) = (1) / (2)
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/bulan)	(5) = (3) / (2)
6. Harga Output (Rp/bulan)	(6)
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	(7)
Penerimaan dan Keuntungan	
8. Harga Bahan Baku Udang (Rp/kg)	(8)
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	(9)
10. Nilai Output (Rp/kg)	(10) = (4) x (6)
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	(11 a) = (10) - (9) - (8)
b. Rasio Nilai Tambah (%)	(11 b) = (11a/10) x 100
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	(12 a) = (5) x (7)
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	(12 b) = (12a/11a) x 100
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	(13 a) = (11a) - (12a)
b. Tingkat Keuntungan (%)	(13 b) = (13a/11a) x 100
Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	
14. Marjin (Rp/kg)	(14) = (10) - (8)
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	(14 a) = (12a/14) x 100
b. Sumbangan Input Lain (%)	(14 b) = (9/14) x 100
c. Keuntungan Pengusaha (%)	(14 c) = (13a/14) x 100

Sumber: Hayami (1987)

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Analisis Biaya Tetap dan Biaya Variabel

Biaya tetap merupakan biaya yang jumlahnya tetap, tidak tergantung pada perubahan volume produksi. Pada proses produksi, biaya pada umumnya dari harga input atau bahan baku, penyusutan aset-aset tetap dan pengeluaran-pengeluaran lainnya yang tidak termasuk pada harga bahan baku dan biaya penyusut (Yusmeidi, 2020). Biaya yang termasuk dalam biaya tetap yang dikeluarkan oleh usaha pengolahan kopi Bentenge di Kecamatan Mallawa adalah biaya penyusutan alat, dan pajak. Total biaya tetap yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar 13.857,14. Sedangkan Biaya variabel adalah biaya yang berubah-ubah berdasarkan perubahan volume produksi (Yusmeidi, 2020). Biaya-biaya yang tergolong dalam biaya variabel pada usaha Kopi Bentenge di Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros adalah biaya bahan baku, biaya kemasan, biaya listrik, biaya solar, biaya angkutan dan biaya tenaga kerja. Total biaya variabel yang dikeluarkan selama satu bulan sebesar Rp. 5.133.000,00.

Tabel 2. Biaya, Penerimaan, dan Pendapatan

No.	Uraian	Jumlah
1.	Penerimaan	
	- Produksi (kg)	120
	- Harga Jual (Rp)	120.000,00
	- Nilai Produksi (Rp)	14.400.000
2.	Biaya Usaha Pengolahan Kopi Bentenge	
a.	Biaya Tetap	
	Penyusutan Alat (Rp)	13.857,14
	Pajak (Rp)	1.923,06
	Total Biaya Tetap (Rp) (a)	15.780,20
b.	Biaya Variabel	
	Bahan Baku (Rp)	3.600.000,00
	Kemasan (Rp)	1.368.000,00
	Listrik (Rp)	75.000,00
	Solar (Rp)	600.000,00
	Angkutan (Rp)	320.000,00
	Tenaga Kerja (Rp)	600.000,00
	Total Biaya Variabel (Rp) (b)	6.563.000,00
	Total Biaya (a + b)	6.578.780,2
	Pendapatan (Rp)	7.821.219,8

Sumber: Data Primer Diolah 2022

b. Analisis Penerimaan dan Pendapatan

Pendapatan usaha kopi Bentenge diperoleh dengan mengurangi penerimaan dari penjualan kopi Bentenge dengan biaya produksi, sehingga dapat diketahui berapa besar keuntungan ataupun kerugian yang diperoleh dalam usaha pengolahan kopi Bentenge dalam satu bulan. Pada tabel 1 dapat dilihat bahwa penerimaan usaha kopi Bentenge dalam satu bulan sebesar Rp. 14.400.000,00 dengan total biaya sebesar Rp. 14.400.000,00, sehingga diperoleh pendapatan usaha sebagai berikut:

Pendapatan = 14.400.000,00 - 6.578.780,2

$$= 7.821.219,8$$

Jadi total pendapatan pada usaha Kopi Bentenge adalah Rp. 7.821.219,8

c. Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kopi Bentenge

Nilai tambah merupakan selisih antara nilai produk dengan nilai bahan baku dan nilai input lainnya selain tenaga kerja (Hamidah et al., 2015). Nilai tambah Kopi Bentenge yang dihitung merupakan hasil produksi selama satu bulan. Nilai tambah yang dihitung adalah nilai tambah pengolahan kopi menjadi bubuk.

