

“STATE OF THE ART” INDUSTRIALISASI KAKAO INDONESIA

“STATE OF THE ART” INDONESIAN COCOA INDUSTRIALIZATION

Bedy Sudjarmoko

Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar
Jl. Raya Pakuwon – Parungkuda km. 2 Sukabumi, 43357
Telp. (0266) 7070941, Faks. (0266) 6542087
bedy_sm@yahoo.com

ABSTRAK

Sebagai negara penghasil kakao ketiga terbesar di dunia, kakao Indonesia masih dihadapkan pada beberapa masalah yang cukup serius untuk ditangani. Masalah-masalah tersebut antara lain di bidang produksi (rendahnya produktivitas tanaman, serangan hama Penggerek Buah Kakao); pengolahan (dominannya pengolahan tanpa fermentasi, beredarnya *cocoa shell*, belum diterapkannya SNI sepenuhnya); perdagangan (tingginya tarif bea masuk di beberapa negara importir, adanya diskriminasi tarif bea masuk kakao olahan Indonesia oleh sejumlah negara importir di Eropa); serta masalah-masalah lainnya (rendahnya capaian program Gernas Kakao, tingginya biaya produksi pada industri kakao, iklim usaha yang belum sepenuhnya kondusif). Kebijakan Tarif Bea Keluar kakao Indonesia yang diterapkan oleh pemerintah telah berhasil mengurangi impor bahan mentah (biji kakao), sehingga mendorong berkembangnya industri kakao dalam negeri. Prediksi terjadinya defisit produksi kakao dunia sejak tahun 2015/2015, serta potensi meningkatnya konsumsi kakao masyarakat Indonesia, India dan China di masa yang akan datang, menjadi dorongan tersendiri bagi Indonesia untuk terus memperbaiki kondisi kakao secara nasional.

Kata kunci: kakao, industri, produksi, konsumsi

ABSTRACT

As the third largest cocoa producing country in the world, Indonesian cocoa is still faced some serious issues to be addressed. In the production aspects (low productivity of crops, Cocoa Pod Borer attack), processing (processing generally without fermentation, the circulation of cocoa shell, lack implementation of fully SNI), trade (high tariffs in some importing countries, the discriminatory tariffs by a number of Indonesian cocoa importing countries in Europe), the other problems (low achievement of GERNAS cocoa program, the high cost of production in the cocoa industry, the business climate is not yet conducive). Export tax policy adopted by the Indonesian cocoa government has reduced the import of raw materials (cocoa beans), thus encouraging the development of the domestic cocoa industry. Predictions of world cocoa production deficit on 2015/2015, as well as the potential for increased consumption of cocoa in Indonesia, India and China in the future, to be incentive for Indonesia to continue to improve the condition of the national cocoa.

Key words: cocoa, industry, production, consumption

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan penghasil kakao ketiga terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Posisi ini diperkuat oleh pengakuan negara-negara anggota *International Cocoa Organization (ICCO)*, organisasi kerjasama antar Pemerintah yang beranggotakan 30 negara importir/konsumen kakao dan 14 negara

produsen kakao dalam sidangnya di Guayaquil, Ecuador, 26 – 30 Maret 2012 (Rubiyono, 2012). Pada tahun 2011, luas areal tanaman kakao di Indonesia 1 745 789 hektar dengan produksi biji kakao Indonesia sebesar 459.255 ton (Ditjenbun, 2012). Sementara produksi biji kakao Pantai Gading sudah mencapai 1.510.000 ton dan Ghana sebesar 1.050.000 ton.

Peran kakao dalam perekonomian nasional sangat penting, yaitu sebagai penghasil devisa negara, penyedia bahan baku industri dalam negeri, penyedia lapangan kerja, sumber pendapatan petani dan menjadi tanaman pelestari lingkungan hidup (Badan Litbang Pertanian, 2007). Devisa yang diperoleh dari komoditi kakao mencapai US \$ 1.320,2 milyar pada tahun 2011. Amerika Serikat merupakan salah satu tujuan ekspor kakao olahan Indonesia, dengan volume 42.215 ton dan *market share* 24 % disusul RRC dengan volume ekspor 26.246 ton dan *market share* 15% serta Malaysia dengan volume ekspor 14.574 ton dan *market share* 8% (Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012).

Sampai saat ini kakao Indonesia masih di ekspor dalam bentuk mentah, sehingga nilai tambahnya hanya dinikmati oleh negara tujuan ekspor utama seperti Malaysia, Amerika, Singapura, Brazil dan China. Sebagai upaya untuk mendorong berkembangnya industri dalam negeri serta meningkatkan nilai tambah yang dapat dinikmati oleh petani dan pelaku industri kakao lainnya, maka pemerintah memberlakukan kebijakan Pengenaan Bea Keluar melalui Peraturan Menteri Keuangan No. 25 Tahun 2012 tentang Penetapan Barang Ekspor yang Dikenakan Bea Keluar dan Tarif Bea Keluar. Walaupun demikian, sejumlah masalah masih juga ditemukan, termasuk dalam perdagangan kakao Indonesia di pasar internasional. Masalah tersebut antara lain adanya diskriminasi tarif bea masuk kakao olahan Indonesia oleh sejumlah negara Eropa yang besarnya mencapai 7 – 9%, sementara produk yang sama dari negara – negara produsen di Afrika dibebaskan atau dikenakan tarif bea masuk 0% (Ditjen Industri Agro, 2012).

