



PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
Jalan Raya Puputan Kecamatan Niti Mandala Tlp. 223090 Fax. 223092
DENPASAR - 80235

Denpasar, 6 November 2014

Number : LSP/DP/5/Disperindag
Sifat : Segera
Lampiran : -
Hal : Mohon Sebagai Narasumber

Kepada :

- Yth. 1. Ketua HIPMI Bali
2. Prof. Dr. Ida Ketut Sainiwan, VT,
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Udayana

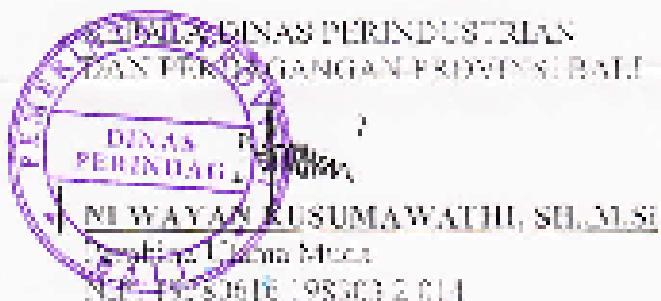
SI

Denpasar

Dalam rangka pelaksanaan Program Revitalisasi dan Peningkatan Industri Asro Tahun Anggaran 2014, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Bali, akan menyelenggarakan Workshop Pengembangan Industri Pengolahan Koci pada tanggal 11 Nopember 2014 di Hotel Sandha Adi Graha Jln. Nangka No. 67 Denpasar.

Seluruh yang diberikan kegiatan tersebut diharapkan kesuksesannya sebagai Narasumber selama kegiatan berlangsung. Untuk kesuksesannya, hal ini kdimasih dapat kami terima paling lambat tanggal 7 Nopember 2014 melalui kontak person : Dus. I Komang Wardianto Astika (HP. 0361-7881718) atau Made Warna (HP. 081353310660), dengan mengirimkan Curriculum Vitae (CV) seperti terkendin.

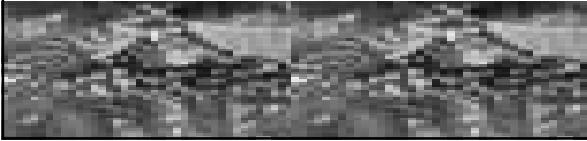
Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.



Tembusan disampaikan kepada Yth.
1. Basak Puterman Bali sebagai leporan
2. Amin

PROFIL KOPI BALI

- Komoditas unggulan → mendukung Peningkatan Ekspor Non Wigas
- Tahun 2012
 - Areal tanaman seluas 35.568 Ha, Arabika 11.939 Ha (33,57 %) dan Robusta 23.629 Ha (66,43 %)
 - Sentra produksi kopi Arabika di Kab. Bangli dan Badung, Kopi Robusta di Kab. Tabanan dan Buleleng.
 - Total Produksi 18.880.437 Kg terdiri dari Kopi Arabika 4.199.737 Kg dan Kopi Robusta 14.680.700 Kg dengan rata-rata produksi sebesar 619 Kg/Ha/Th (Kopi Arabika) dan 730 Kg/Ha/Th (Kopi Robusta).
 - Kualitas kopi rakyat di Bali → Grade IV – VI DP, sehingga tidak mampu bersaing di pasar global (ekspor).



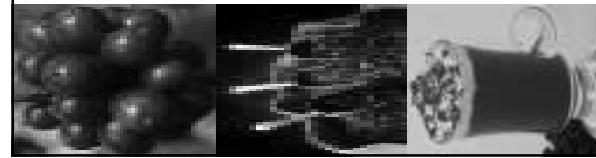
Pengembangan Industri Pengolahan Kopi

DINAS PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN PEMPROV. BALI,
Hotel Candra Adi Graha, Jln. Nangka No. 37 Denpasar, 11 Nopember 2014
Email : tuisatriaw@yahoocom atau satriawen@ftpi.unud.ac.id
HP 081 2840 9393

