

**ANALISIS DAYA SAING EKSPOR BIJI DAN
PRODUK OLAHAN KAKAO INDONESIA
(PERIODE TAHUN 2012-2016)**

SKRIPSI

Diajukan untuk Menempuh Ujian Sarjana
pada Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya

TADYA AULIA UTAMI

105030300111050



**UNIVERSITAS BRAWIJAYA
FAKULTAS ILMU ADMINISTRASI
JURUSAN ILMU ADMINISTRASI BISNIS
KONSENTRASI BISNIS INTERNASIONAL
MALANG**

2017

MOTTO

“Success Needs a Process”

*”Kesuksesan diraih oleh mereka yang tidak tahu bahwa kegagalan
adalah hal yang tidak terhindarkan”*

(Coco Chanel)

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Analisis Daya Saing Ekspor Biji dan Produk Olahan Kakao
Indonesia (Periode 2012-2016)

Disusun oleh : Tadya Aulia Utami

NIM : 105030300111050

Fakultas : Ilmu Administrasi

Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Konsentrasi/Minat : Bisnis Internasional

Malang, 1 Agustus 2017

Komisi Pembimbing
Ketua

Anggota



Prof. Dr. Suharyono, MA
NIP. 19450101 197303 1 001



Dr. Drs. Edy Yulianto, MP
NIP. 19600728 198601 1 001

TANDA PENGESAHAN


Telah dipertahankan di depan majelis penguji skripsi, Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya, pada :

Hari : Rabu
Tanggal : 9 Agustus 2017
Jam : 12.30-14.00 WIB
Skripsi atas nama : Tadya Aulia Utami
NIM : 105030300111050
Judul : Analisis Daya Saing Ekspor Biji dan Produk Olahan Kakao Indonesia (Periode Tahun 2012-2016)

Dan dinyatakan **LULUS**

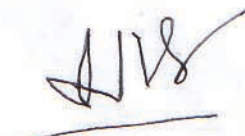
MAJELIS PENGUJI

Ketua



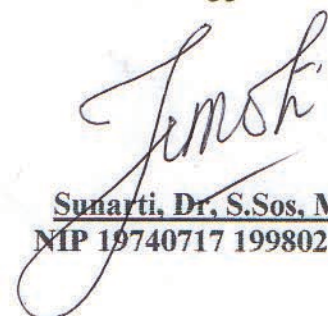
Suharvono, Prof, Dr, MA
NIP. 194501011 973031 001

Anggota



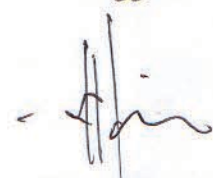
Edy Yulianto, Dr, Drs, MP
NIP. 19600728 198601 1 001

Anggota



Sunarti, Dr, S.Sos, MAB
NIP 19740717 199802 2 001

Anggota



Brillyanes Sanawiri, S.AB, MBA
NIP 2012018312281001

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh pihak lain untuk mendapatkan karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh pihak lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebut dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh (S-1) dibatalkan, serta diproses sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No.20 tahun 2003, pasal 25 ayat 25 dan pasal 70).

Malang, 1 Agustus 2017

Mahasiswa



Nama: Tadya Aulia Utami

NIM : 105030300111050

RINGKASAN

Tadya Aulia Utami. 2017. **Analisis Daya Saing Ekspor Biji dan Produk Olahan Kakao Indonesia (Periode 2012-2016)**, Prof. Dr. Suharyono, MA dan Dr. Drs. Edy Yulianto, MP., 153 Hal + xvii.

Kakao adalah salah satu komoditas ekspor pertanian andalan Indonesia karena Indonesia merupakan penghasil kakao terbesar ketiga setelah Pantai Gading dan Ghana. Dilihat dari luas areal, perkebunan kakao menempati urutan keempat terbesar untuk sektor perkebunan setelah perkebunan kelapa sawit, kelapa dan karet. Meski Indonesia merupakan negara penghasil kakao terbesar ketiga di dunia, namun yang paling banyak di ekspor oleh Indonesia masih berupa biji kakao.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui posisi daya saing biji dan produk olahan kakao Indonesia di pasar internasional selama periode 2012-2016 serta untuk mengetahui faktor-faktor yang bisa meningkatkan daya saing biji dan produk olahan kakao Indonesia di pasar internasional. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif-kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Metode analisis data yang digunakan adalah *Revealed Comparative Advantage (RCA)*, Indeks Spesialisasi Perdagangan dan *Diamond Porter Theory*. Sumber data berupa data sekunder yang di peroleh dari BPS, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Direktorat Jenderal Perkebunan, *Food and Agriculture Organization, International Cocoa Organization, Internasional Trade Center, UN Comtrade Database, World Trade Organization*, dan *World Bank*.

