

ANALISIS RANTAI NILAI KOPI PONOROGO

Ponorogo Coffee Value Chain Analysis

Gusti Randy Pratama^{1*}, Muhammad Salikudin²

¹Program Studi Agroindustri Pangan, Jurusan Agribisnis, Politeknik Negeri Sambas

²Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Darussalam Gontor

*Email korespondensi : gustirandy@gmail.com

Diajukan: 14/9/2022 Diperbaiki: 5/10/2022 Diterima: 9/11/2022

ABSTRAK

Indonesia saat ini memiliki empat sentra kopi yang terkenal seperti, Nanggroe Aceh Darussalam, Sumatra Utara, Sulawesi Selatan, dan Jawa Timur khususnya di kabupaten Ponorogo. Produksi kopi kabupaten Ponorogo saat ini memiliki penurunan dari tahun 2012, hal ini dikarenakan banyak tanaman yang rusak diserang hama. Petani kopi sampai saat ini masih memperlakukan biji kopi secara konvensional dan distribusinya masih tergolong rendah, karena masih dijual ke pasar tradisional dan gerai kopi sekitar Ponorogo. Adanya rantai nilai yang terjadi pada proses produksi hingga penjualan ke konsumen. Rantai nilai nantinya akan memecah aktivitas menjadi *Primary activity* dan *Support activity*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi aktivitas rantai nilai yang mengubah input menjadi output yang bernilai tambah bagi konsumen. Hasil dari penelitian rantai nilai kopi Ponorogo ialah, bahwa struktur rantai nilai kopi Ponorogo terdiri dari petani sebagai pemasok, Reog Coffee sebagai manufaktur, dan pembeli atau pengunjung sebagai konsumen, adapun pihak yang mendukung yaitu Dinas Perkebunan dan Reog Coffee sebagai pengawas pasca panen kopi. *Primary activity* meliputi; pemanenan buah dan pengadaan bahan baku sebagai *Inbound logistic*, sortasi, perambangan, *hulling*, pencucian, penjemuran, penyimpanan, *pulping*, *roasting*, *resting*, penyimpanan, dan pengemasan sebagai tahap operasi.

Kata kunci: Kopi; Rantai Nilai; Ponorogo; Logistik;

ABSTRACT

Indonesia currently has four well-known coffee centers such as Nanggroe Aceh Darussalam, North Sumatra, South Sulawesi and East Java, especially in Ponorogo district. Ponorogo regency coffee production currently has a decline from 2012, this is because many damaged crops are attacked by pests. Until now, coffee farmers still treat coffee beans in moderation and their sales are still low, because they are still sold to traditional markets and coffee shops around Ponorogo. So that it allows the value chain that occurs in the production process to sales to consumers. The value chain will later break down the activities into Primary Activities and Support Activities. The purpose of this study is to determine the value chain activity of the value chain Activity which converts input into value added output for consumers. The results of the

research on the Ponorogo coffee value chain are that the Ponorogo coffee value chain structure consists of farmers as suppliers, Reog Coffee as manufacturers, and buyers or visitors as consumers, while those who support the Plantation Office and Reog Coffee as post-harvest coffee supervisors. Primary activities include, harvesting fruit and procurement of raw materials as inbound logistics. Red sorting, mininghulling, washing mucus, drying, storing, pulping, roasting, resting, storing and packaging asstages operation.

Keywords: Coffee; Logistic; Ponorogo; Value Chain;

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang mayoritas penduduknya berprofesi sebagai petani, salah satu penghasilan yang memiliki prospek untuk dikembangkan ialah kopi. Dari segi volume Indonesia bersaing dengan Kolombia, Indonesia juga negara eksportir terbesar kedua untuk kopi cepat saji jenis robusta (Perdagangan *et al.*, 2015). Produksi kopi saat ini mengalami permintaan sebanyak 5,6 juta ton per tahun, Indonesia sebagai produsen terbesar ketiga dengan rata-rata jumlah produksi mencapai 500 ribu ton per tahun (Ihwana, 2015).

