

STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN KOPI
“Studi Kasus Di Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee Di Kota Ruteng
Kabupaten Manggarai”

Angela H Anggraini, Paulus Un, Fidelis Klau, Damianus Adar

¹⁾Mahasiswa Minat Manajemen Agribisnis Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Undana

²⁾Program studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Undana

³⁾Email: aangraini695@gmail.com Telp: (+62)82247557280

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan faktor eksternal (peluang dan ancaman) yang mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan kopi. dan alternatif strategi pengembangan usaha pengolahan kopi di Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee, di kota Ruteng kabupaten Manggarai. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survey, data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder, penentuan responden di lakukan secara purposive sampling dengan menggunakan teknik keyperson berjumlah 10 orang. Analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif dengan menggunakan analisis SWOT (analisis IFAS-EFAS, kuadran SWOT, dan matriks SWOT). Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor internal yang termasuk kekuatan utama dalam mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee yaitu, pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki pengolah, memiliki banyak varian produk, mutu produk yang stabil, kemasakan yang menarik, dan cita-rasa yang khas dan unik. Sedangkan kelemahan utamanya adalah, modal terbatas, peralatan terbatas, tenaga kerja terampil terbatas, dan manajemen yang belum tertata rapi. Sementara faktor eksternal yang termasuk peluang utama yang paling mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee adalah, cakupan pasar yang luas, sudah banyaknya kegiatan promosi, permintaan produk semakin meningkat, perkembangan IPTEK, berkembangnya tren minum kopi di kalangan anak muda, dan hubungan baik dengan pelanggan. Sedangkan ancaman utamanya yaitu, Munculnya pesaing baru, banyaknya usaha kopi lokal dan kopi dari luar di Manggarai, adanya fluktuasi harga, adanya pandemi covid 19, dan variasi harga produk. Strategi pengembangan usaha pengolahan kopi, di lokasi penelitian di fokuskan pada strategi agresif. Strategi agresif ini lebih ditekankan pada kegiatan pengembangan usaha pengolahan kopi yang mengarah pada strategi SO (Strength-Opportunities) yaitu memaksimalkan kekuatan untuk memanfaatkan peluang yang dimiliki.

Kata Kunci: Kopi, Strategi, SWOT

ABSTRACT

This study aims to determinate internal factors (strength and weakness) and external factors (opportunities and threats) that affect the development of coffe processing business and alternative strategy for coffe processing business development in yield processing unit Wulang Pari Coffe in Ruteng City Manggarai District. The method use in this study is survey method, the data used consist of primary and secondary data, determination of respondents is done by purposive sampling by using the keyperson technique totaling 10 people. The data analysis used is qualitative analysis by using SWOT analysis (IFAS-EFAS analysis, SWOT quadrant, and SWOT matrix). The study result show that internal factor which includes the main power in affect the development of coffe processing business in WulangPariCoffe is knowledge and skills

owned by the processor, have many product variants, stable product quality, attractive packaging, and special and unique taste. While, the main weakness is limited capital, limited equipment, limited skilled workforce, and unorganized management. While, external factors which includes the main opportunities that most affect coffee processing business development in WulangPariCoffee is wide market coverage, a lot of promotion, increased product demand, development of science and technology, the growing trend of drinking coffee among young people, and good relationship with customers. while the main threat is emergence of new competitors, many local coffee business and coffee from outside Manggarai, price fluctuation, there is a Covid-19 pandemic and product price variations. Development of coffee business strategy in research sites focused on aggressive strategy. This aggressive strategy more emphasis on coffee processing business development activities which leads to SO strategy (Strength-Opportunities) that maximizing power to take advantage of the opportunities.