Hasil dari metode RCA diketahui bahwa keunggulan komparatif Indonesia kuat untuk komoditi kulit kakao (HS 1802), pasta kakao (HS 1803), lemak kakao (HS 1804) dan bubuk kakao (HS 1805). Sedangkan biji kakao (HS 1801) dan coklat (HS 1806) masih lemah. Hasil dari perhitungan ISP dapat diketahui bahwa tahun 2016 Indonesia lebih sebagai negara pengekspor untuk kulit kakao (HS 1802), pasta kakao (HS 1803), lemak kakao (HS 1804) dan bubuk kakao (HS 1805). Sedangkan untuk biji kakao (HS 1801) dan coklat (HS 1806) Indonesia cenderung sebagai pengimpor. Dengan Teori Berlian Porter, diketahui faktor-faktor yang mendukung daya saing kakao Indonesia adalah faktor produksi, yaitu Indonesia memiliki sumber daya alam dan SDM yang melimpah; faktor industri pendukung dan terkait, adanya lembaga Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yang memberikan bantuan inovasi teknologi untuk alat-alat yang digunakan mengolah kakao mentah menjadi produk jadi serta memberikan penyuluhan dan informasi kepada petani guna meningkatkan mutu dan produktivitas biji dan produk olahan kakao Indonesia; dan faktor kesempatan, Indonesia memiliki peluang bersaing di pasar internasional karena Indonesia memiliki luas areal perkebunan yang luas dan produksinya yang melimpah sehingga Indonesia menjadi produsen kakao terbesar ketiga di dunia.

Kata Kunci: Kakao, Daya Saing, Spesialisasi Perdagangan, Keunggulan Komparatif

SUMMARY

Tadya Aulia Utami. 2017. **Analysis of Export Competitiveness of Indonesia's Cocoa Beans and Cocoa Processed Products (Period 2012-2016)**, Prof. Dr. Suharyono, MA dan Dr. Drs. Edy Yulianto, MP., 153 Pages + xvii.

Cocoa is one of Indonesia's main agricultural export commodities because Indonesia is the third largest cocoa producer after Ivory Coast and Ghana. Seen from the area, cocoa plantation ranks fourth largest for the plantation sector after oil palm, coconut and rubber plantations. Although Indonesia is the third largest cocoa producer in the world, but the most exported by Indonesia is still cocoa beans.

This study aims to determine the position of competitiveness of Indonesian cocoa beans and processed cocoa products in international market during 2012-2016 and to determine the factors that can improve the competitiveness of Indonesian cocoa beans and processed cocoa products in international market. This research uses quantitative-qualitative approach with descriptive research type. Data analysis methods used are Revealed Comparative Advantage (RCA), Trade Specialization Index and Diamond Porter Theory. Sources of data is secondary data obtained from Indonesian Statistic Center, Ministry Of Trade, Ministry of Commerce and Industry, Food and Agriculture Organization, International Cocoa Organization, International Trade Center, UN Comtrade Database, World Trade Organization and World Bank.

Results of the RCA method show that Indonesian comparative advantage is strong for cocoa shells (HS 1802), cocoa paste (HS 1803), cocoa butter (HS 1804) and cocoa powder (HS 1805). While the cocoa beans (HS 1801) and chocolate (HS 1806) is still weak. The results of ISP calculations show that in 2016 Indonesia is an exporting country for cocoa shells (HS 1802), cocoa paste (HS 1803), cocoa butter (HS 1804) and cocoa powder (HS 1805). As for cocoa beans (HS 1801) and chocolate (HS 1806) Indonesia as an importer. With Diamond Porter Theory, the factors that support a competitiveness of Indonesian cocoa is factors of production, Indonesia have a natural resources and human resources; Supporting and related industries, the existence of Indonesian Coffee and Cocoa Research Center (Puslitkoka) which provides technological innovation assistance for the tools used to process raw cocoa into finished product and also provide information and counseling to farmers in order to improve the quality and productivity of Indonesian cocoa beans and processed cocoa product, and opportunity's factor, Indonesia has the opportunity in international market because Indonesia has extensive plantation area and abundant production so that Indonesia becomes the third largest cocoa producer in the world.