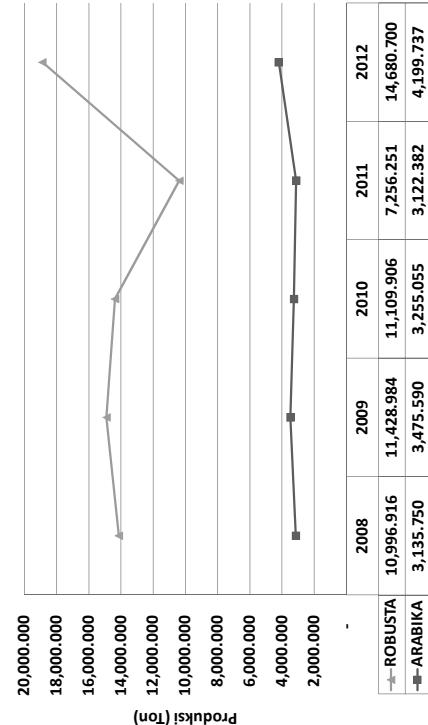
I Ketut Satriawan - FTP Univ. Udayana


Industri Pengolahan Kopi

- Bahan baku : biji kopi Arabika dan Robusta dengan komposisi perbandingan tertentu.
- Kopi Arabika → sumber citra rasa, Robusta → campuran untuk memperkuat body.
- Kopi Arabika memiliki citra rasa yang lebih baik, tetapi memiliki body yang lebih lemah dibandingkan kopi Robusta.
- Bahan tambahan : gula, jagung, dan lain-lain; serta bahan penolong seperti bahan kemasan (packing), pallet, krat dan lain-lain.

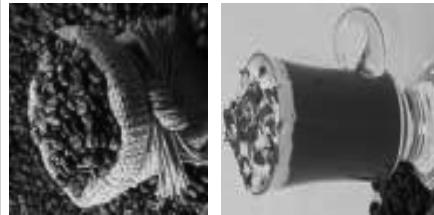


Perkembangan produksi kopi arabika dan robusta Provinsi Bali 2008-2012

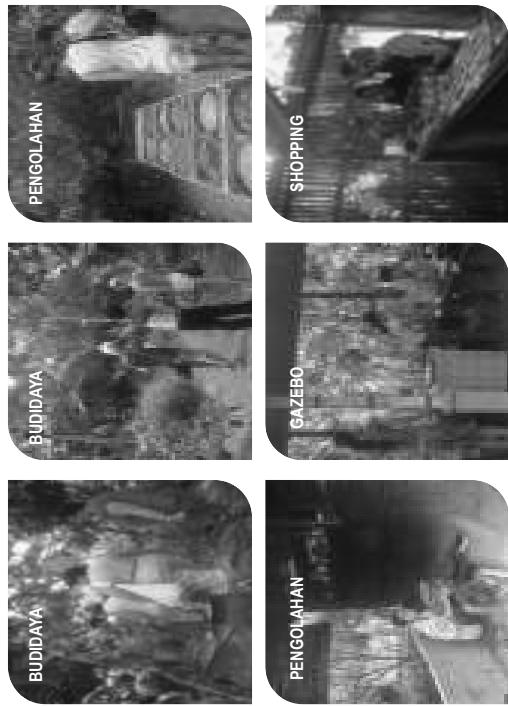


Kelompok Industri Hilir Kopi

- Industri Roasted Coffee
- Industri kopi bubuk
- Industri kopi instan
- Industri kopi dekafein
- Industri minuman kopи
- Industri kopi Mix
- Industri minuman kopи beraroma



