

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sektor Pertanian adalah merupakan salah satu sektor potensial yang berperan penting dalam pembangunan. Salah satu komoditas andalan Sektor Perkebunan adalah biji kakao, yang peranannya penting bagi perekonomian nasional, khususnya sebagai penyedia lapangan kerja, sumber pendapatan dan devisa negara. Biji kakao merupakan salah satu komoditi ekspor yang mempunyai keunggulan komparatif dan merupakan modal utama yang harus ada pada suatu produk untuk memiliki kekuatan kompetitif. Disamping itu biji kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri. Menurut Suriadinata (2003), Kakao adalah merupakan salah satu komoditas ekspor non migas yang memiliki pangsa pasar yang sangat luas, Indonesia adalah produsen biji kakao terbesar ketiga dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Dengan total luas perkebunan kakao mencapai 1.600.000,00 hektar yang tersebar di seluruh provinsi dari Sabang sampai Merauke. Lebih dari 90% perkebunan kakao Indonesia dimiliki oleh petani perorangan dan sisanya dikelola oleh PTPN atau swasta. Perkebunan kakao di Indonesia saat ini menghidupi sekitar 1.500.000,00 petani dan keluarganya. Dengan demikian sektor ini juga berfungsi penting sebagai penyedia lapangan pekerjaan bagi sebagian besar rakyat Indonesia.

Kakao adalah tanaman penghasil devisa terbesar ketiga setelah kelapa sawit dan karet. Menurut (Suryani & Zulfebriansyah, 2007), Pada 2006 ekspor biji kakao Indonesia mencapai US\$ 975 juta atau meningkat 24,2% dibanding tahun 2005. Jika dilihat dari segi kualitas, biji kakao Indonesia tidak kalah dengan biji kakao terbaik dunia, apabila dilakukan fermentasi dengan baik, kakao Indonesia dapat mencapai cita rasa setara dengan biji kakao yang berasal dari Ghana. Biji kakao Indonesia mempunyai kelebihan yaitu tidak mudah meleleh, sehingga cocok bila dipakai untuk *blending*. Sejalan dengan keunggulan tersebut, peluang pasar biji kakao Indonesia cukup terbuka baik ekspor maupun kebutuhan dalam negeri. Dengan kata lain, potensi untuk menggunakan industri biji kakao sebagai salah satu

pendorong pertumbuhan dan distribusi pendapatan cukup terbuka karena pemanfaatan tanaman kakao di Indonesia mengalami peningkatan dari sisi keragaman produk dan kegunaan.

Menurut Nopianto (2009) Agroindustri adalah suatu kegiatan yang mengolah bahan yang dihasilkan dari usaha pertanian dalam arti luas, baik dari tanaman pangan, maupun non pangan, peternakan ataupun perikanan. Sedangkan menurut Hanani *et al* (2003) dalam Ghaffar (2012) Agroindustri merupakan perpaduan antara pertanian dan industri dimana kemudian keduanya menjadi sistem pertanian dengan berbasis industri yang terkait dengan pertanian terutamanya pada sisi penanganan pascapanen. Sehingga agroindustri merupakan salah satu cabang industri yang mempunyai kaitan erat dan langsung dengan sektor pertanian. Agroindustri juga mempunyai peranan yang sangat penting karena pada umumnya mampu menghasilkan nilai tambah dari produk segar hasil pertanian. Pengertian agroindustri selama ini hanya didefinisikan dalam arti yang sempit, mungkin hanya diartikan sebagai proses budidaya tanaman untuk pangan saja, namun dengan perkembangan pengetahuan, agroindustri telah diartikan dalam bidang yang lebih luas, seperti tercakup dalam rangkaian usaha agribisnis, mulai dari pembibitan, pembudidayaan, pemanenan, pengadaan sarana produksi pertanian (pupuk, insektisida, oil, dll) serta pengelolaan dan pemasarannya tercakup dalam sektor perikanan dan peternakan. Salah satu bahan agroindustri yang saat ini sedang dikembangkan adalah biji kakao (*Theobroma Cacao L.*).

