

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai Analisis Value Chain Mandailing Natural Coffee di Desa Roburan Dolok Kecamatan Panyabungan Selatan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Struktur value chain Mandailing Natural Coffee menunjukkan pola yang tidak seragam. Pola pertama yang terkonfirmasi adalah petani/pengolah → penjual/pemasar → konsumen. Pola kedua adalah petani → pengepul/pembeli → pihak berikutnya. Hubungan antara pengepul dan pengolah Mandailing Natural Coffee belum dapat dikonfirmasi karena pengepul tidak menjadi informan, sehingga kedua pola tidak digabungkan menjadi satu rantai aktual.
2. Aktivitas penciptaan nilai berlangsung melalui budidaya, pemanenan buah matang, perendaman, pengeringan, sortasi, pengupasan, roasting, penggilingan, pengemasan, penyimpanan, pemasaran, dan distribusi. Aktivitas tersebut berkontribusi terhadap mutu bahan baku, perubahan bentuk dan karakteristik, perlindungan produk, ketersediaan, informasi, dan akses konsumen. Penelitian tidak menghitung nilai tambah ekonomi atau margin keuntungan karena data input-output dan biaya setiap pelaku belum lengkap.
3. Kendala pada tahap produksi meliputi pemeliharaan tanaman, cuaca, kondisi kebun, tenaga kerja, dan ketersediaan bahan baku. Pada tahap pemasaran, kendala meliputi keterbatasan stok, perubahan jumlah pembeli dan permintaan, serta perubahan harga. Besarnya pengaruh kendala tersebut belum diukur secara kuantitatif.

Dengan demikian, analisis value chain Mandailing Natural Coffee perlu membaca pola aliran dan aktivitas penciptaan nilai secara terpisah tetapi sal-

ing berkaitan. Kesimpulan dibatasi pada hubungan yang didukung data langsung dari lima informan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi petani, disarankan meningkatkan konsistensi petik merah, melakukan sortasi awal, serta mencatat luas lahan, volume panen, penggunaan tenaga kerja, biaya, dan harga jual agar mutu serta kontinuitas bahan baku dapat dipantau.
2. Bagi pengolah Mandailing Natural Coffee, disarankan menyusun standar operasional tertulis, mencatat setiap batch dan volume input-output, mendokumentasikan biaya pengolahan, serta menjaga konsistensi roasting, penggilingan, pengemasan, dan ketersediaan stok.
3. Bagi penjual/pemasar, disarankan mencatat volume penjualan, perubahan permintaan, pelanggan berulang, biaya transportasi, dan perubahan harga, serta memperjelas informasi produk kepada konsumen.
4. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan menambah informan pengepul dan konsumen serta menelusuri hubungan transaksi sampai dapat dipastikan. Penelitian lanjutan juga dapat menghitung nilai tambah dengan metode Hayami, margin pemasaran, biaya, keuntungan, dan distribusi nilai berdasarkan data input-output yang sebanding pada setiap pelaku.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita Titu, M., Darsana, M., Rahmadona, L., Ariani, Sishadiyati, Triyono, A., Masruha, Misno, Ramayanti Sinaga, H., Nuryanti sastradinata, L., Ansar, & Hartono, M. (2022). *Pengantar Ilmu Ekonomi* (M. Andi Wardana (ed.)). Infes Media.
- BPS Provinsi Sumatera Utara. (n.d.). Produksi Perkebunan Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Sumatera Utara (Ributun), 2021. In *Bps*.
- Choirun, A., Santoso, I., Wafi'uddin, I., & Lu'ayya, N. M. (2024). Analisis Rantai Nilai Kopi dalam Perspektif Green Supply Chain Management. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 7(2), 630–645. <https://doi.org/10.56338/jks.v7i2.4540>
- Ibnu, M. (2023). *Penerapan Standar dan Sertifikasi dalam Rantai Nilai Kopi: Peluang dan Kendala bagi Petani*. 167–186.
- Julianto, E. W., & Darwanto, D. (2017). Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Jagung Di Kecamatan Toroh Kabupaten Grobogan. *Jurnal Penelitian Ekonomi Dan Bisnis*, 1(1), 1–15. <https://doi.org/10.33633/jpeb.v1i1.1473>
- Khairunisak, A. S., & Winarno, S. T. (2024). Analisis Rantai Nilai Kopi pada Yayasan Mukmin Mandiri Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Manajemen Agribisnis*, 11(1), 13–21. <https://doi.org/10.33005/jimaemagri.v11i1.3>
- Kusumawati, A., & Santosa, P. B. (2013). *Rantai Nilai (Value Chain) Agribisnis Labu Di Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang*. 2.
- Lihawa, A., Uloli, H., & Rasyid, A. (2021). Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Pada Komoditas Jagung. *Jambura Industrial Review (JIREV)*, 1(2), 94–103. <https://doi.org/10.37905/jirev.1.2.94-103>
- Marimin, & Maghfiroh, N. (2010). *Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok*. Bogor: IPB Press.
- Nesia, K. A., Nurmalina, R., & Muflikh, Y. N. (2024). Pemetaan Rantai Nilai Kopi Arabika Di Kabupaten Bandung Mapping the Arabica Coffee Value Chain in Bandung Regency. *Journal Agribusiness Sciences*, 8(2), 142–156. <https://doi.org/10.30596/jasc.v8i2.20697>
- Pola Anton, R. (2024). *METODE PENELITIAN KUALITATIF: TEORI DAN*