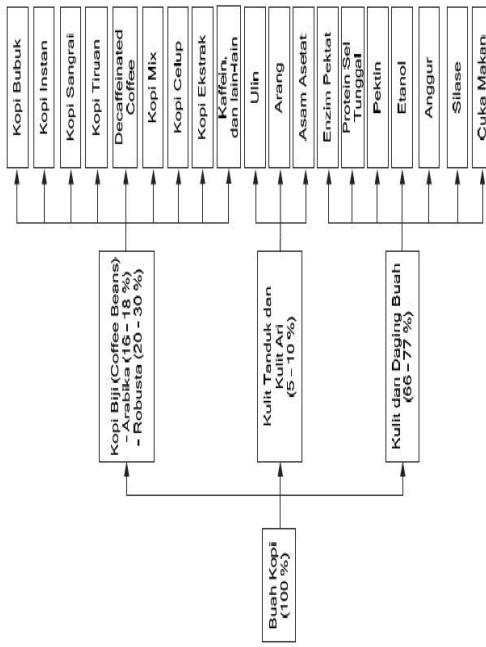
AREA/ZONE AGROWISATA



PRODUK AGROINDUSTRI/AGROWISATA



Pohon industri pengolahan kopи



NILAI TAMBAH

- Perubahan nilai akibat perlakuan thd input pada suatu proses
- Nilai Tambah Produk Pertanian :
 - Di setiap rantai pasok dari hulu ke hilir (petani → konsumen)
 - Berbeda-beda tergantung input dan perlakuan setiap anggota rantai pasok
- Nilai Tambah
 - secara kuantitatif : dihitung dari peningkatan produktivitas
 - secara kualitatif : peningkatan kesempatan kerja, pengetahuan dan ketrampilan SDM

Nilai Tambah

- Menurut USDA (Amanor-Boardu, 2005) nilai tambah dalam pertanian terbentuk ketika terjadi perubahan dalam bentuk fisik atau bentuk produk pertanian atau adopsi metode produksi atau proses penanganan yang bertujuan untuk meningkatkan basis konsumen bagi produk tersebut serta mendapatkan porsi yang lebih besar dari pengeluaran pembelanjaan konsumen yang tumbuh untuk produsen

Nilai tambah dalam agribisnis global telah berubah menuju produk akhir antara tahun 1950 dan 2028 (dalam miliar US\$)

	Pasar	Nilai Tambah 1950	%	Pasar	Nilai Tambah 2028	%
Input	44	44	18	720	720	9
Budidaya	125	81	32	1,520	800	10
Pengolahan Pangan dan Distribusi	250	125	50	8,000	6,480	81
Jumlah	419	250	100	10,240	8,000	100

Nilai tambah dalam sistem agrofarmaka global akan terdapat dalam pengolahan dan distribusi

- Nilai tambah sektor hilir
 - Produk pertanian → industri pengolahan → konsumen
- Nilai tambah sektor retail
 - Keuntungan retailer → jual produk yang terolah
 - Penjualan eceran, kontinuitas persediaan, jaminan mutu barang, pelayanan thd konsumen

	Nilai Tambah (US \$ Milyar)	%
Input	1,400	9
Budidaya	1,000	7
Pengolahan dan Distribusi	12,860	84
Jumlah	15,260	100

Cara Menghitung Nilai Tambah

- Nilai tambah pengolahan
 - Faktor yang mempengaruhi :
 - Faktor Teknis (Kapasitas Produksi, jumlah bahan baku, tenaga kerja
 - Faktor Pasar (Harga Output, upah tenaga kerja, harga bahan baku, & nilai input lain)
- Nilai tambah pemasaran

Nilai Tambah Pengolahan

(Sudiyono, 2002)

- Pengurangan biaya bahan dan input lainnya terhadap nilai produk yang dihasilkan, tidak termasuk tenaga kerja
- Nilai tambah menggambarkan imbalan bagi tenaga kerja, modal, dan manajemen
 - Nilai tambah = $f(K, B, T, U, H, h, L)$
 - K = Kapasitas Produksi
 - B = Bahan Baku yg digunakan
 - T = Tenaga Kerja
 - U = Upah tenaga kerja
 - H = Harga output
 - h = Harga Bahan baku
 - L = Nilai input lain