Menurut Wakil Menteri Perindustrian Alex Retraubun (2013) dalam Citra Indonesia (2013) menyusul hari Kakao sedunia mengatakan “Hentikan ekspor Kakao mentah. Kemudian olahlah di dalam negeri agar mendapatkan nilai tambah yang berlipat ganda” dan “Untuk mencapai target pertumbuhan industri 8,5% di 2014, pemerintah akan tingkatkan industri pengolahan kakao sebagai bagian dari industri berbasis sumber daya alam. Selain itu, pemerintah akan memberikan *insentif fiskal* seperti *tax allowance* bagi industri makanan berbasis coklat,” Alex menambahkan dengan telah dikeluarkan kebijakan bea keluar melalui Peraturan Menteri Keuangan No 67/PMK.011/2010 tentang penetapan barang Ekspor yang dikenakan Bea keluar dan Tarif Bea Keluar, pasokan kakao

di dalam negeri lebih terjamin. Sehingga pembangunan pertanian harus dipandang dari dua pilar utama dan tidak bisa dipisahkan yaitu *pertama*, pilar pertanian primer (*on-farm agriculture/agribusiness*) yang merupakan kegiatan usahatani yang menggunakan sarana dan prasarana produksi (*input factors*) untuk menghasilkan produk pertanian primer; *kedua*, pilar pertanian sekunder (*down-stream agriculture/ agribusiness*) sebagai kegiatan meningkatkan nilai tambah produk pertanian primer melalui pengolahan (agroindustri) beserta distribusi dan perdagangannya menurut Napitupulu (2000) dalam Baroh (2007). Biji kakao merupakan salah satu komoditi perdagangan yang mempunyai peluang untuk dikembangkan dalam rangka usaha memperbesar atau meningkatkan devisa negara serta penghasilan petani kakao.

Kakao Indonesia mempunyai keunggulan yaitu mengandung lemak coklat dan dapat menghasilkan bubuk kakao dengan mutu yang baik. Proses pengolahan buah kakao menentukan mutu produk akhir kakao, Bagi industri makanan dan minuman coklat, mutu biji kakao merupakan persyaratan mutlak. Dengan demikian, bagi produsen dan eksportir, mutu biji kakao seharusnya menjadi perhatian agar posisi bersaing (*bargaining position*) menjadi lebih baik dan keuntungan dari harga jual menjadi optimal. Bagi pengusaha mutu berarti pemenuhan kepuasan kepada pelanggan tanpa banyak memerlukan tambahan biaya yang lebih tinggi. Dalam bisnis kakao, mutu mempunyai beberapa pengertian antara lain, mutu dalam pengertian sempit yaitu sesuatu yang berkaitan dengan citarasa (*flavor*), sedang dalam pengertian yang luas, mutu meliputi beberapa aspek yang menentukan harga jual dan akseptabilitas dari suatu partai biji kakao oleh pembeli (konsumen). Dalam proses fermentasi terjadi pembentukan calon cita rasa khas kakao dan pengurangan cita rasa yang tidak dikehendaki, misalnya rasa sepat dan pahit. Proses pembuatan bubuk kakao diawali dari biji kakao baik yang difermentasi maupun tidak difermentasi dan dikeringkan kemudian disangrai dan selanjutnya digiling untuk menghasilkan pasta coklat dan pasta coklat di pres untuk membuat lemak dan bungkil kakao. Kemudian bungkil kakao digiling dan diayak sehingga dihasilkan bubuk kakao.

Salah satu perusahaan penghasil kakao adalah Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara XII (PTPN 12) Kebun Ngrangkah, Pawon, Kabupaten Kediri, yang merupakan