PENERAPANNYA (S. Nur Ika Trisnawati (ed.)). TAHTA MEDIA GROUP.

Porter, M. E. (1985). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. The Free Press.

Rachman, A., Yochanan, E., Ilham Samanlangi, A., & Purnomo, H. (2024). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF DAN R&D* (B. Ismaya (ed.)). Saba Jaya Publisher.

Sari, P. A., Suryana, U., & Hedismarlina, M. (2018). Analisis Permasalahan Petani Tanaman Kopi Rakyat Di Pangalengan Dengan Mengadaptasi Theory of Change. *Dharma Bhakti Ekuitas*, 2(2), 224–231. <https://doi.org/10.52250/p3m.v2i2.77>

Solihin, I. (2012). *Manajemen Strategik*. Jakarta: Erlangga. ISBN 978-602-241-042-3.

Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Kopi Indonesia 2023*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.

Surokim, Rakhmaati, Y., Suratnoaji, C., Wahyudi, M., & Handaka, T. (2016). *Riset Komunikasi: Strategi Praktis Bagi Peneliti Pemula* (Surokim (ed.)). Pusat Kajian Komunikasi Publik Prodi Ilmu Komunikasi, FISIB-UTM & Aspikom Jawa Timur.

Suprehatin. (2025). Pemetaan Tren dan Arah Riset Rantai Nilai Kopi: Bibliometric and Content Analysis. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 13(1), 144–156. <https://doi.org/10.29244/jai.2025.13.1.144-156>

Syofya, H. (2024). Menciptakan Value Added bagi Ekonomi Lokal dalam Tinjauan Model Rantai Blok dan Konsep Rantai Nilai: Sebuah studi literatur. *Journal on Education*, 6(2), 12561–12576. <https://doi.org/10.31004/joe.v6i2.5113>

Widiarsih, D., & Sandri, S. H. (2018). *Analisis Potensi Ekonomi Kabupaten Mandailing Natal*.

Wirda, B., Nurmalina, R., & Muflikh, Y. N. (2025). Tata Kelola Rantai Nilai Kopi Arabika Gayo di Kabupaten Aceh Tengah Provinsi Aceh. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 13(1), 1–15. <https://doi.org/10.29244/jai.2025.13.1.1-15>

Wisdaningrum, O. (2013). Analisis Rantai Nilai (Value Chain) Dalam

Lingkungan Internal Perusahaan. *Jurnal Analisa*, 1(1), 46.

Yunita, I., & Hadiguna, R. A. (2023). *Analisis struktur dan menentukan profit margin rantai pasok pemasaran kopi (studi kasus di Indonesia)*. 17(4), 832–837. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.16924>



LAMPIRAN

Lampiran Dokumentasi



Wawancara Bersama Pemilik Mandailing Natural Coffee dan produk kopinya



Alat Pengolahan Kopi menjadi Bubuk Kopi

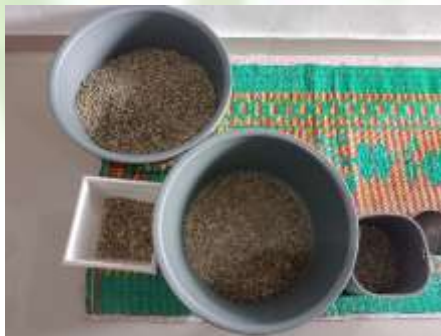


Foto Kopi sebelum di olah dan Produk Kemasan Baru Mandailing Natural Coffee

PEDOMAN WAWANCARA PENELITIAN

Judul Penelitian:

ANALISIS VALUE CHAIN MANDAILING NATURAL COFFEE DI DESA ROBURAN DOLOK KECAMATAN PANYABUNGAN SELATAN

A. Identitas Informan

No. Identitas	Keterangan
1 Nama	
2 Umur	
3 Jenis Kelamin	
4 Alamat	
5 Pekerjaan/Peran dalam Rantai Nilai	
6 Lama menjalankan usaha/budidaya	
7 Tanggal Wawancara	

B. Pedoman Wawancara Petani

1. Profil dan Struktur Rantai Nilai

No.	Pertanyaan
1	Sejak kapan Bapak/Ibu melakukan budidaya kopi?
2	Berapa luas lahan dan berapa rata-rata produksi kopi yang dihasilkan?
3	Kepada siapa biasanya hasil panen kopi dijual?
4	Bagaimana alur kopi dari hasil panen sampai ke pengolah?

2. Aktivitas Budidaya

No.	Pertanyaan
5	Bagaimana proses budidaya kopi yang dilakukan?
6	Apa saja input utama yang digunakan dan berapa biaya yang dikeluarkan?
7	Apa yang dilakukan untuk menjaga kualitas kopi selama proses budidaya?

3. Aktivitas Pemanenan

No.	Pertanyaan
8	Bagaimana proses pemanenan kopi dilakukan?
9	Bagaimana menentukan buah kopi yang siap dipanen?
10	Berapa rata-rata hasil kopi yang diperoleh dalam satu kali panen?

4. Pembentukan Nilai

No.	Pertanyaan
11	Dalam bentuk apa kopi dijual kepada pengolah?
12	Berapa harga jual kopi kepada pengolah?
13	Menurut Bapak/Ibu, apa yang memengaruhi harga jual kopi dari petani?
14	Apakah kualitas hasil panen memengaruhi harga jual? Jika iya, bagaimana?

5. Kendala

No.	Pertanyaan
15	Apa kendala yang dihadapi dalam budidaya dan pemanenan kopi?
16	Apa yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan nilai hasil kopi?

C. Pedoman Wawancara Pengolah

1. Profil dan Aktivitas Pengolahan

No.	Pertanyaan
1	Sejak kapan Bapak mulai melakukan pengolahan kopi?
2	Dari mana Bapak memperoleh bahan baku kopi untuk diolah?
3	Dalam bentuk apa kopi diterima sebelum dilakukan pengolahan?
4	Bagaimana proses pengolahan kopi mulai dari hasil panen sampai menjadi kopi bubuk?

2. Tahapan Pengolahan

No.	Pertanyaan
5	Apa saja tahapan yang dilakukan dalam proses pengolahan kopi?
6	Peralatan atau mesin apa saja yang digunakan dalam proses pengolahan?

7	Berapa lama waktu yang dibutuhkan dalam proses pengolahan kopi?
8	Bagaimana cara Bapak menjaga kualitas kopi selama proses pengolahan?

3. Pembentukan Nilai Tambah

No.	Pertanyaan
9	Kegiatan apa saja yang dilakukan untuk meningkatkan nilai jual kopi?
10	Apakah dilakukan penyortiran selama proses pengolahan? Jika iya, bagaimana prosesnya?
11	Bagaimana proses roasting dan penggilingan kopi dilakukan?
12	Bagaimana proses pengemasan kopi yang sudah selesai diolah?
13	Berapa ukuran kemasan yang digunakan?
14	Apa yang memengaruhi harga jual kopi setelah dilakukan pengolahan?

4. Biaya dan Pemasaran

No.	Pertanyaan
15	Apa saja biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan kopi?
16	Kepada siapa kopi yang telah diolah dijual?
17	Di mana saja produk kopi dipasarkan?
18	Apa kendala yang dihadapi dalam proses pengolahan dan pemasaran kopi?
19	Apa yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas dan nilai jual kopi yang diolah?