Tulisan ini mencoba memberikan gambaran umum tentang situasi kakao Indonesia pada saat ini dari berbagai aspek, khususnya aspek produksi, konsumsi, perdagangan khususnya perdagangan luar negeri atau ekspor, impor, SNI, masalah-masalah yang dihadapi serta prospek pengembangannya di masa mendatang.

Kondisi umum kakao Indonesia pada saat ini dapat dilihat pada ilustrasi seperti pada Gambar 1.

ANALISA PRODUKSI DAN KONSUMSI KAKAO

Produksi kakao Indonesia pada tahun 2011 tercatat sebesar 903 092 ton, dihasilkan masing-masing oleh Perkebunan Rakyat (PR) sebesar 829 255 ton, Perkebunan Besar Negara (PBN/PTPN) sebesar 39 069 ton dan Perkebunan Besar Swasta (PBS) sebesar 36 769 ton (Tabel 1). Produksi ini dihasilkan dari areal seluas 1.745.789 hektar yang terdiri atas Perkebunan Rakyat (1.641.130 hektar), Perkebunan Besar Negara (54.443 hektar) dan Perkebunan Besar Swasta (50.216 hektar) (Ditjenbun, 2012).

Indonesia sebenarnya berpotensi untuk menjadi produsen utama kakao dunia, apabila berbagai masalah utama yang dihadapi perkebunan kakao dapat diatasi dan agribisnis kakao dikembangkan serta dikelola secara baik. Indonesia masih memiliki lahan potensial yang cukup besar untuk pengembangan kakao yaitu lebih dari 6,2 juta hektar terutama di Papua, Kalimantan Timur, Sulawesi Tengah, Maluku dan Sulawesi Tenggara. Disamping itu, tanaman kakao yang sudah ada masih berpeluang untuk ditingkatkan produktivitasnya karena produktivitas rata-rata saat ini kurang 50% dari potensinya. Pada sisi lain, situasi kakao dunia beberapa tahun terakhir ini sering mengalami defisit, sehingga harga kakao dunia stabil pada tingkat yang tinggi. Kondisi ini sebenarnya menjadi peluang yang baik untuk segera dimanfaatkan oleh Indonesia. Upaya peningkatan produksi kakao mempunyai arti yang strategis karena pasar ekspor kakao Indonesia masih sangat terbuka dan pasar domestik masih belum tergarap dengan maksimal.

Sementara ini tingkat konsumsi coklat di Indonesia masih sangat rendah, yaitu hanya 250 gram/kapita/tahun (data tahun 2011), sehingga masih potensial untuk ditingkatkan seiring dengan pertumbuhan ekonomi nasional. Konsumsi coklat dunia masih didominasi oleh negara-negara maju, terutama masyarakat Eropa dengan tingkat konsumsi rata-rata yang sudah lebih dari 1,87 kg/kapita/tahun. Konsumsi per kapita tertinggi ditempati oleh Belgia dengan tingkat konsumsi sebesar 5,34 kg/kapita/tahun, diikuti Eslandia, Irlandia, Luxemburg, dan Austria masing-masing sebesar 4,88 kg, 4,77 kg, 4,36 kg dan 4,05 kg/kapita/tahun.



Gambar 1. Kondisi Umum Kakao Indonesia
 Sumber: Direktorat Jenderal Industri Agro, 2012

Tabel 1. Luas Areal dan Produksi Kakao Indonesia Menurut Pengusahaan, 1990-2011

TAHUN	LUAS AREAL (Ha)				PRODUKSI (Ha)			
	PR / SMALLHOLDERS	PBN / GOVERNMENT	PBS / PRIVATE	JUMLAH / TOTAL	PR / SMALLHOLDERS	PBN / GOVERNMENT	PBS / PRIVATE	JUMLAH / TOTAL
1990	252237	57600	47653	357490	97418	27016	17913	142347
1991	299998	64406	79658	444062	119284	35463	20152	174899
1992	351911	62437	81658	496006	145563	35993	25591	207147
1993	376636	65525	93124	535285	187529	40638	29892	258059
1994	415522	69760	111729	597011	198001	42086	29894	269981
1995	428614	66021	107484	602119	231992	40933	31941	304866
1996	488815	63025	103491	655331	304013	36456	33530	373999
1997	380811	62455	85791	529057	263846	35644	30729	330219
1998	436576	58261	77716	572553	369887	46307	32733	448927
1999	534670	59990	73055	667715	304549	37064	25862	367457
2000	641133	52690	56094	749917	363628	34790	22724	421142
2001	710044	55291	56114	821449	476924	33905	25975	536804
2002	798628	54815	60608	914051	511379	34083	25693	571155
2003	861099	49913	53211	964223	634877	32075	31864	698816
2004	1003252	38668	49040	1090960	636783	25830	29091	691704
2005	1081102	38295	47649	1167046	693701	25494	29633	748828
2006	1219633	48930	52257	1320820	702207	33795	33384	769386
2007	1272781	57343	49155	1379279	671370	34643	33993	740006
2008	1326784	50584	47848	1425216	740681	31130	31783	803594
2009	1491808	49489	45839	1587136	741981	34604	32998	809583
2010	1555596	50104	45839	1651539	773707	36844	34075	844626
2011	1641130	54443	50216	1745789	828255	38068	36769	903092

Sumber: Direktorat Jenderal Perkebunan, 2012

PERDAGANGAN KAKAO INDONESIA

Data statistik memperlihatkan bahwa 80 – 90% dari total produksi kakao Indonesia selama ini diekspor ke berbagai negara tujuan. Akan tetapi ekspor kakao Indonesia masih didominasi oleh ekspor dalam bentuk biji kakao untuk bahan baku industri, sehingga nilai tambahnya tidak dinikmati pelaku usaha kakao dalam negeri. Seiring dengan tujuan untuk