ANALISIS RESIKO

- Resiko rantai pasok :
 - Kerugian yang dikaij dari sisi kemungkinan terjadinya, sisi kemungkinan penyebabnya, & sisi akibatnya dalam rantai pasok sebuah perusahaan dan lingkungannya
- Satu pelaku mengalami masalah dalam rantai pasok → berpengaruh langsung/tidak langsung kepada mitra dalam jaringan
 - Termasuk resikonya → interaksi antar resiko → kerugian menyeluruh
- Akibatnya, Perlu pengendalian resiko → Analisis Resiko

Kategori Resiko Rantai Pasok

(Schoenher, 2008)

- 17 Macam Resiko :
- 1. Komplain standarisasi
- 2. Kualitas produk
- 3. Biaya produksi
- 4. Biaya persaingan
- 5. Permintaan
- 6. Pemenuhan pasokan
- 7. Penggudangan
- 8. Ketepatan waktu kirim
- 9. Ketepatan budget pengiriman
- 10. Pemenuhan pesanan
- 11. Salah mitra
- 12. Jarak
- 13. Pemasok
- 14. Manajemen pemasok
- 15. Rekayasa dan inovasi
- 16. Transportasi
- 17. Bencana & produk asing

Industri Pengolahan Kopi

- 20% kopi diolah menjadi kopi olahan (kopibubuk, kopi instan, kopi mix), dan 80% dalam bentuk kopi biji kering (coffee beans).
- Kendala : keterbatasan informasi, modal, teknologi, dan manajemen usaha.
- Peluang Pengembangan Produk Kopi :
 - Pengembangan produk diversifikasi kopi olahan, seperti *roasted coffee, instant coffee, coffee mix, decaffeinated coffee, soluble coffee, kopi bir (coffee beer), ice coffee*
 - Produk industri pengolahan kopi *specialties* dengan rasa khas seperti: Lintong Coffee, Lampung Coffee, Java Coffee, Kintamani Coffee, Toradjia Coffee → sangat berpotensi memberikan nilai tambah yang tinggi

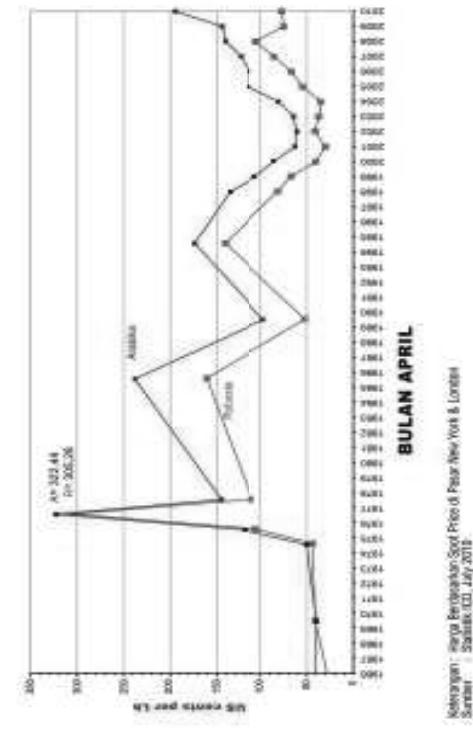
Peluang Industri Pengolahan Kopi

- Konsumsi kopi Indonesia mengalami kenaikan rata-rata sekitar 3% setiap tahunnya, lebih tinggi dibanding pertumbuhan konsumsi kopi dunia yang rata-rata sekitar 2%.
- Konsultan *International Coffee Organization (ICO)* yaitu P & A Marketing International, memperkirakan bahwa pertumbuhan konsumsi kopi global dalam periode 2005 -2015 meningkat 35,5%.
- Ekspor kopi olahan Indonesia baru mencapai 3-4%, sedangkan sebagiannya dieksport berupa biji gelondong.

Permasalahan yang Dihadapi Industri Pengolahan Kopi

BAHAN BAKU :

- Komposisi jenis tanaman kopi di Indonesia tidak seimbang, produksi kopi Robusta jauh lebih besar dari kopi Arabica; sedangkan permintaan pasar dunia menyukai kopi Arabika.
- Kurangnya pengetahuan penanganan pasca panen (cara tradisional), sehingga mutu biji kopi sebagai bahan baku pada industri pengolahan kopi rendah.



