



## Daftar Isi

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Pernyataan Keaslian Karya Tulis.....	iii
Prakata.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran.....	x
Intisari.....	xi
<i>Abstract</i> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	8
1.4 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Motivasi Penelitian.....	9
1.6 Manfaat Penelitian.....	9
1.7 Kontribusi Penelitian.....	9
1.8 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian.....	9
1.9 Sistematika Penulisan.....	10
<b>BAB II LANDASAN TEORI DAN TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>11</b>
2.1 Landasan Teori.....	11
2.1.1 Konsep Nilai.....	11
2.1.2 Pendekatan Penilaian.....	12
2.1.2.1 Pendekatan Pasar.....	13
2.1.2.2 Pendekatan Pendapatan.....	13
2.1.2.3 Pendekatan Biaya.....	14
2.3 Penelitian Terdahulu.....	14
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>17</b>
3.1 Desain Penelitian.....	17
3.2 Definisi Oprasional Variabel.....	18
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	19
3.3.1 Teknik Pengumpulan Data Primer.....	19



3.3.2	Teknik Pengumpulan Data Sekunder.....	20
3.4	Teknik Analisis Data.....	20
3.4.1	Pendekatan Pendapatan.....	20
3.4.2	Metode <i>Discounted Cash Flow</i> .....	21
3.4.3	Pendekatan Biaya.....	22
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>24</b>
4.1	Sejarah Perkebunan Kopi.....	24
4.2	Budidaya Perkebunan Kopi.....	25
4.2.1	Pemilihan Bibit Kopi.....	25
4.2.2	Penyiapan Bibit Budidaya Kopi.....	26
4.2.3	Pemupukan.....	26
4.2.4	Panen dan Pasca Panen.....	26
4.2.5	Hama dan Penyakit.....	27
4.2.5.1	Hama Bubuk Buah Pada Tanaman Kopi.....	27
4.2.5.2	Hama Bubuk dan Cabang batang Kopi.....	27
4.2.5.2	Penyakit Kerat Daun Tanaman Kopi.....	28
4.2.5.2	Hama Kutu Dompolan Putih dan Hijau.....	28
4.3	Deskripsi Data.....	29
4.3.1	Aspek Fisik dan Lokasi.....	29
4.3.2	Pengelolaan Kopi Wolowio.....	33
4.3.2.1	Proses Pemetikan Kopi.....	33
4.3.2.2	Pengupasan Kulit Kopi.....	34
4.3.2.3	Fermentasi Kopi.....	34
4.3.2.4	Penjemuran Kopi.....	34
4.3.2.5	Pengupasan Kulit Tanduk.....	34
4.3.2.6	Sortasi Kopi.....	34
4.3.2.7	Roasting (Sangrai Kopi).....	35
4.3.2.8	Giling.....	35
4.3.2.9	Pengemasan.....	35
4.4	Pembahasan dan Diskusi.....	35
4.4.1	Proyeksi Produksi.....	35
4.4.2	Proyeksi Harga Kopi.....	37
4.4.3	Proyeksi Pendapatan.....	37
4.4.4	Proyeksi Biaya Operasional.....	38
4.4.5	Perhitungan Tingkat Diskonto.....	41
4.5	Analisis Nilai Perkebunan.....	42
4.5.1	Pendekatan Pendapatan.....	42
4.5.2	Pendekatan biaya.....	43
4.5.3	Rekonsiliasi Nilai.....	46



<b>BAB V SIMPULAN.....</b>	<b>47</b>
5.1    Simpulan.....	47
5.2    Implikasi.....	47
5.3    Keterbatasan.....	48
Daftar Pustaka.....	50
Lampiran	