Keywords :Coffee, Strategy, SWOT

PENDAHULUAN

Kopi termasuk produk pertanian dari subsektor perkebunan yang dikonsumsi sebagai bahan minuman dengan aroma khas dan banyak digemari masyarakat. Dalam perekonomian Indonesia, kopi memiliki peranan penting baik sebagai sumber perolehan devisa maupun sebagai sumber penghidupan petani yang tersebar di seluruh Indonesia. Hal ini ditunjukkan oleh luas areal kopi sebesar 1,2 juta hektar, terdiri atas perkebunan rakyat sebesar 96 persen dan sisanya masing-masing sebesar 2 persen untuk perkebunan besar negara dan perkebunan besar swasta (Kementan, 2013). Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT) termasuk dalam provinsi penghasil kopi di Indonesia dengan produksi 23729.69 ton dari luas areal tanam 72802 ha (BPS, 2019) Meskipun kopi NTT hanya tercatat menyumbang 3% dari produksi kopi nasional, Nusa Tenggara Timur (NTT) dikenal sebagai penghasil kopi Arabika dan Robusta yang berkualitas tinggi (Rofi 2018). Daerah penghasil kopi terbesar di provinsi NTT adalah Manggarai Timur, Ende, Manggarai, Ngada, Sumba Barat. Jumlah produksi kopi di Kecamatan Langke Rembong masih rendah jika dibandingkan dengan kecamatan lain. Petani kopi

seharusnya dapat memanfaatkan potensi lahan untuk meningkatkan produksi kopi namun terdapat berbagai kendala dan masih belum di manfaatkan secara optimal agar mampu meningkatkan pendapatan petani dan keluarga. Beberapa faktor penyebab rendahnya produksi kopi antara lain rendahnya pengetahuan petani tentang sistem budidaya tanaman kopi dan lemahnya posisi tawar petani karena masih banyak yang menjual produk sendiri serta harga ditentukan oleh pembeli. Berbagai potensi dan tantangan dalam produksi kopi diharapkan mampu dikelola dan di atasi dengan baik. Peran serta petani dan pemerintah serta masyarakat sangat diperlukan dalam mendukung peningkatan potensi yang ada.

Salah satu solusi untuk mengatasi masalah ini adalah dengan terbentuknya Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee. Dalam menjalankan usahanya, UPH Wulang Pari Coffee menemui beberapa hambatan (1) Masih kurangnya pemahaman karyawan UPH tentang karakter mesin sangrai kopi karena kopi yang di sangrai juga harus sesuai dengan selera konsumen. (2) Peralatan masih sangat terbatas seperti mesin sortasi dan mesin pengemasan belum ada. pengemasan kopi sachet masih sangat dibutuhkan karena banyak konsumen yang membutuhkan kopi sachet atau kopi

kemasaan kecil. (3) persaingan bisnis kopi lokal di kota ruteng sangat banyak, sehingga UPH Wulang Pari Coffee harus lebih kreatif dalam mengembangkan usaha pengolahan kopi khususnya pada bagian pengemasan kopi, karena selain citarasa kopi, model kemasaan juga menjadi salah satu daya tarik konsumen.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini telah dilaksanakan di Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee di Kota Ruteng Kecamatan Langke Rembong Kabupaten Manggarai Pada bulan Mei-Juni 2021.

Metode Penentuan Lokasi Penelitian

Pelaksanaan penelitian ini berlokasi di UPH Wulang Pari Coffee, di kota Ruteng kecamatan Langke Rembong kabupaten Manggarai. pemilihan lokasi penelitian ini dilakukan secara purposive (Sengaja) berdasarkan pertimbangan bahwa UPH Wulang Pari Coffee adalah salah satu Unit Pengolahan Hasil yang mampu berkembang di Kota Ruteng.

Metode Penentuan Informan

Penentuan informan penelitian di lakukan secara purposive sampling di mana informan dipertimbangkan sebagai keyperson yang dapat memberikan informasi yang real mengenai keadaan internal dan eksternal yang mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan kopi. Adapun keyperson dalam penelitian ini berjumlah 10 orang.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode Survey, Data yang dikumpulkan Berupa data Primer dan data Sekunder. Data Primer diperoleh dengan menggunakan teknik Observasi, Wawancara

mendalam, dan pengisian kuisisioner yang ditunjukkan pada keyperson sebagai sampel penelitian, Sedangkan data Sekunder di peroleh melalui lembaga dan instansi-instansi terkait dengan penelitian.