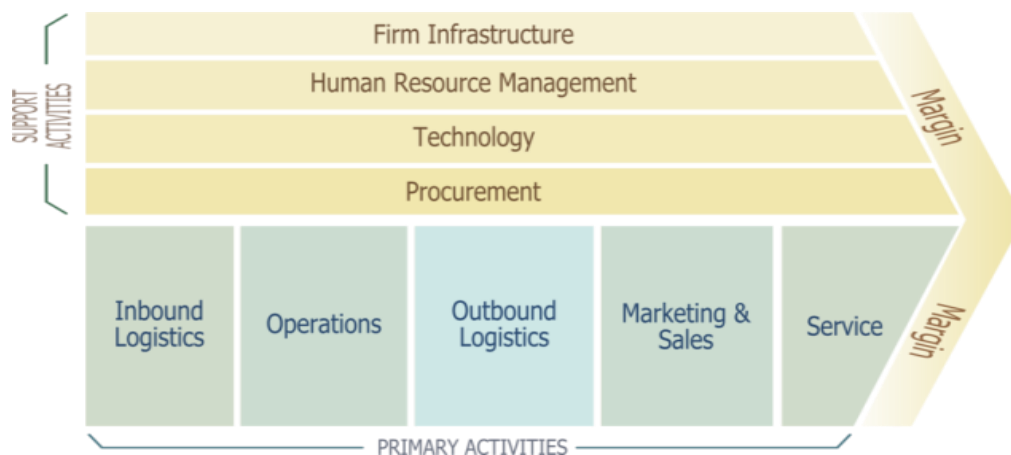
Indonesia memiliki berbagai jenis kopi, seperti kopi luwak, kopi Wamena, kopi Gayo, kopi Jember dan lain-lain. Empat sentra kopi yang terkenal di Indonesia seperti, Nanggroe Aceh Darussalam, Sumatera Utara, Sulawesi Selatan, dan Jawa Timur khususnya di kabupaten Ponorogo. Kabupaten Ponorogo menjadi salah satu daerah penghasil kopi di Jawa Timur, yang disebut kopi Hargo Kiloso berada di Kecamatan Ngebel Kabupaten Ponorogo (Jalil, 2018). Kawasan Ngebel sangatlah cocok untuk pengembangan tanaman kopi, karena memiliki ketinggian 700 mdpl sampai 1.300 mdpl, dengan luas keseluruhan 2.192 Ha pada tahun 2017, sedangkan Ngebel memiliki luas 3,5 hektare.

Produksi kopi Kabupaten Ponorogo hingga tahun 2017 sebanyak 216 ton, jumlah ini mengalami penurunan dari tahun 2012, hal ini dikarenakan tanaman kopi rusak diserang hama (Jalil, 2019). Produksi kopi sampai saat ini para petani memperlakukan teknik yang sederhana dan penjualan masih tergantung harga pasar glondong. Kopi Ponorogo masih banyak dengan petani kecil, secara individu tidak memiliki akses memadai terhadap modal, bahan kualitas terbaik, dan informasi tentang praktik peningkatan produktivitas yang lebih rendah dan pendapatan yang lebih sedikit.

Pemasaran hasil panen sebagian besar dijual ke pasar dan gerai kopi daerah Ponorogo, sehingga memungkinkan adanya aktivitas rantai nilai yang terjadi pada proses industri kopi yang harus diidentifikasi. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi rantai nilai kopi di Kabupaten Ponorogo.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di dua kecamatan yaitu, kecamatan Ngebel dan Kecamatan Ponorogo, Kabupaten Ponorogo mulai bulan Maret hingga September 2020. Metode yang digunakan selama penelitian ialah kualitatif, sumber data yang diambil ialah rantai nilai kopi Ponorogo. Teknik yang digunakan berupa observasi lapangan terhadap rantai nilai kopi Ponorogo, data sekunder digunakan untuk mendukung data yang diperoleh selama proses penelitian berlangsung. Analisis data yang diperoleh akan disusun berdasarkan metode Rantai nilai model Porter dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Peta Konsep Rantai nilai (Michail Porter)

Menurut Porter (1994), rantai nilai merupakan suatu pendekatan sistem untuk menganalisis perkembangan keuntungan dari persaingan usaha melalui penjumlahan total dengan perolehan margin (Wahyu, 2017). Rantai nilai bertujuan untuk mengidentifikasi tahap-tahap rantai nilai dimana perusahaan dapat meningkatkan nilai untuk konsumen atau untuk menurunkan biaya produksi (Wisdaningrum, 2013). Langkah analisis menggunakan Rantai nilai yaitu dengan memecah operasi suatu perusahaan, dan mengelompokkannya menjadi aktivitas primer dan aktivitas pendukung. Aktivitas primer adalah aktivitas yang terlibat dalam penciptaan fisik produk, pemasaran dan transfer ke pembeli, serta layanan purna jual, sedangkan

aktivitas pendukung membantu perusahaan secara keseluruhan dengan menyediakan infrastruktur atau input yang memungkinkan aktivitas primer dilakukan secara berkelanjutan (John A, Pearce II and Richard B, Robinson, 2007).