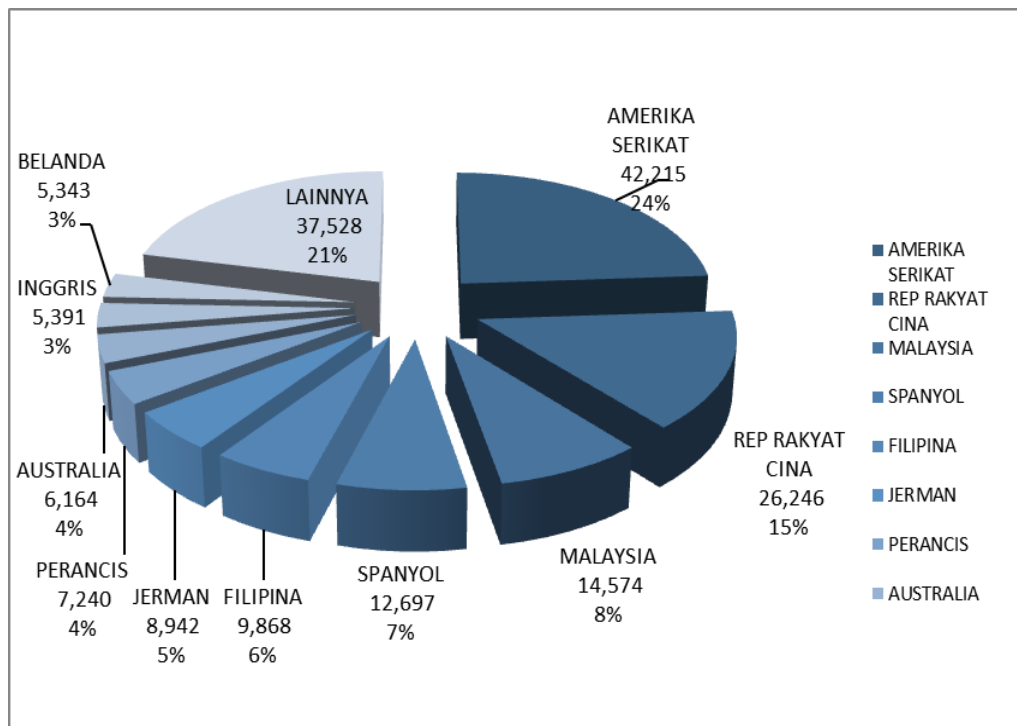
meningkatkan ekspor dalam bentuk produk olahan kakao, bukan sekedar biji kakao atau bahan baku untuk industri, ekspor dalam bentuk biji kakao ini terus menurun. Apalagi setelah diberlakukannya peraturan pemerintah tentang Kebijakan Bea Keluar Ekspor Kakao Indonesia (Tabel 2).

Data pada Tabel 3 juga memperlihatkan bahwa produksi, konsumsi dan impor kakao:

- Kapasitas industri kakao dalam negeri meningkat signifikan dari 151.000 MT menjadi 268.000 MT (naik 77%)
- Volume ekspor biji kakao turun dari 432.000 MT menjadi 210.000 MT (turun 51%)
- Produksi biji kakao turun dari 559.000 MT menjadi 459.000 MT (turun 18%) akibat perubahan iklim yang ekstrim dan belum tuntasnya pengendalian hama Penggerek Buah Kakao (PBK)
- Konsumsi kakao nasional naik dari 36.000 MT menjadi 59.000 MT (naik 63 %), dan konsumsi kakao perkapita naik dari 0,15 kg menjadi 0,25 kg.
- Impor biji kakao turun dari 24.831 MT menjadi 19.100 MT (turun 23%)

Ekspor Kakao Indonesia

Asosiasi Industri Kakao Indonesia memperkirakan nilai ekspor kakao akan mencapai US\$ 2 miliar pada 2012, tumbuh 11% dari ekspor tahun 2011 dengan nilai sebesar US\$ 1,6 miliar. Pada tahun 2010 nilai ekspor kakao tercatat hanya sebesar US\$ 1,1 miliar (Tabel 2). Peningkatan nilai ekspor ini terjadi karena produk yang diimpor sudah mulai bergeser dari ekspor bahan baku industri (biji kakao) menjadi ekspor produk kakao olahan. Sampai dengan tahun 2011, Amerika Serikat masih menjadi salah satu tujuan ekspor kakao olahan Indonesia, dengan volume 42.215 ton dan *market share* 24 % disusul RRC dan Malaysia (Gambar 2).



Gambar 2. Negara Tujuan Ekspor Kakao Olahan Indonesia, 2011
 Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012

Tabel 2. Perbandingan Ekspor Kakao Indonesia, 2010 – 2011

Keterangan	2010	2011	Naik (Turun)	
Ekspor biji kakao (mt)	432.426	210.066	(222.360)	(51%)
Nilai Ekspor (USD)	1.190.739.688	1.614.496.350	(576.243.338)	(48%)
Ekspor Kakao Olahan (mt)	103.055	178.951	75.896	74%
Nilai Ekspor (USD)	406.083.946	676.900.401	270.816.455	67%

Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012

Tabel 3. Analisa Produksi Dan Konsumsi Kakao Indonesia, 2009 – 2011

Keterangan	Satuan	Tahun			% Naik/Turun	
		2009	2010	2011	2010	2011
Penyerapan oleh Industri nasional						
Biji kakao dalam negeri	ton	105.768	126.589	249.188	20%	97%
Biji kakao impor	ton	24.286	24.831	19.100	2%	-23%
Jumlah biji kakao yang diolah	ton	130.054	151.420	268.288	16%	77%
Jumlah biji kakao diekspor	ton	439.305	432.427	210.067	-2%	-51%
Jumlah produksi biji kakao	ton	545.073	559.016	459.255	3%	-18%
Jumlah konsumsi kakao	ton	33.781	36.418	59.301	8%	63%
Jumlah penduduk	orang	238.000.000	238.000.000	238.000.000		
Konsumsi/kapita	kg	0,14	0,15	0,25	8%	63%

Sumber: Direktorat Jenderal Industri Agro, 2012

Tabel 4. Proyeksi Impor Kakao Indonesia, 2011 - 2015

Keterangan	2011	2012	2013	2014	2015
Produksi biji kakao	459.000 Ton	500.000 Ton	500.000 Ton	500.000 Ton	500.000 Ton
Kebutuhan Industri	268.000 Ton	400.000 Ton	500.000 Ton	600.000 Ton	700.000 Ton
Biji Kakao Diekspor	210.000 Ton	120.000 Ton	20.000 Ton	0	0
Impor kakao	19.000 Ton	20.000 Ton	20.000 Ton	100.000 Ton	200.000 Ton

Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012

Impor Kakao Indonesia

Secara total, sampai dengan tahun 2015 trend atau kecenderungan impor kakao Indonesia terus meningkat. Jika pada tahun 2011, realisasi impor kakao Indonesia adalah sebesar 19 000 ton, dan diprediksi sebesar 20 000 ton pada tahun 2012 serta 2013, maka pada tahun 2015 impor kakao Indonesia sudah akan mencapai 200 000 ton (Tabel 4). Impor kakao ini tetap dibutuhkan oleh Indonesia untuk kebutuhan bahan campuran pada industri kakao dalam negeri. Walaupun Indonesia masih melakukan impor kakao, namun neraca perdagangan pada periode 2000-2011 menunjukkan nilai positif, artinya nilai ekspor masih lebih besar dibanding nilai impornya.

STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI) KAKAO

1. SNI Biji Kakao (SNI 2323: 2008)

Bagi industri makanan dan minuman coklat, mutu biji kakao menjadi persyaratan utama yang harus dipenuhi baik oleh pemasok maupun oleh industri itu sendiri. Dengan

demikian, bagi produsen atau eksportir biji kakao, mutu biji kakao harus menjadi perhatian agar posisi rebut tawar (bargaining position) menjadi kuat dan mendapatkan harga yang lebih baik. Sedangkan bagi pengusaha, mutu berarti pemenuhan kepuasan pelanggan atau konsumen memerlukan banyak tambahan biaya lainnya seperti biaya promosi.

Dalam bisnis kakao, mutu mempunyai beberapa pengertian namun demikian dua esensi pokok yang harus dipenuhi adalah syarat *hygiene* (kesehatan) dan *flavour* (cita rasa). Persyaratan mutu yang diatur dalam syarat perdagangan meliputi karakteristik fisik dan pencemaran atau tingkat kebersihan. Selain itu, beberapa konsumen juga menghendaki uji organoleptik yang terkait dengan aroma dan cita rasa sebagai persyaratan tambahan. Karakter fisik menjadi persyaratan utama sebab menyangkut rendemen lemak (yield) yang akan dinikmati oleh konsumen. Karakteristik fisik ini mudah diukur dengan tata cara dan peralatan baku yang sudah disepakati oleh lembaga internasional. SNI untuk biji kakao disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Biji Kakao SNI 2323:2008

Jenis Mutu	Persyaratan				
	Biji Berjamur	Biji Slaty	Biji Berserangga	Kotoran	Biji Berkecambah
I-B	Max. 2	Max.3	Max.1	Max.1.5	Max.2
II-B	Max.4	Max.8	Max.2	Max.2	Max.3
III-B	Max.4	Max.20	Max.2	Max.3	Max.3

Keterangan:
Syarat Mutu

- Serangga hidup : Tidak ada
- Kadar Air : Max. 7.5%
- Bau Asing : Tidak ada
- Benda Asing : Tidak ada

Sumber: Departemen Pertanian, 2006

2. SNI Kakao Bubuk (SNI 01-3747:2009)

Sejak 4 Mei 2010, Menteri Perindustrian sudah mewajibkan SNI untuk kakao bubuk. Tujuan Pemberlakuan wajib SNI kakao bubuk di Indonesia adalah:

- Memperlancar arus perdagangan produk olahan kakao Indonesia
- Memberikan perlindungan bagi konsumen, pelaku usaha, dan masyarakat dalam aspek kesehatan, keselamatan dan keamanan serta pelestarian lingkungan hidup
- Mengefisiensikan industri dalam negeri, sehingga mempunyai daya saing yang kuat di pasar dalam negeri maupun luar negeri
- Menciptakan persaingan usaha yang sehat, transparan, memacu kemampuan inovasi, serta meningkatkan kepastian usaha

Penerapan SNI ini sifatnya wajib agar:

- SNI wajib diberlakukan sama, baik untuk produk produksi dalam negeri maupun produk impor
- Rancangan pemberlakuan SNI secara wajib dinotifikasi ke WTO

Saat ini, sebanyak 11 (sebelas) perusahaan/produsen kakao bubuk di dalam negeri dan di luar negeri sudah memperoleh SPPT SNI 3747:2009 (Tabel 5)

- PT. General Food Industries-Indonesia, merek : Delfi dan Windmolen
- PT. Ceres, merek : Tulip dan Van Houten
- PT. Bumi Tangerang Mesindotama-Indonesia, merek BT
- PT. Gandum Mas-Indonesia, merek Bendico