Perkembangan harga berdasarkan Spot Price di Pasar New York dan London

Permasalahan yang Dihadapi Industri Pengolahan Kopi

PRODUKSI :

- Terbatasnya fasilitas produksi biji kopi mesin/peralatan: pengering, pengupas dan sortasi), utamanya ditingkat usaha industri skala kecil dan menengah.
- Terbatasnya penguasaan teknologi proses pada tahap roasting.
- Penerapan GMP, HACCP dan ISO rendah, sehingga mutu produk rendah dan tidak konsisten.
- Kurang adanya kemampuan melakukan inovasi dan diversifikasi produk sesuai dengan permintaan pasar domestik maupun internasional.
- Manajemen produksi belum optimal → penentuan biaya produksi masih konvensional

Permasalahan yang Dihadapi Industri Pengolahan Kopi

PEMASARAN :

- Tingginya tarif bea masuk bahan penolong (kemasan, gula).
- Rendahnya R & D inovasi dan diversifikasi produk kopi olahan sesuai permintaan pasar domistik dan internasional.
- Terbatasnya akses pasar internasional, selama ini ekspor produk kopi olahan sebagian besar hanya ditujukan ke pasar tradisional seperti Uni Eropa, Jepang dan USA.
- Masih adanya pemberlakuan diskriminasi tarif bea masuk di kawasan Uni Eropa terhadap komoditi kopi Indonesia

Permasalahan yang Dihadapi Industri Pengolahan Kopi

INFRASTRUKTUR :

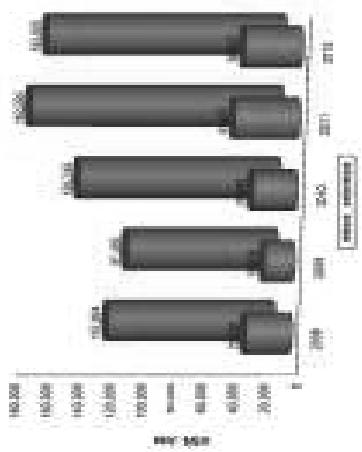
- Kurangnya dukungan infrastruktur ditingkat usaha budi daya tanaman kopi (jalan, alat angkut) dan industri pengolahan kopi (listrik, energi).
- Belum optimalnya kegiatan forum komunikasi dan koordinasi antar stakeholders, utamanya yang mengarah ke pembentukan kerjasama kemitraan.

Kopi Bali masih mempunyai prospek baik :



- Petani/eksportir telah memenuhi permintaan eksportir
→ Olah basah (WP)
- Sudah dikenal secara luas (seperti Mandailing, Toraja, Lintong, Gayo dan Jawa) → *speciality coffee*
- Konsumen menganggap kopi Bali sebagai “*origin coffee*” dan *ber sedia membayar lebih tinggi*
- Kopi Bali Arabika/Robusta di beberapa subak abian telah mendapatkan sertifikat (sesuai dengan SNI No.01-6729-2002 tentang pangan organik) dari lembaga sertifikasi Organik Seioliman (LeSOS) dan sertifikat dari Control Union Certifications.
- Adanya perlindungan hukum atas Indikasi Geografis (IG) Kopi Kintamani Bali