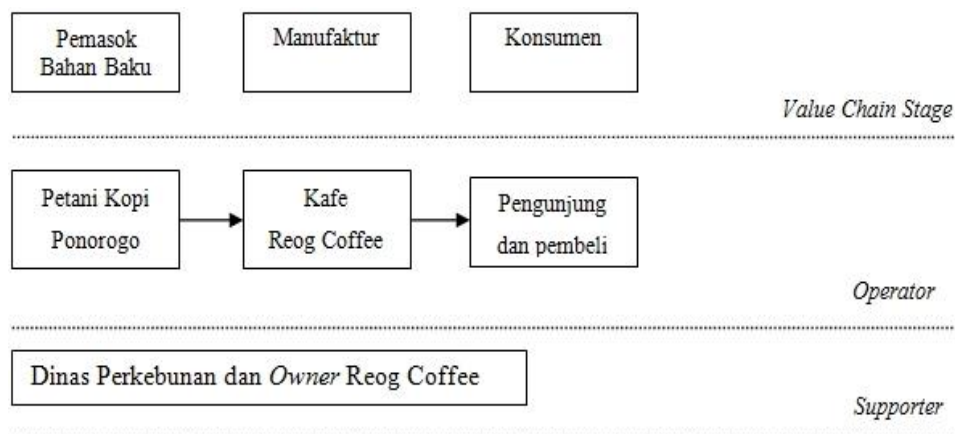
HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Kopi Ponorogo

Kopi Ngebel merupakan kopi yang dihasilkan dari perkebunan di kecamatan Ngebel, tepatnya di dusun Pupus, Toyomerto, dan Hargokiloso. Memiliki ketinggian permukaan tanah 700 hingga 1.300 mdpl, jarak tempuh untuk bisa ke lokasi perkebunan kopi sekitar 2-3 km dari telaga Ngebel (Jalil, 2019). Menurut salah satu petani kopi, kopi Ngebel sudah ada sejak zaman dahulu sehingga para petani tidak memerlukan pemasok bibit dari luar daerah Ponorogo, dikarenakan para petani tetap ingin mempertahankan kualitas kopi dari bibit asli yang sudah tertanam sejak dahulu.

Kondisi Rantai Nilai Kopi Ponorogo

Kopi Ponorogo memiliki banyak peminat dan penikmat dari berbagai kalangan, namun saat ini hasil dari perkebunan dijual di pasar tradisional dan gerai kopi sekitar Ponorogo. Sehingga memungkinkan adanya aktivitas rantai nilai yang terjadi, kondisi rantai nilai yang dianalisis meliputi alur produksi, dan distribusi penjualan kopi Ponorogo. Gambaran umum rantai nilai kopi Ponorogo dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Gambaran umum rantai nilai kopi Ponorogo

Tahap rantai nilai menjelaskan aliran dari bahan baku hingga ke konsumen, aktor yang terlibat yaitu petani sebagai pemasok bahan baku mentah dan proses awal

buah hingga menjadi kopi glondong, Reog Coffee sebagai manufaktur yang mengolah bahan menjadi barang jadi untuk dijual ke konsumen, disebut sebagai operator yang menjalankan. Adapun lembaga pendukung supporter yaitu dinas perkebunan Kabupaten Ponorogo berupa alat yang digunakan untuk proses produksi dan Reog Coffee memberikan beberapa wawasan pasca panen, upaya pengembangan SDM juga dilakukan untuk mengenalkan kopi khas Ponorogo dengan mengikuti beberapa event. Kondisi aktivitas rantai nilai yang terjadi pada kopi Ponorogo dapat dilihat pada tabel 1 dan 2.

