

Judul : Kemitraan Pacu Daya Saing Industri Pengolahan Kakao
Tanggal : Selasa, 24 Januari 2023
Surat Kabar : Seputar Indonesia
Halaman : 10

Kemitraan Pacu Daya Saing Industri Pengolahan Kakao

JAKARTA—Kementerian Perindustrian (Kemenperin) terus mendukung upaya peningkatan produktivitas dan daya saing sektor industri pengolahan kakao. Apalagi, Indonesia memiliki potensi besar yang saat ini didukung oleh 11 industri pengolahan kakao *intermediate* dengan kapasitas sebesar 739.250 ton per tahun, 900 industri pengolahan cokelat dengan kapasitas 462.126 ton per tahun, dan 31 artisan cokelat/bean to bar dengan kapasitas 1.242 ton per tahun.

Pada 2021, nilai ekspor produk kakao *intermediate* seperti *cocoa liquor*, *cocoa butter*, *cocoa cake*, dan *cocoa powder* menembus angka USD1,08 miliar. Sumbangsih terhadap devisa tersebut cukup signifikan, yang berdampak positif untuk mendorong pertumbuhan ekonomi nasional.

“Secara volume, produk cokelat yang diekspor sebesar 319.431 ton atau 85% dari total produksi nasional dengan 96 negara tujuan. Diantaranya Amerika Serikat, India, China, Estonia, dan Malaysia. Dari sisi industri pengolahan cokelat, Indonesia berada di nomor tiga dunia, setelah Belanda dan Pantai Gading,” kata Direktur Jenderal Industri Agro Kemenperin Putu Juli Ardika di Jakarta, Sabtu (21/1).

Dirjen Industri Agro mengemukakan, pihaknya proaktif untuk mendorong kemitraan antara industri pengolahan kakao dengan para petani dalam rangka menjaga keberlangsungan produksi kakao di Indonesia serta meningkatkan mutu dan produktivitas bahan baku. Selain itu, Kemenperin juga memacu peningkatan hilirisasi dan nilai

tambah produk melalui diversifikasi produk dan pengembangan *fine flavour cocoa* berdasarkan indikasi geografis. Satu di antaranya pengembangan cokelat artisan atau *bean to bar*.

“Saat ini pangsa pasar cokelat artisan baru mengisi sebesar 2% dari konsumsi cokelat dalam negeri yang didominasi oleh cokelat industrial dan *confectionary*. Cokelat artisan berpotensi dapat mengisi pangsa sampai 10% di Indonesia,” papar Putu.

Bahan baku cokelat artisan merupakan biji kakao premium yang terfermentasi dengan baik seharga Rp50.000 per kg atau 43% lebih tinggi nilainya dari biji kakao yang dibeli oleh industri.

Tentunya hal ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan petani kakao dan keberlangsungan kakao di Indo-

nesia. “Kemenperin akan mendorong pengembangan cokelat artisan. Cokelat artisan Indonesia tidak kalah kualitasnya dengan produsen cokelat global,” tambah Putu.

Beberapa waktu lalu, Dirjen Industri Agro bersama Komisi VII DPR RI melakukan Kunjungan Kerja Spesifik (Kunspik) ke PT Papandayan Cocoa Industries (Barry Callebaut) di Kota Bandung, Jawa Barat.

Wakil Ketua Komisi VII DPR RI yang juga Ketua Tim Kunspik Komisi VII Eddy Soeparno menekankan, pihaknya mendorong ada pengembangan industri pengolahan kakao di wilayah tersebut. Menurutnya, sekitar 15 tahun lalu, Indonesia pernah berjaya dengan menjadi produsen bahan baku cokelat terbesar di dunia, yaitu biji kakao. ■ **sudarsono**