ENGLISH INDOCHINA



卷之三

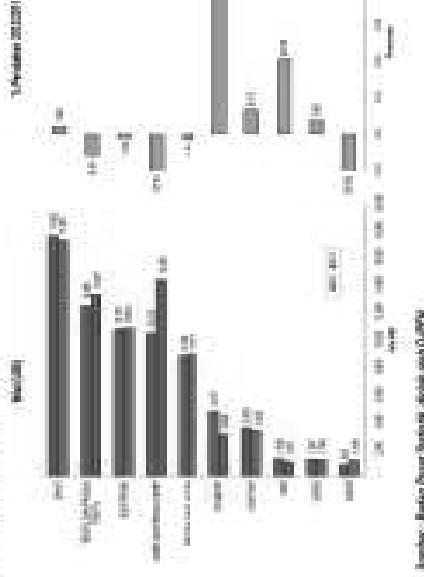
卷之三

Sumber : Badan Pusat Statistik, diolah oleh DPPEN

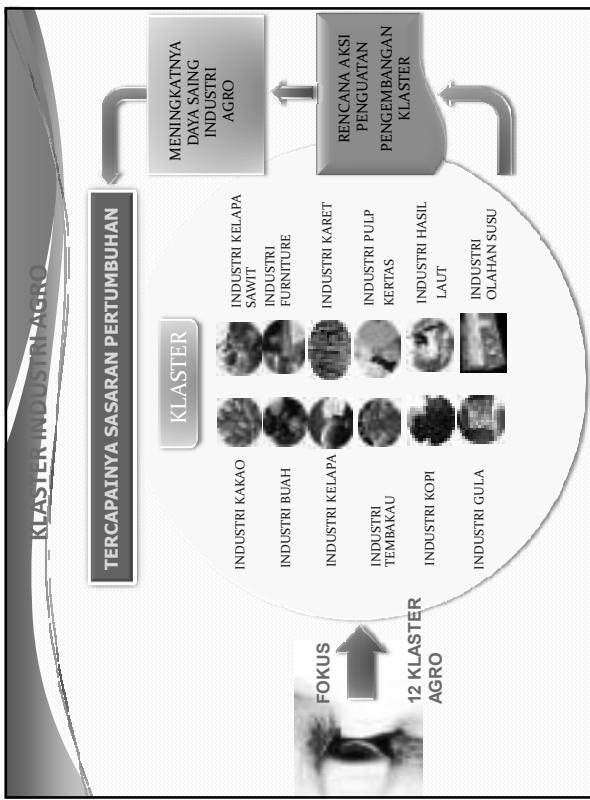
NO.	KOMODITI	MULAI 1 JULAI 2013			VOLUME BERSAMA-LAHU			WALASANAN BERSAMA-LAHU			% PENGIRIMAN		
		2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
7. LAZARUS	1,885	2,524	3,302	3,335	125	111	188	14,68	15,07	16,84	17,70	6,74	3,30
8. LOKH	981	834	1,234	1,226	100	111	134	442	443	443	375	20,47	10,00
9. KAMAO	1,207	1,393	1,684	1,781	443	550	552	353	270	290	213	20,66	7,50
TOTAL PENGIRIMAN	5,000	6,500	8,500	8,500	2,000	2,000	2,000	55,000	55,000	55,000	55,000	16,55	8,50
Konsep Layanan	62,447	62,301	67,879	67,442	30,166	30,688	30,524	65,375	65,375	65,375	65,375	11,75	5,87
TOTAL DONATAS	67,444	67,646	75,746	75,035	52,033	52,022	52,016	93,661	93,659	93,659	93,659	13,53	5,46

Sumber : Badan Pusat Statistik, data diakui DUPEN

Graph 2



Brother Brother Sister Sister, 1989-1990



DUKUNGAN KEBIJAKAN PENGGEMBANGAN KLASTER INDUSTRI AGRO									
Kondisi Faktor (Input)									
<ul style="list-style-type: none"> Menciptakan program kildat Melakukan riset pada PT Mendukung pengumpulan & kompliasi data Membangun infrastruktur 									
Strategi Prsh & Persaingan									
<ul style="list-style-type: none"> Mengurangi hambatan untuk bersaing Menarik investasi Fokus pada peningkatan ekspor dan substitusi impor Mengorganisasikan instansi pemerintah yg relevan di sekitar industri Agro 									
Kondisi Permintaan									
<ul style="list-style-type: none"> Menciptakan standar kebijakan yg dapat mendukung industri agro Mengurangi ketidakpastian Mendorong inovasi produk & proses untuk meningkatkan nilai tambah Memenuhi persyaratan regulasi pasar dalam dan luar negeri Mengoptimalkan layanan pengujian, sertifikasi produk, rating yg independen 									