Tabel 1. *Primary Activity* Kopi Ponorogo

Aktivitas Utama	<i>Inbound logistics</i>	<i>Operations</i>	<i>Outbound logistics</i>	<i>Marketing sales and Service</i>
	<ul style="list-style-type: none"> - Penyediaan bahan baku <i>red cherry</i> oleh petani kopi - Perlakuan tahap awal oleh para petani menjadi kopi glondong - Kopi glondong akan disimpan untuk meningkatkan kualitas biji kopi - Transportasi pengiriman bahan baku ke manufaktur 	<ul style="list-style-type: none"> - Penyangraian biji kopi - Pengemasan biji sangrai - Pengolahan biji menjadi bubuk kopi 	<ul style="list-style-type: none"> - Biji yang telah disangrai disimpan sebelum didistribusikan ke konsumen untuk meningkatkan kualitas rasa dan aroma dari biji kopi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Biji sangrai hasil proses dijual ke kedai kopi sekitar ponorogo, targetnya akan dikenalkan kepada seluruh penjual angkringan dengan harga yang terjangkau - Kopi dijual ke pengunjung Reog Coffee yang memesan

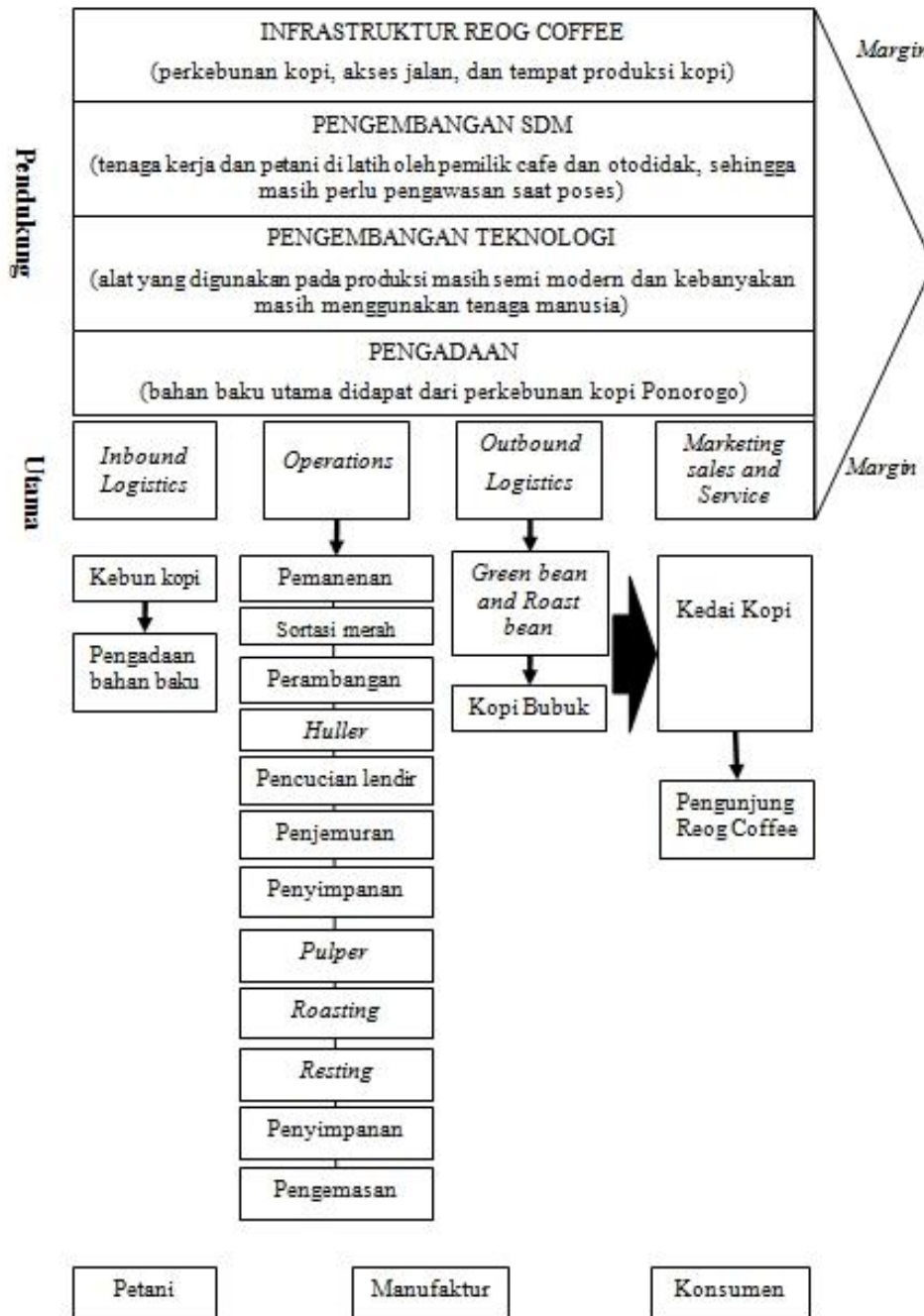
Tabel 2. *Support Activity* Kopi Ponorogo