Tabel 3. Perhitungan Nilai tambah Pengolahan Kopi Bentenge

Variabel	Perhitungan
Output, Input, dan Harga	
1. Output (kg/bulan)	120
2. Input Kopi (kg/bulan)	180
3. Tenaga Kerja (HOK/bulan)	170,62
4. Faktor Konversi	0,6
5. Koefisien Tenaga Kerja (HOK/bulan)	0,947
6. Harga Output (Rp/bulan)	120.000
7. Upah Tenaga Kerja (Rp/HOK)	10.000

Sumber: Data Primer, Diolah 2022

1) Input, Output dan Harga

Output yang dihasilkan dalam pengolahan kopi pada penelitian ini adalah kopi bubuk. Output Kopi Bubuk Bentenge di Kecamatan Mallawa Kabupataen Maros selama satu bulan menghasilkan 120 kg dimana berarti akan menghasilkan 1.440 kg/tahun. Perhitungan output didapatkan dari bahan baku yang digunakan perhari dikalikan dengan jumlah hari aktif produksi. Rata-rata pelaku industri hanya mengolah 5 kg/hari.

Berdasarkan hasil analisis dengan metode hayami, jumlah input yang digunakan pelaku industri di Kecamatan Mallawa Kabupataen Maros adalah 180 kg/bulan, dimana berarti membutuhkan input 2.160/tahun. Bahan baku kopi didapatkan dari petani kopi di Desa Bentenge Kecamatan Mallawa sendiri.

Tenaga kerja yang dihitung adalah semua tenaga kerja yang berperan langsung dalam proses pengolahan Kopi Bentenge. Pada pengolahan produk ini, umumnya diperlukan 2-3 orang untuk proses penggilingan dan pengeringan, dan 3-5 orang tenaga kerja untuk proses menyangrai kopi, dan menghaluskan, sampai pengemasan. Dengan waktu kerja 6-8 jam/hari, Jumlah hari kerja orang (HOK) dalam pengolahan kopi sebesar 170,62 HOK/bulan.

Koefisien tenaga kerja merupakan pembagian antara tenaga kerja (HOK/tahun) dengan bahan baku (kg/tahun) yang digunakan dalam proses produksi (Tupamahu, 2014). Jika masing-masing nilai tenaga kerja dibagi dengan bahan baku yang digunakan maka diperoleh nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,947, artinya untuk mengolah 180 kg bahan baku maka dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 9 orang. Kebutuhan tenaga kerja untuk pengolahan kopi relatif banyak karena proses pengolahan tidak mudah. meskipun telah menggunakan mesin *roasting* untuk menyangrai kopi, dan mesin *huller* untuk menghaluskan, namun belum ada mesin pengupas dan pengering, jadi kopi masih ditumbuk dan dikeringkan dengan mengandalkan sinar matahari.

Harga output Kopi Bentenge dijual dengan harga 12 ribu dengan berat 100 gram. Artinya untuk 1 kg Kopi Bentenge seharga 120 ribu. Harga jual ini ditentukan dengan

menyesuaikan harga pasar. Kopi Bentenge biasanya dikemas dalam kemasan 100 gram dan 500 gram. Produk ini diklaim mampu bertahan selama 5-6 bulan pada suhu ruangan dan dalam kondisi kering. Upah rata-rata tenaga kerja pada usaha pengolahan Kopi Bentenge adalah Rp 10.000 per HOK.

2) Penerimaan dan Keuntungan

Harga bahan baku ditentukan berdasarkan harga pasar dan harga kesepakatan antara pelaku usaha dan pemilik lahan. Harga rata-rata bahan baku kopi adalah Rp 20.000/kg.