D. Pedoman Wawancara Penjual/Pemasar

1. Profil dan Aktivitas Pemasaran

No.	Pertanyaan
1	Sejak kapan Bapak/Ibu mulai menjual atau memasarkan Mandailing Natural Coffee?
2	Dari siapa Bapak/Ibu memperoleh kopi yang dijual?
3	Dalam bentuk apa kopi yang Bapak/Ibu terima atau beli?
4	Bagaimana proses kopi tersebut sampai dapat dijual kepada konsumen?
5	Dalam bentuk apa kopi biasanya dijual kepada konsumen?

6	Siapa saja konsumen yang biasanya membeli kopi tersebut?
---	--

2. Harga dan Pemasaran

No.	Pertanyaan
7	Bagaimana cara Bapak/Ibu menentukan harga jual kopi?
8	Dari mana Bapak/Ibu memperoleh informasi mengenai harga kopi?
9	Di mana saja kopi tersebut dipasarkan atau dijual?

3. Pembentukan Nilai

No.	Pertanyaan
10	Apa saja kegiatan yang dilakukan untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual kopi?
11	Apakah Bapak/Ibu melakukan pengemasan, pemberian merek, atau kegiatan lain sebelum kopi dijual kepada konsumen?

4. Biaya dan Kendala

No.	Pertanyaan
12	Apa saja biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan penjualan atau pemasaran kopi?
13	Apa kendala yang dihadapi dalam menjual atau memasarkan Mandailing Natural Coffee?

E. Penutup Wawancara

No.	Pertanyaan
1	Apakah ada hal lain yang ingin Bapak/Ibu sampaikan mengenai budidaya, pengolahan, atau pemasaran Mandailing Natural Coffee?
2	Menurut Bapak/Ibu, apa yang perlu dilakukan agar rantai nilai Mandailing Natural Coffee dapat berkembang dan memberikan manfaat yang lebih baik bagi setiap pelaku?

Keterangan: Pedoman ini bersifat semi-terstruktur, sehingga peneliti dapat mengembangkan pertanyaan lanjutan sesuai dengan jawaban informan dan kondisi di lapangan



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM NEGERI
MANDAILING NATAL
PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Jalan Prof. Dr. Andi Hakim Nasution, Panyabungan 22978

Website: www.stain-madina.ac.id

Email : stainmandailingnatal@yahoo.com

Nomor : B- 1181 /Sti.21/F.1/TL.00/09/2026

23 September 2026

Lampiran : -

Perihal : Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth.

Bapak/Ibu Pemilik Usaha Mandailing Natural Coffee

di-

Tempat

Dengan hormat, bersama surat ini kami sampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa :

Nama : Radja Potir M. Lubis

NIM : 21080071

Semester : XI (Sebelas)

Program Studi : Ekonomi Syariah

Instansi : Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Mandailing Natal

Mahasiswa yang bersangkutan akan melakukan Penelitian guna untuk memperoleh data/informasi awal dalam penyusunan Skripsi dengan data-data sebagai berikut:

Judul : Analisis Value Chain Mandailing Natural Coffee di Desa

Roburan Dolok Kecamatan Panyabungan Selatan

Tempat : Roburan Dolok Kecamatan Panyabungan Selatan

Waktu : Agustus s/d September 2026

Demikian permohonan ini disampaikan, atas kerjasama Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

a.n. Ketua

Kepala Pusat Penelitian dan
Pengabdian Masyarakat (P3M)



Dr. Arminsyah, M.H.I

Tembusan:

1. Ketua STAIN MADINA
2. Ketua Prodi Ekonomi Syariah
3. Arsip

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Pribadi

1. Nama Lengkap : Radja Potir M. Lubis
2. Tempat/Tgl Lahir : Panyabungan, 30 Juni 2003
3. Agama : Islam
4. Jenis Kelamin : Laki-Laki
5. Anak Ke : 2 Dari 3 Bersaudara
6. Alamat : Pidoli Dolok
7. Kewarganegaraan : Indonesia
8. No Telepon/Hp : 0831-8257-2085
9. E-mail : Rajapotir40@gmail.com



B. Pendidikan

1. SD Negeri 086739
2. SMP Negeri 6 Panyabungan
3. SMA Negeri 1 Panyabungan
4. Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Mandailing Natal

C. Identitas Orang Tua

1. Nama Ayah : Paimatua Lubis
2. Pekerjaan : Konstruksi
3. Nama Ibu : Rosto Yanti Panggabean
4. Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
5. Alamat : Pidoli Dolok