Aktivitas Pendukung	<i>Inbound logistics</i>	<i>Operations</i>	<i>Outbound logistics</i>	<i>Marketing sales and Service</i>
<i>Firm infrastructure</i> (Infrastruktur Perusahaan)	<ul style="list-style-type: none"> - Akses jalan dari perkebunan sampai rumah petani kurang 	<ul style="list-style-type: none"> - Tempat yang digunakan petani untuk mengeringkan biji kopi tidak 	<ul style="list-style-type: none"> - Sarana yang digunakan untuk mendistribusikan kopi sudah 	<ul style="list-style-type: none"> - Terdapat beberapa kedai kopi di Ponorogo yang sudah

	<p>mendukung, jalanan terjal dan berbatu, apabila terjadi hujan akan menyulitkan para petani untuk memanen kopi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pohon kopi yang sudah tinggi menyulitkan petani untuk memetik biji (<i>redcherry</i>), sehingga petani membuat alat bantu untuk memetik buah kopi. 	<p>terlalu luas, sehingga masih memerlukan tempat yang luas agar penjemuran biji merata.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alat yang digunakan untuk menyimpan sudah terbilang layak untuk penyimpanan <i>greenbean</i>. - Alat yang digunakan untuk <i>roasting</i> biji sudah standar produksi. - Alat yang digunakan untuk mengupas kulit luar kopi sudah standar produksi. 	<p>terbilang memadai.</p>	<p>banyak menjual kopi lokal.</p>
<p>Human resource management (Manajemen Sumberdaya Manusia)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Petani kopi - Bagian pengupasan kulit kopi - Tenaga kerja untuk memasak biji kopi 	<ul style="list-style-type: none"> - Petani kopi dilatih oleh bagian manufaktur dalam perawatan biji kopi setelah panen - Tenaga kerja memiliki kemampuan yang telah dilatih oleh pemilik kedai - Tenaga kerja memiliki kemampuan khusus dalam perawatan <i>roast bean</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bagian penyedia logistik memiliki kendaraan beroda 2 untuk sarana transportasi 	<ul style="list-style-type: none"> - Biji hasil olahan di manufaktur (<i>greenbeandan roastbean</i>) dipasarkan kepada kedai-kedai kopi maupun individu yang memesan
<p>Technology (Teknologi)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Teknologi yang digunakan dalam perawatan biji kopi di petani masih terbilang sederhana 	<ul style="list-style-type: none"> - Perawatan biji kopi masih banyak yang menggunakan tenaga manusia - Perawatan mesin penunjang masih 	<ul style="list-style-type: none"> - Adanya alat telekomunikasi yang memudahkan dalam proses pemesanan bahan ketika dibutuhkan - Transportasi yang digunakan 	<ul style="list-style-type: none"> - Komunikasi yang digunakan melalui telepon - Menggunakan mesin pulper untuk mengupas biji kopi (<i>redcherry</i>)

	- Teknologi yang digunakan dalam perawatan biji kopi di manufaktur sudah dikatakan menggunakan mesin modern	menggunakan SDM di perusahaan itu sendiri	masih menggunakan kendaraan roda dua	- Menggunakan mesin huller untuk mengupas kopi kering - Menggunakan mesin penyangrai kopi <i>roasting</i>
Procurement (Pembelian)	- Bahan baku yang digunakan diambil dari perkebunan kopi kecamatan Ngebel, Ponorogo	- Bahan baku, bibit kopi yang dihasilkan murni keseluruhan dari Ponorogo, tidak diambil dari luar kota Ponorogo	- Kebutuhan transportasi yang dibutuhkan sudah memadai - Jalur transportasi masih kurang memadai	- Ketersediaan produk yang diproduksi kurang memenuhi kebutuhan konsumen, dikarenakan alat dan pengetahuan yang kurang mendukung dari pihak pemerintah

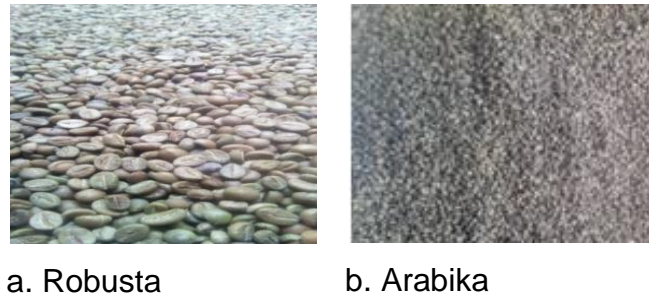
Analisis rantai nilai kopi Ponorogo menggunakan Rantai nilai model Porter, analisis ini dilakukan untuk melihat seberapa penting sumber daya, teknologi dan kapabilitas tersebut dalam membentuk kemampuan bersaing perusahaan. Analisis rantai nilai kopi Ponorogo dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Rantai nilai Kopi Ponorogo