Tabel 4. Penerimaan dan Keuntungan Kopi Bentenge

Penerimaan dan Keuntungan	Perhitungan
8. Harga Bahan Baku Udang (Rp/kg)	20.000
9. Sumbangan Input Lain (Rp/kg)	15.312,38
10. Nilai Output (Rp/kg)	72.000
11. a. Nilai Tambah (Rp/kg)	36.687,62
b. Rasio Nilai Tambah (%)	50,95
12. a. Pendapatan Tenaga Kerja (Rp/kg)	9.470
b. Pangsa Tenaga Kerja (%)	25,81
13. a. Keuntungan (Rp/kg)	27.217,62
b. Tingkat Keuntungan (%)	74,18

Sumber: Data Primer, Diolah 2022

Sumbangan input lain didapatkan dari penjumlahan semua biaya kecuali biaya bahan baku dan tenaga kerja, dibagi dengan jumlah bahan baku yang digunakan selama satu bulan (Rahman et al., 2020). Nilai sumbangan input lain pada pengolahan kopi adalah Rp 15.312,38/kg. Komponen yang dihitung untuk mengukur nilai sumbangan input lain adalah biaya kemasan, solar, listrik, angkutan (biaya variabel) dan biaya penyusutan alat (biaya tetap).

Nilai output didapatkan dari hasil perkalian harga produk dengan faktor konversi, yaitu sebesar Rp 72.000/kg artinya setiap 1 kg produksi kopi, maka akan menghasilkan Rp 72.000 dari hasil penjualan Kopi Bubuk Bentenge. Nilai output sama dengan penerimaan kotor pelaku industri untuk setiap 1 kg input yang digunakan.

Hal ini sejalan dengan pendapat (Safitri et al., 2020) yang menyatakan bahwa nilai tambah dapat dilihat dari dua sisi yaitu nilai tambah untuk pengolahan dan nilai tambah untuk pemasaran. Nilai tambah untuk pengolahan dipengaruhi oleh faktor teknis yang meliputi kapasitas produksi, jumlah bahan baku, dan tenaga kerja, serta faktor pasar yang meliputi harga output, harga bahan baku, upah tenaga kerja dan harga bahan baku lain selain bahan bakar dan tenaga kerja.

Nilai tambah dihasilkan dari proses produksi Kopi Bentenge yaitu sebesar Rp 36.687,62/kg input. Nilai tambah didapatkan dari pengurangan nilai produk dengan harga bahan baku dan harga input lain. Jadi nilai tambah bukan merupakan nilai tambah bersih karena belum menyertakan imbalan bagi tenaga kerja sebesar Rp 36.687,62. Rasio nilai tambah merupakan rasio antara nilai tambah dengan nilai output. Dalam penelitian ini, kontribusi nilai tambah terhadap nilai output sebesar 50,95% artinya dari nilai output Rp. 36.687,62/kg terdapat 50,95% nilai tambah dari output Kopi Bentenge. Berdasarkan hasil analisis Hayami, nilai tambahnya positif > 0 yaitu sebesar 50,95% artinya pengembangan agroindustri gula merah tebu memberikan nilai tambah bagi usaha. Selain itu, berdasarkan

kriteria Reyne (1987) nilai tambah pengolahan kopi dikategorikan tinggi yaitu berada di diatas 40%.

Pendapatan tenaga kerja langsung merupakan hasil dari perkalian antara koefisien tenaga kerja dengan upah tenaga kerja. Pendapatan tenaga kerja langsung adalah pendapatan yang diperoleh tenaga kerja dari setiap pengolahan satu 1 kg bahan baku. Pendapatan tenaga kerja langsung yang diberikan pada setiap pengolahan 1 kg baku kopi yang diolah menjadi Kopi Bubuk Bentenge adalah Rp 9.470/kg, sehingga bagian tenaga kerja dalam usaha ini sebesar 25,81 %. Besarnya proposi bagian tenaga kerja ini tidak mencerminkan besarnya perolehan tenaga kerja. Angka ini hanya menggambarkan perimbangan antara besarnya bagian pendapatan (*labor income*) dengan bagian pendapatan pemilik usaha.

Nilai keuntungan merupakan selisih antara nilai tambah dengan imbalan tenaga kerja, sehingga dapat dikatakan sebagai nilai tambah bersih karena sudah dikurangi dengan imbalan tenaga kerja. Keuntungan yang diperoleh Usaha Kopi Bentenge di Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros sebesar Rp 27.21/kg bahan baku, dengan nilai keuntungan sebesar 74,18%. Nilai keuntungan menunjukkan besarnya imbalan yang diterima oleh usaha Kopi Bentenge.

3) Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Berdasarkan analisis nilai tambah, margin yang didapatkan dari selisih antara nilai output dengan harga bahan baku adalah Rp 52.000/kg. Besarnya margin ini lalu didistribusikan kepada pendapatan tenaga kerja, sumbangan input lain, dan keuntungan usaha. Balas jasa terbesar yang diperoleh perusahaan berasal dari keuntungan perusahaan, yaitu sebesar 40,51% artinya sumbangan input lain menyumbang Rp 40,51 dalam setiap Rp 100 margin perusahaan. Balas jasa terbesar kedua adalah sumbangan input lain sebesar 29,44%. Selain itu, pendapatan tenaga kerja langsung sebesar 30,03%.

Tabel 5. Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi

Balas Jasa Pemilik Faktor Produksi	Perhitungan
1. Marjin (Rp/kg)	52.000
a. Pendapatan Tenaga Kerja (%)	30,03
b. Sumbangan Input Lain (%)	29,44
c. Keuntungan Pengusaha (%)	40,51

Sumber: Data Primer, Diolah 2022

Besarnya nilai tambah ditentukan oleh besarnya nilai output, harga bahan baku dan harga input lain. Dari nilai tambah yang dihasilkan, berarti usaha Kopi Bentenge sudah berhasil memanfaatkan biji kopi menjadi produk Kopi Bubuk Bentenge sehingga memiliki nilai yang lebih dari kopi itu sendiri serta banyaknya produksi yang dihasilkan.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan dari usaha Kopi Bentenge di Kecamatan Mallawa Kabupaten Maros sebesar Rp. 36.687,62/kg dengan persentase 50,95% dan keuntungan sebesar Rp. 27.217,62/kg dengan persentase 74,18%.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamidah, M., Yusra, A. H. A., & Sudrajat, J. (2015). Analisis Nilai Tambah Agroindustri Kripik Ubi Di Kota Pontianak. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 4(2), 60–73. <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jsea/article/view/12770>
- Malik, A., Alamsyah, Z., & Siregar, M.F. (2015). Analisis Nilai Tambah Kopi Luwak Bubuk Pada Agroindustri Buana Putra Di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Jurnal Sosio Ekonomika Bisnis*. 18 (2), 99-109.
- Priantara, (2016). *Analisis nilai tambah pengolahan kopi arabika kintamanibangli*. 4(4), 33–42.
- Rahman, T., Radiah, E., & Aid, A. (2020). Analisis Finansial dan Nilai Tambah Usaha Pengolahan Kopi Robusta (*Coffea robusta*) di Kecamatan Astambul Kabupaten Banjar. *Frontier Agribisnis*, 1(4), 11–17.
- Reswita. (2016). Pendapatan dan Nilai Tambah Usaha Kopi Bubuk Rebusta di Kabupaten Lebong (Studi Kasus Pada Usaha Kopi Bubuk Cap Padi). *Agrisep*, 15(2), 255–261.
- Safitri, A., Syafruddin, R. F., & Hasriani. (2020). Analisis Nilai Tambah Usaha Terasi Udang Pada Agroindustri Passiana' Di Kecamatan Benteng Kabupaten Kepulauan Selayar. *Sosial Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 25–34.
- Tamaradewi, R. N., Miftah, H., & Yusdiarti, A. (2019). Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pengembangan Usaha Kopi (*Coffea*, sp) DI KELOMPOK TANI HUTAN (KTH) CIBULAO HIJAU. *Jurnal Agribisains*, 5(2). <https://doi.org/10.30997/jagi.v5i2.2322>
- Tupamahu, Y. M. (2014). Analisis usaha pengolahan kopi jahe instan di Ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 7(2), 68–74. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.7.2.68-74>
- Windiarti, R., & Kusmiati, A. (2011). Analisis Wilayah Komoditas Kopi Di Indonesia. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(2), 47-58–58.
- Yusmeidi, U. (2020). Hilirisasi Kakao Melalui Pola Peningkatan Nilai Tambah Produk Pada Kelompok Tani Mulyojati Mojokerto. *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen Dan Agribisnis*, 8(1), 71–83.