Key Words: Cocoa, Competitiveness, Trade Specialization, Comparative Advantage

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan hanya bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi yang berjudul “Analisis Daya Saing Ekspor Biji dan Produk Olahan Kakao Indonesia (Periode 2012-2016)”.

Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis pada Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya Malang. Penulis menyadari bahwa terselesaikannya skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Bapak Prof. Dr. Bambang Supriyono, M.S., selaku Dekan Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya.
2. Ibu Prof. Dr. Endang Siti Astuti, M.Si., selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya.
3. Bapak Mohammad Iqbal, S.Sos, M.IB, DBA, selaku Sekretaris Jurusan Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya.
4. Bapak Prof. Dr. Suharyono, MA selaku Dosen Pembimbing 1 yang dengan sabar telah memberikan bimbingan, ilmu, dan masukan yang bermanfaat bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.

5. Bapak Dr. Drs. Edy Yulianto, MP selaku Dosen Pembimbing 2 yang dengan sabar telah memberikan bimbingan, ilmu, dan masukan yang bermanfaat bagi penulis dalam penyusunan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen Fakultas Ilmu Administrasi Universitas Brawijaya yang telah mendidik dan banyak membagi ilmunya kepada peneliti selama ini.
7. Teristimewa kepada Orang Tua penulis, Bapak Tapriadi, SKM, MPd dan Ibu Dyah Utami Ningtyas, yang selalu memberikan motivasi, kasih sayang, nasehat, dukungan, do'a dan segala pengorbanannya demi kelancaran dan kemudahan penulis dalam memilih dan menjalani hidup, termasuk penyusunan skripsi ini.
8. Adik dari penulis, Tadya Adi Prana dan Tadya Andy Trishna, yang selalu memberikan perhatian, do'a dan dukungan kepada penulis serta keceriaan yang selalu menjadikan semangat bagi penulis untuk terus maju.
9. Sahabat penulis, Ditasari, Feira, Erni, Marselia, Febri yang selalu memberikan dukungan, semangat dan perhatiannya terhadap penulis.
10. Seluruh teman-teman Fakultas Ilmu Administrasi khususnya Bisnis Internasional 2010, atas semua semangat, motivasi dan kebersamaan serta keceriaannya selama kuliah.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang secara langsung maupun tidak langsung membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Demi kesempurnaan skripsi ini, saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan. Semoga karya skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan sumbangan yang berarti bagi pihak yang membutuhkan.

Malang, 1 Agustus 2017

Penulis.

DAFTAR ISI

	Hal
MOTTO	ii
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
TANDA PENGESAHAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	v
RINGKASAN	vi
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	11
C. Tujuan Penelitian.....	11
D. Kontribusi Penelitian	11
E. Sistematika Penulisan.....	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
A. Penelitian Terdahulu.....	15
B. Teori Perdagangan Internasional	28
1. Teori Klasik	32
a. Teori Keunggulan Mutlak (<i>Absolute Advantage</i>)	32
b. Teori Keunggulan Komparatif (<i>Comparative Advantage</i>)	35
c. Teori Heckscher-Ohlin	39
2. Teori Perdagangan Baru	40
3. Teori Keunggulan Bersaing	41
C. Daya Saing.....	43
D. Ekspor.....	45
1. Ekspor Langsung	46
2. Ekspor Tidak Langsung	47
E. Kerangka Pemikiran	47
BAB III METODE PENELITIAN	49
A. Jenis Penelitian.....	49
B. Fokus Penelitian	50
C. Lokasi dan Objek Penelitian	50
D. Sumber Data.....	51
E. Metode Pengumpulan Data.....	51