Pengadaan Bahan Baku Kopi

Manufaktur mendapatkan pasokan bahan dari 3 petani binaan. Permintaan manufaktur kepada petani sebanyak 50 kg sekali pemesanan, sedangkan rata-rata produksi sebanyak 10 kg per produksi. Biji kopi yang didapat berbentuk kopi glondong dan *green bean*. Harga biji kopi yang didapat seharga Rp. 35.000/ kg jenis robusta dan Rp. 150.000/ kg jenis arabika. Seperti yang ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Jenis Kopi di Ponorogo

Pengolahan Menjadi Biji Kering (Glondong)

Pengolahan biji kopi setelah pemetikan diawali dengan sortasi buah merah, selanjutnya dilakukan perambangan bertujuan untuk mengetahui buah yang bermutu baik dan kurang baik, buah yang baik akan tenggelam dan yang kurang baik akan mengapung. Selanjutnya proses pengupasan kulit luar menggunakan mesin *huller*, setelah proses pengupasan biji kopi akan di rendam, tujuannya untuk memisahkan lendir yang masih menempel pada biji dengan mengganti air berulang kali. Proses seperti ini sering disebut *wet process* atau proses basah, yaitu kulit, daging, dan lapisan lendir dihilangkan melalui beberapa proses mekanis (Afriliana, 2018).

Penjemuran biji kopi setelah mengalami beberapa perlakuan berkisar antara 23-24 jam dengan menggunakan sinar matahari selama 3 hari apabila cuaca baik, apabila di musim penghujan maka proses penjemuran dilakukan selama 5 hari bahkan bisa lebih dari itu. Petani menyimpan kopi glondong menggunakan karung dilapisi plastik dan disusun diatas pallet (Gambar 5). Penyimpanan masih menggunakan suhu ruang, rata-rata suhu di daerah Ngebel berkisar antara 20-30 °C. Beberapa faktor yang harus diperhatikan saat penyimpanan ialah kadar air biji minimal 12%, kelembaban relatif 70%, suhu gudang optimum 20-25 °C (Asni *et al.*, 2015).



Gambar 5. Penyimpanan Biji Kopi Glondong

Proses Sangrai Kopi

Menurut Puji Lestari, penyangraian biji kopi merupakan proses yang penting dalam industri perkopian yang menentukan mutu kopi diperoleh (Darsono, 2019). Sebelum *roasting*, kopi akan dihilangkan kulit tanduknya menggunakan alat *pulper*. Selanjutnya ialah *drying* membuang kadar air pada biji. Proses *roasting* memiliki 3 tahap yaitu *light roast*, penyangraian dengan suhu 180-205 °C, *medium roast* dengan suhu 210-220 °C, proses ini menimbulkan *first crack* atau letupan pertama, biji akan mengalami karamelisasi ditandai perubahan warna coklat pada biji, *dark roast* dengan suhu 240 °C, proses ini menimbulkan *second crack* biji akan berwarna coklat yang sangat gelap hingga menghitam, biji akan mengeluarkan minyak yang terkandung didalamnya. Aktivitas *roasting* memerlukan waktu selama 240 menit atau selama 4 jam untuk menghasilkan sangrai biji yang sempurna. Setelah melakukan *roasting* biji akan di *resting* dilakukan selama 7 hari untuk menghasilkan rasa dan aroma yang lebih nikmat.

Transportasi

Aktivitas transportasi dimulai dari penyediaan bahan baku, jarak tempuh dari perkebunan kopi ke rumah petani sejauh 2-3 km dengan waktu tempuh sekitar 30 menit. Petani menggunakan sepeda motor sebagai alat transportasi dan karung sebagai kemasan biji kopinya. Akses jalan dari rumah petani ke perkebunan masih berbatu sehingga masih menyulitkan para petani ketika saat pemanenan berlangsung. Sedangkan untuk pengiriman bahan baku ke manufaktur, para petani menggunakan sepeda motor dan karung sebagai tempat bahan baku. Kondisi jalan dari rumah petani ke manufaktur sudah mendukung, dengan jarak tempuh sekitar 28 km dan membutuhkan waktu selama 1 jam 45 menit.