- PT.Trikeson-Garut Indonesia, merek D'COLATINES;D'BRILLO;ABC;P;AF;D ODO
- Teja Sekawan-Indonesia, merek Teja Sekawan
- ADM Cocoa Pte. Ltd-Singapura, merek De Zaan
- Barry Callebaut- Malaysia, merek KLK Cocoa, Bensdorp
- Guan Chong Cocoa Manufacturer SDN. BHD-Malaysia, merek Favorich
- Barry Callebaut-Perancis, merek Bench Drop
- JB Cococ SDN. Bhd, merek JB Cocoa

3. SNI Cokelat

Tujuan Penerapan SNI Cokelat adalah untuk (Departemen Pertanian, 2012):

- Menyesuaikan standar dengan perkembangan teknologi terutama dalam persyaratan mutu
- Menyesuaikan standar dengan peraturan-peraturan baru yang berlaku;
- Melindungi kesehatan konsumen;
- Menjamin perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab;
- Mendukung perkembangan dan diversifikasi produk industri olahan kakao

MASALAH DAN TANTANGAN KAKAO INDONESIA

Beberapa masalah yang masih dihadapi oleh kakao Indonesia, baik di dalam negeri maupun di tingkat internasional (khususnya pemasaran), antara lain adalah:

1. Produktivitas tanaman masih sangat rendah, hanya sekitar 900 kg/hektar/tahun, sementara potensinya mencapai > 2.0 ton/hektar/tahun (Rubiyo, 2011). Disamping tanaman dominan dari benih asalan, masalah ini terjadi karena belum dapat diatasinya dengan tuntas gangguan hama dan penyakit tanaman, khususnya hama Penggerek Buah Kakao (PBK).
2. Masih dominannya kakao yang diolah tanpa melakukan fermentasi terlebih dahulu walaupun sudah diberlakukan wajib SNI untuk biji kakao Indonesia, sedangkan pasar lebih menyukai kakao fermentasi. Perbandingan kebutuhan pasar dunia terhadap kakao yang diolah tanpa dan dengan atau melalui fermentasi dapat dilihat dari Tabel 6. Disamping itu, pasokan kakao tersebut harus bersifat kontinu dengan mutu yang baik dan stabil, sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh dunia industri.
3. Tingginya tarif bea masuk kakao olahan asal Indonesia. Tarif bea masuk kakao olahan di beberapa negara masih tinggi, tidak saja untuk pasar di negara-negara Eropa dan Amerika Serikat yang menjadi pasar utama kakao olahan asal Indonesia. Akan tetapi, pasar Asia seperti Vietnam, India dan Pakistan juga menerapkan hal yang sama (Tabel 7).
4. Diskriminasi tarif bea masuk kakao olahan asal Indonesia. Tidak hanya tinggi, tetapi pasar internasional, khususnya pasar Eropa, masih memberlakukan diskriminasi bea masuk kakao olahan asal Indonesia. Besarnya mencapai 7 – 9%. Sedangkan kakao olahan asal Afrika (Pantai Gading dan Ghana) tarif bea masuk tersebut 0% atau *free tariff*. Pasar di Pakistan juga menerapkan tarif bea masuk sebesar 20% dan India 30%
5. Masih banyaknya beredar *cocoa shell powder* di Indonesia, walaupun sudah ada ketentuan SNI wajib untuk kakao bubuk.
6. Belum diterapkannya SNI untuk produk coklat, khususnya tentang residu pestisida sebagaimana acuan *Codex Standard*.
7. Program Gernas Kakao baru mencapai 30% dari total area kakao Indonesia sehingga perlu dilanjutkan untuk memenuhi kebutuhan industri dan pasar internasional.
8. Adanya tarif multiguna untuk pemakaian gas alam sehingga menimbulkan *high cost* termasuk pada dunia industri, termasuk industri kakao
9. Sulitnya mendapatkan tambahan pasokan gas alam sehingga menghambat industri yang sedang melakukan ekspansi usaha

Tabel 6. Perbandingan Kakao Fermentasi dan Non Fermentasi

No	Kakao Fermentasi	Kakao Non Fermentasi
1.	Menimbulkan aroma	Tidak Beraroma
2.	Proses produksi lebih lancar	Proses Produksi : Lengket/Mampet
3.	Pasar → Eropa dan Jepang (85%)	Pasar → USA, Malaysia dan Singapore (15%)
4.	Sebagai bahan baku utama	Hanya untuk campuran

Tabel 7. Tarif Bea Masuk Kakao Olahan di Beberapa Negara Importir

Kode HS	Jenis Produk	EU	Pakistan	India	Vietnam	USA
		MFN (%)	MFN (%)	MFN (%)	MFN (%)	USD/mt
1801.00	Cocoa Beans	0	0	0	0	
1803.10	Cocoa Liquor	9.6	20	30	10	
1803.20	Cocoa Cake	9.6	20	30	10	200
1804.00	Cocoa Butter	7.7	20	30	10	
1805.00	Cocoa Powder	8	20	30	10	520

Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012

Tabel 8. Perbandingan iklim bisnis di Indonesia, Malaysia dan Singapura

NO	KETERANGAN	INDONESIA	MALAYSIA	SINGAPURA
1	Bea masuk biji kakao	5%	0%	0%
2	Tarif pajak penghasilan (PPH)	25%	Tax holiday	17%
3	Bunga bank	12%	3%	3%
4	Kondisi Infrastruktur	Kurang	Memadai	Memadai
5	Pasokan listrik, gas dll	Kurang	Memadai	Memadai

Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012

Tabel 9. Kondisi Kakao Indonesia Sebelum Penerapan TBK, 2007 -2009

URAIAN	2007	2008	2009
Produksi biji kakao (mt)	520.108	530.372	545.073
Biji Kakao diekspor (mt)	379.829 (73%)	380.513 (72%)	439.305 (80%)
Biji Kakao Diolah (mt)	140.279 (27%)	149.859 (28%)	105.768 (20%)

Sumber: Direktorat Jenderal Industri Agro, 2012

10. Perlunya peningkatan produksi biji kakao untuk mengimbangi peningkatan kapasitas industri, agar Indonesia tidak semakin banyak impor biji kakao.
11. Iklim usaha yang belum sepenuhnya kondusif termasuk pada usaha agroindustri kakao (Tabel 8).

INDUSTRIALISASI KAKAO DI INDONESIA

Selama ini kakao Indonesia masih di ekspor dalam bentuk mentah, sehingga nilai tambahnya hanya dinikmati oleh negara tujuan ekspor utama seperti Amerika, Malaysia, Singapura, Brazil dan China. Untuk mengurangi jumlah kakao yang diekspor dalam bentuk mentah, pemerintah memberlakukan Pengean Bea Keluar melalui Peraturan Menteri Keuangan No. 75 Tahun 2012 tentang Penetapan Barang Ekspor Yang Dikenakan Bea Keluar dan Tarif Bea Keluar.

Fakta menunjukkan bahwa industrialisasi kakao di Indonesia dewasa ini sudah mulai menggeliat seiring dengan diterapkannya pemberlakuan Kebijakan Tarif Bea Keluar (TBK) Kakao Indonesia.

Bandingkan kondisi kakao Indonesia sebelum dan pasca pemberlakuan kebijakan tersebut. Sebelum kebijakan PBK, kakao Indonesia yang diekspor dalam bentuk biji berkisar 72 – 80%, artinya dominan sebagai bahan baku kebutuhan industri. Jumlah biji kakao yang diolah di dalam negeri hanya berkisar 20 – 28% saja (Tabel 9). Setelah diberlakukannya kebijakan TBK, maka jumlah kakao yang diekspor dalam bentuk biji tinggal 46% pada tahun 2011 dan jumlah biji kakao yang diolah di dalam negeri menjadi 54%. Angka ini diprediksi akan terus meningkat pada tahun 2012, sehingga jumlah kakao yang diekspor dalam bentuk biji tinggal 24% pada tahun 2011 dan jumlah biji kakao yang diolah di dalam negeri menjadi 76% (Tabel 10).

Tabel 10. Kondisi Kakao Indonesia Setelah Penerapan TBK, 2010 -2012

URAIAN	2010	2011	2012
Produksi biji kakao (mt)	559.016	459.255	500.000
Biji Kakao diekspor (mt)	432.427 (77%)	210.067 (46%)	120.000 (24%)
Biji Kakao diolah (mt)	126.589 (23%)	249.188 (54%)	380.000 (76%)

Sumber: Direktorat Jenderal Industri Agro, 2012

Tabel 11. Investor Baru di Industri Kakao Indonesia Pasca Kebijakan TBK

NO	COMPANY	LOCATION	CAPACITY (MT)
1	Guanchong Cocoa, Malaysia	Batam	120.000
2	JB Cocoa, Malaysia	Surabaya	60.000
3	Barry-Comextra, Swiss	Makassar	60.000
4	Cargill Cocoa, Holland	Makassar	65.000
5	ADM Cocoa, USA	Bekasi	?

Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012

Tabel 12. Pengembangan Industri Hilir Kakao di Indonesia Pasca TBK

NO	PERUSAHAAN	LOKASI	NILAI INVESTASI
1	NESTLE INDONESIA	KARAWANG	USD 200,000,000
2	INDOLAKTO	PASURUAN	USD 130,000,000
3	MAYORA INDAH	TANGERANG	RP. 750 MILYAR
4	UNILEVER	BEKASI	RP. 300 MILYAR

Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012

KEBIJAKAN TARIF BEA KELUAR (TBK) KAKAO INDONESIA

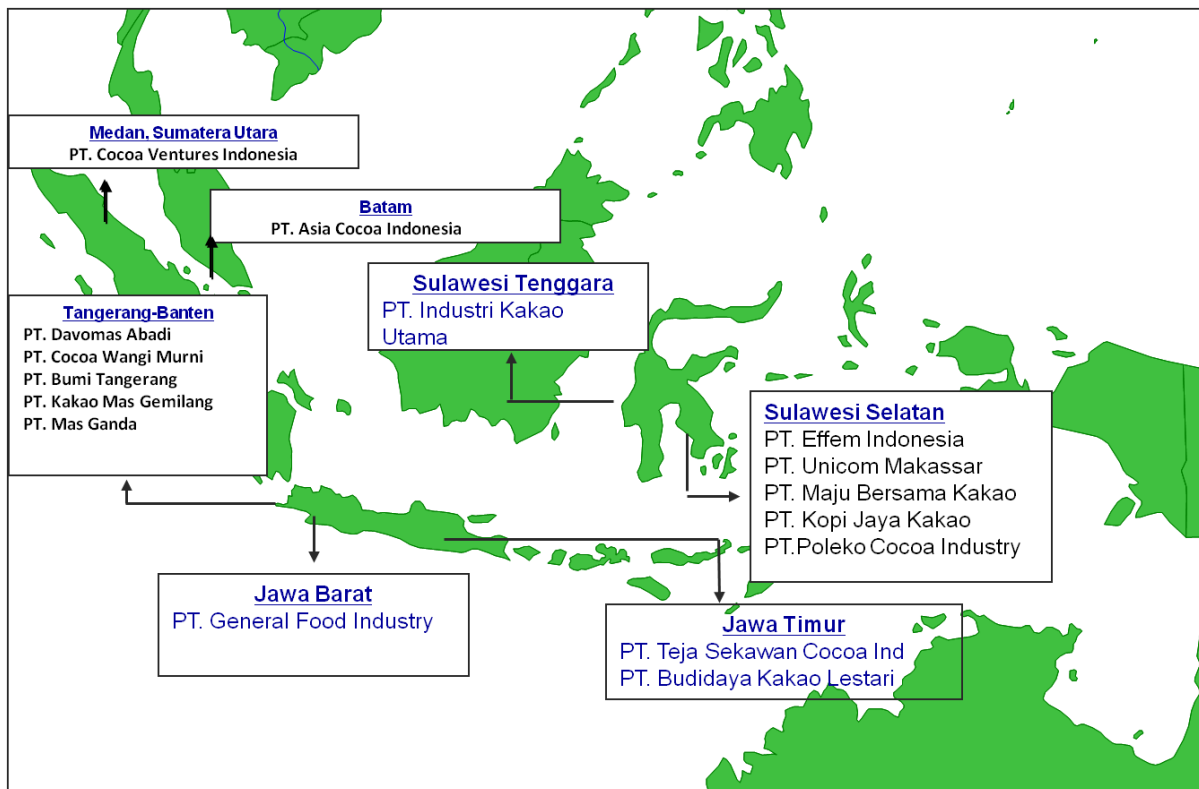
1. Dasar Hukum : PMK No. 75 Tahun 2012 tentang Penetapan Barang Ekspor Yang Dikenakan Bea Keluar dan Tarif Bea Keluar. Ekspor biji kakao dikenakan Bea Keluar mulai April 2010.
2. Tujuan Kebijakan:
 - Pengenaan bea keluar biji kakao dalam rangka penyediaan bahan baku industri pengolahan kakao dalam negeri
 - Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pertanian Primer
3. Instrumen Bea Keluar sebagaimana ditetapkan oleh PP No. 55 Tahun 2008 tentang Pengenaan Bea Keluar Terhadap Barang Ekspor, dimaksudkan untuk :
 - Menjamin terpenuhinya kebutuhan dalam negeri;
 - Melindungi kelestarian Sumber Daya Alam;
 - Mengantisipasi kenaikan harga yang cukup drastis dari komoditi ekspor tertentu di pasaran internasional; atau
 - Menjaga stabilitas harga komoditi tertentu d dalam negeri

Pasca pemberlakuan Kebijakan Tarif Bea Keluar ternyata bermunculan pelaku agroindustri kakao baru di Indonesia sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 11. Begitu juga dengan ekspansi di industri hilir, ikut terdorong dengan berkembangnya industri kakao seperti dapat dilihat pada Tabel 12.

Selain itu, kebijakan ini juga mampu mendorong tumbuhnya pusat-pusat pelatihan dan industri kecil kakao, antara lain adalah:

- ❖ Tumbuhnya 2 pusat pelatihan proses pembuatan produk cokelat yaitu BT Cocoa Chocolate Academy dan Chocolate School by Tulip
- ❖ Tumbuhnya beberapa industri cokelat skala kecil di beberapa daerah antara lain:
 - o Yogyakarta (Monggo, dan Rosso)
 - o Garut (Chocodot),
 - o Surabaya (Vanessa)
 - o Makassar (Rasa Sayang)
 - o Padang Pariaman (Adam)
 - o Denpasar (Magic Chocolate)

Saat ini, industri kakao di Indonesia sudah hampir menyebar ke seluruh pulau-pulau besar di Indonesia seperti dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Peta Penyebaran Industri Kakao Indonesia, 2011

PROSPEK PENGEMBANGAN INDUSTRI PENGOLAHAN KAKAO

Pentingnya pengembangan kakao dan industrialisasi kakao dapat dilihat pada beberapa ilustrasi berikut ini (Tabel 13 dan Gambar 4).

Dengan data dasar pada tabel 13 dan basis angka produksi tahun 2010 (sekitar 500 000 ton) serta harga rata-rata kakao Indonesia pada tahun tersebut adalah US \$ 2 700/ton dan harga rata-rata kakao di pasar internasional adalah sebesar US \$ 3 000/ton (terminal New York), maka potensi kerugian yang diderita oleh Indonesia adalah sebesar US \$ 150 juta atau setara dengan Rp 1,4 Triliun/tahun. Angka ini merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi kakao dengan selisih harga rata-rata antara terminal New York dengan harga yang diterima Indonesia.

Dengan data dasar pada tabel 12 di atas dan basis angka produksi tahun 2010 (sekitar 500 000 ton) serta harga rata-rata kakao Indonesia pada tahun tersebut adalah US \$ 2 700/ton dan harga rata-rata kakao di pasar internasional adalah sebesar US \$ 3 000/ton

(terminal New York), maka potensi kerugian yang diderita oleh Indonesia adalah sebesar US \$ 150 juta atau setara dengan Rp 1,4 Triliun/tahun. Angka ini merupakan hasil perkalian antara jumlah produksi kakao dengan selisih harga rata-rata antara terminal New York dengan harga yang diterima Indonesia.