salah satu Badan Usaha Milik Negara (BUMN) yang bergerak di bidang perkebunan. Hasil perkebunan ini sendiri selain menghasilkan produk yang dapat dinikmati masyarakat lokal dan non lokal, yakni biji kakao yang nantinya dapat dinikmati oleh masyarakat lokal dengan cara dilakukannya pengolahan menjadi bubuk cokelat agar memiliki nilai tambah yang lebih dan tidak tergantung dengan pengolahan yang dilakukan oleh masyarakat non lokal, sehingga biji kakao kering tidak perlu dilakukan pengiriman besar-besaran ke luar negeri. Pengolahan Bubuk kakao yang ada di PTPN XII Ngrangkah, Pawon, Kediri dilakukan oleh industri hilir yang diolah oleh Koperasi karyawan Robusta dengan berawal dari modal yang didapatkan dari para karyawan sendiri dan secara umum modal jumlahnya terbatas yang berakibat sedikitnya bahan baku yang digunakan. Terbatasnya jumlah modal yang dimiliki produsen juga menyebabkan terbatasnya daerah pemasaran dikarenakan perlu adanya tambahan biaya lagi yang digunakan untuk biaya pemasaran produk. Hal ini berpengaruh pada penerimaan dan pendapatan yang diperoleh produsen industri hilir bubuk cokelat. Oleh karena itu diperlukan strategi yang tepat dalam upaya menghadapi persaingan pasar dan untuk mengembangkan usaha.

Berdasarkan uraian diatas perlu dilakukan penelitian tentang Analisis nilai tambah dan strategi pengembangan biji kakao *bulk* di Kopkar “Robusta” PTPN XII(Persero), Ngrangkah, Pawon, Kediri. Harapan dari penelitian ini agar dapat memberikan informasi bagi perusahaan dan masyarakat lainnya, mengenai sejauh mana pengolahan biji kakao memberikan nilai tambah dan keuntungan, sehingga pengolah bubuk cokelat serta perusahaan dapat termotivasi untuk melakukan kegiatan pengoptimalan produksi bubuk cokelat dan pengembangan usaha sehingga kemajuan usaha dapat tercapai dan dapat meningkatkan pendapatan perusahaan.

## 1.2 Perumusan Masalah

Produksi biji kakao Indonesia secara signifikan terus meningkat, namun mutu yang dihasilkan sangat rendah dan beragam, antara lain kurang terfermentasi, tidak cukup kering, ukuran biji tidak seragam, kadar kulit tinggi, keasaman tinggi, cita rasa sangat beragam dan tidak konsisten. Hal tersebut tercermin dari harga biji kakao Indonesia yang relatif rendah

dan dikenakan potongan harga dibandingkan dengan harga produk sama dari negara produsen lain. Namun disisi lain kakao Indonesia juga mempunyai keunggulan yaitu mengandung lemak coklat dan dapat menghasilkan bubuk kakao dengan mutu yang baik.

Kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan penting, Salah satu produknya yaitu biji kakao kering yang kurang dikenal masyarakat, selain itu yang banyak mempunyai kegunaan seperti Bubuk kakao (*cocoa powder*) atau bubuk coklat yang dapat digunakan sebagai bahan pembuat kue dan pengoles roti. Selain itu ada lemak coklat (*cocoa butter*) yang umumnya digunakan oleh industri farmasi dan kosmetika (sebagai bahan dasar pembuat lipstik). Produk coklat dihasilkan melalui tahapan juga proses yang relatif panjang, namun disisi lain harga jual dan permintaan oleh konsumen cukup tinggi selain itu adanya prospek menjanjikan dalam perkembangan usaha ini, Seperti diketahui menurut Nurhayati (2013) semenjak penerapan kebijakan bea keluar kakao pada 1 April 2010 telah mendorong pelaku usaha kakao atau investor untuk mengembangkan industri atau pabrik kakao olahan (hilir) di dalam negeri. Hal ini karena pasokan kakao di dalam negeri lebih terjamin dengan adanya bea keluar. Berkembangnya industri kakao olahan mendorong proses nilai tambah di dalam negeri dari pada ekspor biji kering. Maka dari itu, perlu adanya penelitian yang berkaitan dengan mengetahui seberapa besar peranan industri hilir pengolahan Bubuk coklat "*Van Kerchen*" di Koperasi karyawan "Robusta" PTPN XII(Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri.