Metode Analisis Data

Data dikompilasi dan diolah dalam bentuk tabel dan matriks. Kemudian dianalisis. Analisis dimaksud untuk membahas dan menjabarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian. Dalam penelitian ini analisis yang digunakan yaitu analisis deskriptif. Analisis deskriptif digunakan untuk menjelaskan tentang faktor apa saja yang mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari selanjutnya untuk menganalisis lingkungan internal dan lingkungan eksternal di wujudkan dalam matriks (IFAS) internal strategic factor analysis summary dan (EFAS) Eksternal strategic factor analysis summary.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Kopi

Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee, adalah salah satu Unit Pengolahan Hasil yang terletak di Langgo Kelurahan Carep Kecamatan Langke Rembong yang berdiri pada tahun 2013 dan sampai saat ini menjadi sentral processing kopi (mulai dari tahap penjemuran, pengupasan kulit kering sangrai (roasting) pembubukan, pengemasan, sampai dengan tahap penjualan). Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee didirikan karena pada awalnya Bapak Hubertus Agung selaku pemilik UPH Wulang Pari Coffee adalah pendamping petani kopi di Kabupaten Manggarai Raya, kurang lebih selama 10 Tahun mendampingi petani kopi, dalam

usaha budidaya sampai pengolahan kopi. Lalu pada tahun 2014, atas inisiatif sendiri maka dibangunlah suatu usaha yaitu Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee, dan usaha ini di tekuni oleh bapak Hubertus agung sampai saat ini.

Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee didirikan dengan dasar ingin menghasilkan kopi yang berkualitas baik. Selain menghasilkan kopi yang berkualitas baik UPH Wulang Pari Coffee juga bisa memberdayakan petani dalam usaha meningkatkan produksi, sistem pengolahan, sampai menghasilkan kopi yang bermutu baik. Upaya lain dari UPH Wulang Pari Coffee adalah, mempromosikan produk lokal, baik tingkat regional (Tingkat Provinsi) Sampai pada tingkat nasional, melalui berbagai kegiatan seperti pameran, festival, konteks kopi, dan pelatihan tentang kopi yang sering diikuti oleh bapak Hubertus Agung yang menjadikan UPH Wulang Pari Coffee lebih di kenal masyarakat luas hingga banyak yang menyukai produk ini.

Proses Produksi Kopi di UPH Wulang Pari Coffee

Proses produksi kopi di Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee terdiri dari tahapan-tahapan sebagai berikut:

- a. Pengambilan Bahan Baku
- b. Penjemuran
- c. Pengupasan Kulit Kering
- d. Sortasi (Pemisahan biji kopi yang baik dan kurang baik)
- e. Sangrai (Roasting)
- f. Pembubukan (Penghalusan)
- g. Pengepakan (Pengemasan)

Peralatan / Fasilitas Penunjang

Peralatan/fasilitas penunjang yang digunakan Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee dalam memproduksi kopi yaitu:

- Rak Jemur (Para-para)
- Terpal
- Mesin Huller (Mesin pengupas kulit kering)
- Mesin Roasting
- Mesin Penghalus (Mesin bubuk)
- Nyiru
- Mesin Siller (Perekat Kemasaaan)
- Karung

Bauran Pemasaran Unit Pengolahan

Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee

1. Produk

Produk kopi yang dihasilkan oleh Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee terdiri dari 6 varian rasa yang berbeda. Yaitu ,Arabika ,Robusta ,Yellow Catura, Red Catura, Juria, dan Lanang. Setiap varian punya ciri-khasnya masing-masing.

2. Pengepakan (Pengemasan)

Pengepakan (Pengemasan) produk kopi di Wulang Pari, terbuat dari alumunium foil yang berfungsi untuk kedap udara sehingga produk tetap bertahan lama serta aroma dan cita rasa kopi tetap terjaga (awet). Kemasaaan produk Wulang Pari di desain secara khusus, dengan menggunakan motif tenunan kain adat Manggarai (kain songke), dan ada juga motif tarian adat Manggarai yaitu tarian caci. kemasaaan dari produk Wulang Pari menggambarkan produk unggulan lokal (Produk khas manggarai) sehingga bisa menarik perhatian konsumen.