Gambar 4 memberikan ilustrasi kepada kita bahwa sejak tahun 2015/2016, kakao dunia diprediksi kembali akan mengalami defisit sebesar 54 000 MT. Terjadi *exces demand* atau kondisi dimana jumlah permintaan lebih besar dibanding penawaran yang ditunjukkan oleh produksi pada tahun yang bersangkutan. Angka defisit ini akan terus membesar bila negara-negara produsen kakao dunia tidak ada yang melakukan perubahan mendasar dalam aspek produksi. Kondisi ini tentunya membuka kesadaran bagi Indonesia bahwa prospek pengembangan kakao masih sangat cerah di masa yang akan datang. Cerahnya prospek pengembangan kakao tersebut masih didukung juga oleh beberapa kondisi berikut ini:

- Konsumsi coklat di Indonesia masih sangat rendah hanya 0,2 kg/kapita/tahun sehingga masih sangat potensial untuk

dikembangkan seiring dengan bertambahnya pertumbuhan ekonomi nasional

- Konsumsi cokelat di negara Asia lainnya seperti India dan China juga masih rendah sehingga peluangnya masih sangat terbuka

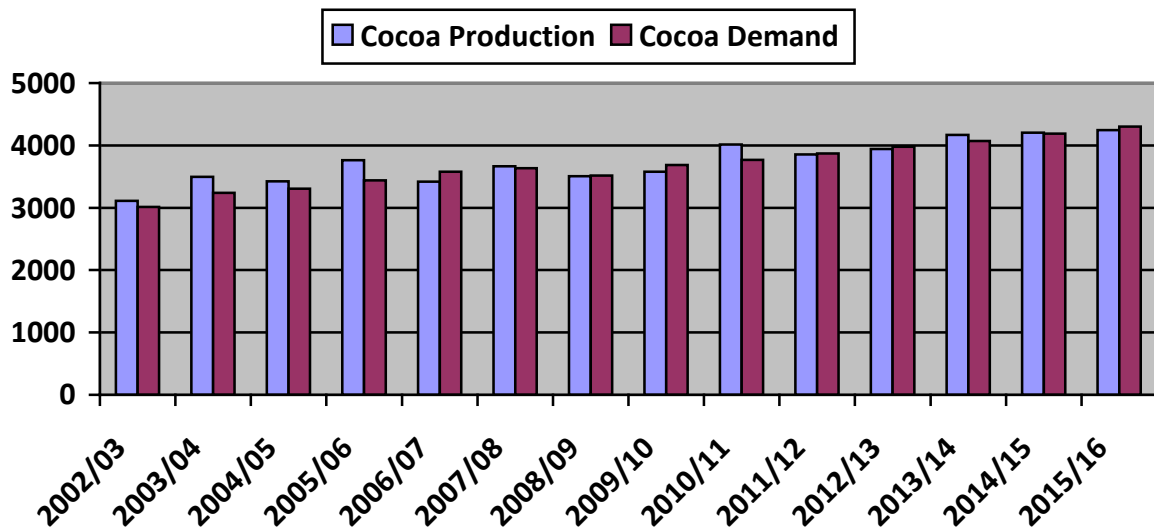
lebar mengingat dua negara yang penduduknya berjumlah miliaran tersebut menjadi pasar yang sangat potensial

Dengan berkembangnya industri kakao mendorong industri hilir makanan/minumam melakukan ekspansi seperti yang telah dilakukan Nestle, Mayora, Indomilk, Garuda Food dan lainnya.

Tabel 13. Potensi Kerugian Akibat Impor Bubuk Kakao oleh Indonesia

Tahun	Kakao Bubuk		Biji Kakao	
	Volume (Ton)	Nilai (Ribuan US\$)	Volume (Ton)	Nilai (Ribuan US\$)
2005	5,177.0	6,999.0	30,292.7	47,923
2006	5,617.8	7,142.0	26,819.2	43,119
2007	6,955.3	9,455.0	19,655.4	39,221
2008	7,870.7	11,613.6	22,967.9	59,573
2009	10,734.0	21,520.0	24,285.9	66,220
2010	11,555.6	40,629.3	24,830.6	89,497
2011	9,580.4	45,883.6	19,100.1	62,881

Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2012



Gambar 4. Surplus/Defisit Kakao Dunia Sejak Tahun 2015/2016

DAFTAR PUSTAKA

- Asosiasi Industri Kakao Indonesia. 2012. Standarisasi Kakao Indonesia. Jakarta. 31 p.
- Badan Litbang Pertanian. 2007. Prospek dan Arah Pengembangan Agribisnis Kakao. Edisi 2. Jakarta. 26 p.
- Departemen Pertanian. 2006. Direktori dan Revitalisasi Agribisnis Kakao Dalam Menghadapi Era Globalisasi. Jakarta. 248 p.
- Direktorat Jenderal Industri Agro. 2012. Membangun Industrialisasi Kakao Menghadapi Persaingan Perdagangan Global. Kementerian Perindustrian. Jakarta. 40 p.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2008. Gerakan Peningkatan Produksi dan Mutu Kakao Nasional. Jakarta. 26 p.
- _____, 2012. Statistik Perkebunan Indonesia 2012. Kakao. Kementerian Pertanian. Jakarta. 39 p.
- Rubiyo. 2011. Bahan Tanam dan Metode Perbanyakan Kakao. Seminar Teknologi Budidaya Tanaman Perkebunan. Badan Litbang Pertanian. Jakarta. 78 p.
- _____, 2012. Laporan Scientific Exchange The 85th Session of The International Cocoa Council and Other ICCO Meetings. Guayaquil, Ecuador, 26 – 30 Maret 2012. Badan Litbang Pertanian. Jakarta. 16 p.