Produksi bubuk coklat ini di naungi oleh Koperasi Karyawan "Robusta" yang ada di perusahaan dan dikerjakan oleh para karyawan khusus bagian pabrik, pengolahan biji kering kakao yang dilakukan menghasilkan lemak dan juga bubuk coklat. Proses produksi bubuk ini dikerjakan selama tujuh jam kerja sehari dengan kapasitas mesin 10 kilogram perharinya. Dengan adanya pengolahan biji kakao sebenarnya perusahaan menangkap peluang yang sangat potensial untuk dikembangkan berupa nilai tambah produk yang cukup baik. Dari potensi-potensi yang ada dalam pengolahan biji kakao kering menjadi bubuk coklat, maka akan dapat secara langsung meningkatkan pendapatan perusahaan yang akan berpengaruh pada keuntungan atau laba yang diperoleh perusahaan nantinya. Meski begitu ditinjau dari segi ekonomi produksi bubuk coklat juga akan mempengaruhi

keuangan perusahaan yaitu dengan bertambahnya biaya-biaya produksi, maka produksi bubuk coklat tersebut saat ini juga memiliki keterbatasan masalah mesin yang kurang memadai bila digunakan untuk memproduksi bubuk secara besar-besaran dan masalah pemasaran yang kurang optimal.

Pengembangan usaha industri hilir bubuk coklat juga tergantung pada lingkungan internal dan eksternal yang dihadapinya. Kesulitan untuk mengembangkan industri bukan sekedar karena keterbatasan-keterbatasan internal mereka sendiri tetapi justru seringkali karena pengaruh-pengaruhnya dari sisi eksternal perusahaan yang sifatnya berupa ancaman atau kendala bagi kelangsungan usaha yang dijalankan oleh perusahaan.

Dengan berkembangnya produksi bubuk coklat “Van Kerchen”, manfaat positif yang dapat diberikan antara lain meningkatkan pendapatan dan keuntungan bagi perkembangan perusahaan dan menambah jenis produk jadi yang dapat dijadikan produk unggulan perusahaan.

Berdasarkan uraian diatas, *Riset Question* dalam penelitian pada Koperasi Karyawan “Robusta” Perseroan Terbatas Perkebunan Nusantara XII atau PTPN XII (Persero) Kebun Ngrangkah, Pawon, Kediri adalah:

1. Seberapa besar nilai tambah yang diperoleh perusahaandari biji kakao kering yang di olah menjadi bubuk coklat “Van Kerchen” dalam sekali proses produksi di Kopkar “Robusta” PTPN XII (Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri.
2. Seberapa besar biaya, penerimaan, dan keuntungan berdasarkan hasil produksi, usaha pengolahan biji kakao menjadi bubuk coklat di Kopkar “Robusta” PTPN XII(Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri.
3. Seperti apa kendala-kendala yang ada secara teknis dan ekonomi dalam proses produksi bubuk coklat di Kopkar “Robusta” PTPN XII(Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri.
4. Strategi pengembangan apa yang tepat untuk diterapkan pada usaha yang dijalankan industri hilir bubuk coklat di Kopkar “Robusta” PTPN XII(Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri.

### 1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis seberapa besar nilai tambah usaha pengolahan biji kakao menjadi bubuk coklat dalam sekali proses produksi di Kopkar “Robusta” PTPN XII (Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri.
2. Menganalisis besarnya biaya, penerimaan dan keuntungan pengolahan produk biji kakao menjadi bubuk coklat “*Van Kerchen*” dalam sekali proses produksi di Kopkar “Robusta” PTPN XII(Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri.
3. Mendeskripsikan kendala Teknis dan Ekonomi dalam proses produksi bubuk coklat di Kopkar “Robusta” PTPN XII(Persero) Ngrangkah, Pawon, Kediri.
4. Merumuskan strategi yang tepat dalam upaya pengembangan usaha industri hilir bubuk coklat.

#### 1.4 Kegunaan Penelitian

1. Sebagai bahan masukan dan pertimbangan bagi perusahaan objek penelitian dalam melakukan inovasi dengan peluang usaha yang menjanjikan.
2. Sebagai bahan informasi dan pertimbangan bagi agroindustri-agroindustri lainnya untuk pengembangan usaha, dengan melihat peluang yang ada pada permasalahan yang terjadi di lapang.
3. Dapat menjadi bahan informasi bagi peneliti selanjutnya yang berkaitan dengan nilai tambah dan strategi pengembangan.