Pengembangan Teknologi

Proses pengolahan kopi Ponorogo masih menggunakan teknologi yang tergolong semi modern, alat yang digunakan pada perlakuan pertama biji yaitu ember sebagai wadahnya, nampan sebagai alas untuk penjemuran biji kopi, karung sebagai alat untuk pengemasan biji kopi, pallet dari kayu sebagai alas untuk penyimpanan biji kering, dan timbangan untuk menimbang biji kopi. Alat untuk pengupasan kulit menggunakan *huller* dan *pulper* untuk mengupas kulit tanduk. Perlakuan kedua yaitu

tahap *roasting* hingga pengemasan, tahap ini menggunakan alat yang sudah modern seperti alat *roasting* dengan kapasitas 3 kg, kompor, dan Lpg 3 kg, nampan sebagai tempat penyortiran biji dan tempat untuk *resting*, toples berukuran 5 liter untuk menyimpan biji, kemasan menggunakan *sealed foil packaging* atau kemasan foil bersegel.

Pengembangan SDM dan Pemasaran Kopi

Semua proses yang dilakukan pada pihak petani maupun manufaktur masih menggunakan tenaga manusia dengan pengawasan langsung dari pemilik Reog Coffee, pada proses pasca panen melibatkan 1 sampai 2 orang disetiap operator kerja. Sedangkan pada pihak manufaktur dilakukan oleh 4 orang pada setiap operator mesin yang digunakan pada proses produksi. Pemasaran yang dilakukan pihak Reog Coffee masih dijual di daerah Ponorogo, dikarenakan bahan baku yang didapat masih belum mampu untuk dijual ke luar daerah.

Proses Pengolahan Biji Kopi

Pengolahan biji kopi mulai dari buah merah hingga menjadi kopi glondong kering disebut proses bagian hulu, meliputi sortasi buah merah, perambangan, *hulling*, pencucian lendir, penjemuran dan diakhiri dengan penyimpanan kopi glondong. Aktivitas hulu dapat dilihat pada gambar 6.

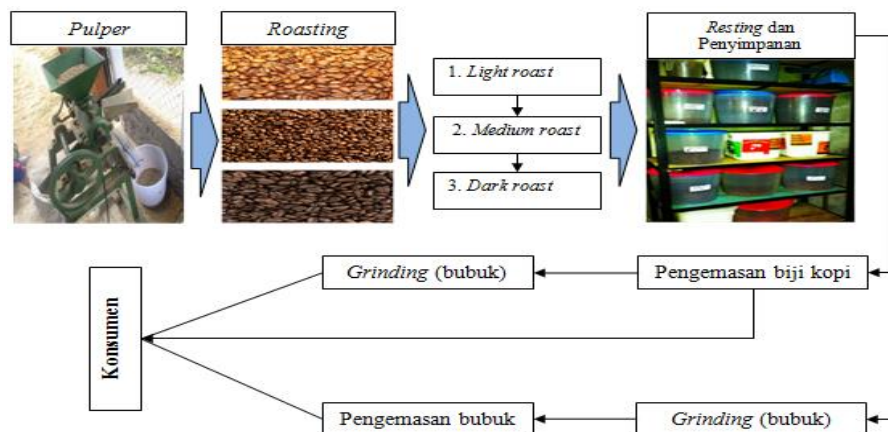


Gambar 6. Aktivitas Pengolahan Hulu

Dalam sekali panen para petani mendapatkan buah sebanyak 20 kwintal, terhitung buah merah dan campuran. Sortasi buah merah yaitu memisahkan buah yang sudah matang dan yang mentah menghabiskan waktu selama 30 menit,

dilanjutkan dengan perambangan selama 2 jam, setelah mendapatkan buah dengan kualitas bagus saat perambangan, buah akan di *hulling* menggunakan mesin *huller* memerlukan waktu selama 1 jam operasi. Selanjutnya yaitu perendaman untuk menghilangkan lendir yang masih menempel pada biji kopi, pengolahan *fullwash* dilakukan dengan merendam biji kopi dengan air beberapa waktu diganti untuk melarutkan lendir yang menempel pada biji (*parchment*).