3. Harga

Harga produk Wulang Pari Coffee, ditentukan oleh berbagai jenis kopi.

4. Distribusi

Distribusi produk yang dihasilkan oleh Unit Pengolahan Hasil

(UPH) Wulang Pari Coffee mempunyai cakupan pasar yang luas. Sudah banyak yang mengenal produk Wulang Pari Coffee, melalui berbagai pameran, festival, dan pelatihan kopi yang sudah diikuti oleh Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee.

5. Promosi

Kegiatan promosi sudah dilakukan oleh UPH Wulang Pari Coffee melalui pameran, festival, dan pelatihan kopi, serta melalui sosial media (Instagram dan facebook) dan promosi juga sering melalui sesama konsumen (dari mulut ke mulut) yang sudah mencoba kopi di Wulang Pari Coffee.

Faktor Internal

Faktor Kekuatan

- Pengetahuan dan Keterampilan pengelolah
- Memiliki banyak varian produk
- Mutu produk yang stabil
- Kemasan yang Menarik
- Kekhasan Dan Cita-Rasa Produk

Faktor Kelemahan

- Modal terbatas
- Tenaga kerja terampil dan terbatas
- Peralatan-peralatan yang masih terbatas
- Manajemen belum tertata dengan rapi

Faktor Eksternal

Faktor Peluang

- Cakupan yang luas
- Sudah banyaknya kegiatan produksi
- Permintaan produk semakin meningkat
- Berkembangnya tren minum kopi di kalangan anak muda
- Perkembangan Teknologi Dan Informasi
- Hubungan baik dengan pelanggan

Faktor Ancaman

- Banyaknya usaha kopi lokal di Manggarai.
- Adanya Fluktuasi Harga

- Adanya Pandemi Covid 19
- Harga produk yang bervariasi

Analisis Faktor Internal (Matriks IFAS)

Analisis matriks IFAS berhubungan dengan penilaian setiap faktor internal yang mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan kopi. Dalam hal ini, matriks IFAS menggambarkan pengolahan faktor-faktor strategis internal dengan memberikan penilaian bobot rating dan skor pada setiap faktor. Berikut ini merupakan hasil analisis pada usaha pengolahan kopi Di Unit Pengolahan Hasil (UPH) Wulang Pari Coffee.

Tabel 1. Matriks evaluasi faktor internal (IFAS)

Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor
Kekuatan			
Kekhasan dan cita-rasa produk	0,06	4	0,24
Pengetahuan dan keterampilan pengolah	0,06	4	0,24
Mutu produk yang stabil	0,06	4	0,24
Memiliki banyak varian produk	0,06	4	0,24
Kemasaan yang menarik	0,06	3	0,18
Jumlah	0,31		1,14
Kelemahan			
Peralatan yang masih terbatas	0,05	2	0,1
Tenaga kerja terampil terbatas	0,05	2	0,1
Modal terbatas	0,04	1	0,04
Manajemen belum tertata rapi	0,04	1	0,04
Jumlah	0,18		0,28
Total	1		0,86

Sumber: Data primer diolah 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui hasil perhitungan matriks IFAS (internal Analysis Summary) menunjukkan bahwa jumlah faktor kekuatan berjumlah 1,14

lebih besar daripada jumlah faktor kelemahan 0,28. Keadaan ini mengidentifikasi bahwa faktor kekuatan untuk strategi pengembangan usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee lebih besar dari pada faktor kelemahan yang akan menghambatnya.

Analisis Faktor Eksternal (EFAS)

Tabel 2. Matriks Evaluasi Faktor Eksternal (EFAS)

Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor
Peluang			
Cakupan pasar yang luas	0,05	4	0,2
Permintaan produk semakin meningkat	0,05	4	0,2
Sudah banyaknya kegiatan promosi	0,05	4	0,2
Hubungan baik dengan pelanggan	0,04	4	0,2
Berkembangnya tren minum kopi di kalangan anak muda	0,04	3	0,12
Perkembangan IPTEK	0,04	3	0,12
Jumlah Ancaman	0,27		1,04
Munculnya pesaing-pesaing baru	0,05	2	0,1
Banyaknya usaha kopi lokal dan kopi dari luar di mangarai	0,05	2	0,1
Adanya fluktuasi harga	0,03	2	0,6
Adanya pandemi covid 19	0,03	1	0,03
Variasi harga produk	0,03	1	0,03
			0,32
Total	0,19	1	0,72

Sumber: Data primer diolah 2021

Dari tabel diatas dapat diketahui hasil perhitungan matriks EFAS (Eksternal Factors Analysis Summary) menunjukkan jumlah untuk faktor peluang sebesar 1,04 lebih besar daripada faktor ancaman sebesar 0,32. Keadaan ini mengidentifikasi bahwa

faktor peluang untuk strategi pengembangan usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee lebih besar dari faktor ancaman yang akan menghambatnya.

KUADRAN SWOT

Dari hasil analisis SWOT, dapat di tentukan posisi strategi pengembangan usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee dengan menggunakan kuadran SWOT. Analisis kuadran di peroleh dengan melakukan pengurangan antara jumlah total faktor S dengan jumlah total faktor W Dan jumlah total faktor O di kurang dengan jumlah total faktor T. Perolehan angka S dengan angka W selanjutnya menjadi nilai titik pada sumbu X, Sementara perolehan angka O dengan angka T menjadi nilai atau titik pada sumbu Y. Dari hasil perhitungan di peroleh nilai $X=0,86$ dan $Y=0,32$.

Matriks SWOT

Hasil identifikasi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang mempengaruhi pengembangan usaha pengolahan kopi Di UPH Wulang Pari Coffee dianalisis melalui matriks SWOT. Adapun alternatif strategi pengembangan usaha pengolahan kopi Di UPH Wulang Pari Coffee, disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Matriks SWOT

IFAS EFAS	Kekuatan (S) 1. Pengetahuan dan keterampilan pengelolah 2. Memiliki banyak varian produk 3. Mutu produk yg stabil 4. Kemasaan yg menarik 5. Kekhasan dan cita-rasa produk 6. produk	Kelemahan (W) 1. Modal terbatas 2. Peralatan terbatas 3. Tenaga kerja terampil Terbatas 4. Manajemen Tertata rapi
Peluang (O) 1. Cakupan pasar yg luas 2. Sudah banyaknya kegiatan promosi 3. Permintaan produk yg semakin nintgkat 4. Perkembangan Iptek 5. Berkembangnya tren minum kopi dikalng anak muda 6. Hubungan baik dengan pelanggan	Strategi S-O 1. Meningkatkan jumlah produksi dengan memanfaatkan cakupan pasar yang luas (S1,O1) 2. Mempertahankan kualitas dan cita rasa dari produk sehingga jumlah permintaan meningkat (S2,S3,S4,S5,O4) 3. Keterampilan pengelola dalam menghasilkan produk yang memiliki cita-rasa yang khas dan unik sehingga dapat memanfaatkan tren minum kopi dikalangan anak muda (S1,S2,S5,O6)	Strategi W-O 1. Melalui kegiatan promosi, permintaan produk semakin meningkat sehingga akan menambah modal bagi wpc (W1,O2,O4) 2. Memanfaatkan teknologi yg modern utk menciptakan inovasi baru (W2,W3,O5)
Ancaman (T) 1. Munculnya pesaing baru 2. Banyaknya usaha kopi lokal dan kopi dari luar mangagrai 3. Adanya Fluktuasi harga 4. Adanya pandemi covid 5. Variasi harga produk	Strategi S-T 1. Meningkatkan kualitas dan cita rasa produk agar konsumen tidak beralih ketempat lain (S3,S4,S5,O2) 2. Mempertahankan mutu produk agar tidak kalah bersaing dengan produk lain. (S3, O1,O2)	Strategi W-T 1. Menambah mesin dan peralatan agar dapat bersaing dengan produk lain, dan dapat memenuhi permintaan konsumen (W3,T1,T2,T3)