Setelah semua proses selesai, biji akan dijemur menggunakan sinar matahari, berlangsung selama 3 hari apabila cuaca normal dan 7 hari apabila musim hujan, penjemuran menggunakan nampan berjarak 15 cm dari permukaan tanah. Setelah biji benar-benar kering akan disimpan menggunakan karung pada ruangan bersuhu 30 °C. Penyusunan saat menyimpan kopi, menggunakan pallet berjarak 15 cm dari tanah dan disekat menggunakan kayu glondong pada setiap karung. Selanjutnya kopi akan masuk tahapan proses hilir, dapat dilihat pada gambar 8.



Gambar 7. Aktivitas Pengolahan Hilir

Aktivitas hilir meliputi proses *pulping*, *roasting*, *resting* dan penyimpanan sebelum akhirnya di jual ke konsumen. Tahap pertama pengupasan kulit tanduk menggunakan mesin *pulper*, selanjutnya penyangraian biji kopi melalui 3 tahap penyangraian, yaitu *light roast* dengan suhu 180 hingga 205 °C, *medium roast* dengan suhu 210 hingga 220 °C, dan *dark roast* dengan suhu 240 °C. Tahap ini memakan waktu selama 30 menit agar menghasilkan warna dan citarasa kopi yang diinginkan. Menurut Tjondro waktu penyangraian yang baik ialah 30 menit, diluar jangka waktu itu akan didapatkan *flavour* yang tidak diinginkan (Darsono, 2019).

Penjualan kopi dari manufaktur ke konsumen sesuai dengan pesanan yaitu *roast beand* dan kopi bubuk *grinding*. Apabila pemesanan berbentuk biji, maka akan

dikemas dan didistribusikan ke konsumen. Apabila berbentuk kopi bubuk, maka biji kopi akan di *grinding* lalu dikemas dan didistribusikan ke pemesan. Konsumen yang datang langsung ke kedai, pengambilan biji pada kemasan *foil* lalu di *grinding* dan diberikan langsung ke konsumen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan beberapa analisis rantai nilai kopi Ponorogo, didapatkan struktur rantai nilai kopi Ponorogo terdiri dari petani sebagai pemasok bahan baku kopi glondong, Reog Coffee sebagai manufaktur, dan pengunjung atau pembeli sebagai konsumen. Aktor yang terlibat dalam aktivitas rantai nilai kopi Ponorogo yaitu, petani, manufaktur, karyawan Reog Coffee dan pemilik Reog Coffee. Rantai nilai kopi Ponorogo terbagi menjadi dua aktivitas yaitu aktivitas hulu dan aktivitas hilir. Aktivitas hulu meliputi pemanenan buah kopi, sortasi buah merah, perambangan, hulling, pencucian lendir, penjemuran dan penyimpanan kopi glondong. Sedangkan aktivitas hilir meliputi, pulping, roasting, resting, penyimpanan, pengemasan, grinding, hingga akhirnya ke tangan konsumen.

Dari penelitian ini saran yang bisa diberikan ialah, perlu adanya penelitian lebih lanjut pada rantai nilai kopi Ponorogo sampai ke konsumen, penelitian ini dapat mencakup lanjutan dari rantai nilai kopi Ponorogo di Reog Coffee.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriliana, A. (2018). *Teknologi Pengolahan Kopi Terkini*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Asni, N., & Meilin, A. (2015). *Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Hasil Kopi Liberika Tungkal Komposit* (S. . Eva Salvia (ed.)). Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi.
- Darsono, T. W. dan. (2019). *Ekonomi Kopi Rakyat Robusta di Jawa Timur*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Ihwana, U. F. dan A. (2015). Analisa Rantai Nilai Distribusi Kopi Di Garut. *Jurnal Kalibrasi Sekolah Tinggi Teknologi Garut*, 01(1), 1.
- Jalil, A. (2018). *Kopi Ngebel Diapresiasi di Swedia, Kini Mulai Dikembangkan*. 12 Oktober 2018.
- Jalil, A. (2019, February). Begini Upaya Pemkab Ponorogo Bangkitkan Kopi Asal Kota Reog. *Solopos.Com*, 1.

John A, Pearce II and Richard B, Robinson, J. (2007). *Manajemen Strategis 1* (Krista (ed.); 10th ed.). Jakarta: Salemba Empat.

Perdagangan, K., Indonesia, R., & Eksekutif, R. (2015). *Menuju Rantai Nilai Yang Lebih Kompetitif Dan Dinamis Untuk Kopi Indonesia*.

Wahyu, M. I. (2017). *BUMN Pangan*. Penebar Swadaya.

Wisdaningrum, O. (2013). Analisis Rantai Nilai (Rantai nilai) Dalam Lingkungan Internal Perusahaan. *Analisa*, 1, 1–9.