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah di lakukan, dapat di simpulkan sebagai berikut:

1. Faktor internal yang menjadi kekuatan pada usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee yaitu, Pengetahuan dan keterampilan dari pengolah, UPH Wulang pari coffee memiliki berbagai varian produk, mutu produk relatif stabil, kemasaan yang menarik, kekhasan dan cita-rasa produk, sedangkan yang menjadi kelemahan dari usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee yaitu, modal terbatas, peralatan masih terbatas, tenaga

kerja terampil yang terbatas, manajemen belum tertata rapi.

2. Faktor eksternal yang menjadi peluang pada usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee yaitu, Cakupan pasar yang luas, sudah banyaknya kegiatan promosi, permintaan produk semakin meningkat, perkembangan IPTEK, berkembangnya tren minum kopi di kalangan anak muda, hubungan baik dengan pelanggan. Sedangkan yang menjadi ancaman dari usaha pengolahan kopi di UPH Wulang Pari Coffee yaitu, Munculnya pesaing-pesaing baru, banyaknya usaha kopi lokal dan kopi dari luar manggarai, adanya

fluktuasi harga, adanya pandemi covid 19, variasi harga produk.

3. Strategi yang akan digunakan adalah strategi Agresif, strategi agresif lebih fokus kepada strategi SO (Strength-Opportunities) yaitu dengan menggunakan kekuatan untuk memanfaatkan peluang yang ada. Dari segi internal perusahaan kekuatan lebih besar dari pada kelemahan dapat di lihat dari hasil perhitungan yaitu nilai kekuatan 1,56 dan nilai kelemahan sebesar 1,29.

Saran

Dari hasil penelitian yang telah di lakukan, peneliti ingin memberikan saran sbb:

1. Alangkah baiknya, jika UPH Wulang Pari Coffee kedepannya bisa menambah fasilitas penunjang yang masih kurang, seperti mesin sortasi dan mesin pengemasan, karena sampai sekarang proses produksinya masih di lakukan secara manual. Mengingat permintaan produk setiap hari semakin meningkat, supaya bisa membantu memudahkan tenaga kerja dalam proses produksi.
2. Berkaitan dengan manajemen dari UPH Wulang Pari Coffee yang belum tertata dengan baik, supaya kedepannya bisa di lakukan lebih baik dengan cara melakukan pencatatan pembukuan yang baik agar pengeluaran dan pemasukannya bisa di ketahui secara rinci.
3. Untuk pihak UPH Wulang Pari coffee, produknya sudah di kenal banyak orang karena kualitas dan cita-rasanya, dan dikenal bukan hanya dalam daerah saja tetapi sudah sampai ke luar daerah. Maka dari itu alangkah baiknya jika UPH Wulang Pari Coffee kedepannya bisa membuka usaha lain seperti Café/Kedai supaya masyarakat bisa menikmati kopinya secara langsung, dan UPH Wulang Pari Coffee bisa mengembangkan usahanya lebih maju lagi kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2019. Luas Produksi dan Produksi Kopi. Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Timur.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Kabupaten Manggarai dalam angka 2019. Badan Pusat Statistik. Kabupaten Manggarai. Provinsi Nusa Tenggara Timur.
- Kut Hendrica M. 2019. Staregti Pengembangan Agribisnis Kopi Di kecamatan Poco Ranaka Timur, Kabupaten Manggarai Timur. Skripsi Sarjana Pertanian, Universitas Nusa Cendana Kupang.
- Kementan, 2013. Statistik Pertanian 2012 (Agricultural Statistics). Pusat Data dan sistem Informasi Pertanian. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Maulana, N. 2019. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Kopi Arabika Di CV GayoMandiri Coffee. Skripsi Sarjana Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara Medan
- Rangkuti, F. 2004. Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rofi, A. 2018. Strategi Peningkatan Pendapatan Petani Kopi Di Desa Boafeo Kecamatan Maukaro Kabupaten Ende NTT. Majalah Geografi Indonensia, 32 (1), 77-83.