F. Instrumen Penelitian.....	52
G. Metode Analisis Data.....	52
1. <i>Revealed Comparative Advantage</i> (RCA)	52
2. Indeks Spesialisasi Perdagangan	54
a. Tahap Awal	56
b. Tahap Awal Produksi.....	56
c. Tahap Pertumbuhan.....	56
d. Tahap Kematangan.....	56
e. Tahap Kembali Mengimpor	57
3. <i>Diamond Porter Theory</i>	57
BAB IV PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN	58
A. Gambaran Umum Tentang Kakao.....	58
1. Asal-Usul Tanaman Kakao.....	58
2. Karakteristik Tanaman Kakao	59
a. <i>Criollo</i> (<i>fine cocoa</i> atau kakao mulia)	60
b. <i>Forastero</i>	61
c. <i>Trinitario</i> (Hibrida)	62
3. Proses Pengolahan Hulu dan Hilir Kakao	63
a. Proses Pengolahan Hulu.....	63
1) Panen	63
2) Sortasi Buah	64
3) Pemeraman Buah	64
4) Pemecahan Buah	65
5) Pengurangan <i>Pulp</i>	65
6) Fermentasi	65
7) Perendaman dan Pencucian.....	66
8) Pengeringan	67
9) Pengelompokan atau Penyortiran	67
10) Penyimpanan	68
11) Pengukuran Kadar Air.....	68
b. Proses Pengolahan Hilir	68
1) Silo	70
2) Penyangraian.....	70
3) Pemisahan Kulit dan Pemecahan Biji	70
4) Pemastaan	71
5) <i>Ballmill</i>	71
6) <i>Choncing</i>	71
7) <i>Tempering</i> dan Pencetakan	72
8) Pengempaan Lemak Kakao.....	72
9) Pembubukan Kakao	73
10) Pengayakan.....	73
B. Diversifikasi Kakao Untuk Produk Pangan dan Non-Pangan .	73
1. Diversifikasi Kakao Untuk Produk Pangan.....	74
a. Kakao untuk Makanan.....	74
1) <i>Brownies</i>	74

2) <i>Black Forest</i>	75
3) <i>Sachertorte</i>	75
4) <i>Mole Poblano</i>	75
b. Kakao untuk Cokelat.....	75
1) <i>Dark Chocolate, Sweet Chocolate, White Chocolate & Milk Chocolate</i>	76
2) <i>Couverture</i>	77
3) <i>Compound</i>	77
4) Cokelat Beras (<i>meses</i> atau <i>chocolate vermicelli</i>).....	77
5) Keping Cokelat (<i>Chocolate Flakes</i>)	77
6) <i>Ganache</i>	78
7) <i>Praline</i>	78
8) <i>Faondue</i> dan <i>fountain</i>	78
9) <i>Chocolate para mesa</i>	79
10) <i>Gianduja</i>	79
c. Kakao untuk Minuman.....	79
1) <i>Chocolate a la taza</i>	79
2) <i>Batido</i>	80
3) <i>Champurrado</i>	80
4) <i>Tejate</i>	80
5) <i>Chicha de Cacao</i>	80
6) <i>Bicerin</i> dan <i>Mocha</i>	80
2. Diversifikasi Kakao untuk Non-Pangan	81
a. Kakao untuk Sumber Protein	81
b. Kakao untuk Pengobatan	81
1) Kakao untuk Kesehatan Sistem Kardiovaskuler.....	82
2) Kakao untuk Kesehatan Saluran Pernapasan	82
3) Kakao untuk Kesehatan Mulut, Gigi dan Saluran Pencernaan.....	82
4) Kakao untuk Kinerja dan Kesehatan Otak	83
5) Kakao untuk Kosmetik.....	83
C. Perkembangan Tanaman Kakao di Indonesia	84
1. Sejarah Masuknya Kakao ke Indonesia.....	84
2. Luas Areal Perkebunan Kakao Indonesia.....	86
3. Produksi Perkebunan Kakao Indonesia	91
4. Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia.....	94
5. Ekspor-Impor Kakao Indonesia.....	96
D. Hasil Analisis RCA dan ISP.....	97
1. Hasil Analisis RCA	97
a. Analisis RCA untuk Biji Kakao (HS 1801)	100
b. Analisis RCA untuk Kulit Kakao (HS 1802).....	101
c. Analisis RCA untuk Pasta Kakao (HS 1803).....	102
d. Analisis RCA untuk Lemak Kakao (HS 1804).....	103
e. Analisis RCA untuk Bubuk Kakao (HS 1805).....	105
f. Analisis RCA untuk Cokelat / Makanan Berbahan Dasar Kakao (HS 1806).....	106

2. Hasil Analisis ISP	107
a. Analisis ISP untuk Biji Kakao (HS 1801).....	107
b. Analisis ISP untuk Kulit Kakao (HS 1802)	108
c. Analisis ISP untuk Pasta Kakao (HS 1803)	109
d. Analisis ISP untuk Lemak Kakao (HS 1804)	110
e. Analisis ISP untuk Bubuk Kakao (HS 1805).....	111
f. Analisis RCA untuk Cokelat / Makanan Berbahan Dasar Kakao (HS 1806).....	112
E. Analisis Teori Berlian Porter	113
BAB V PENUTUP.....	118
A. Kesimpulan	118
B. Saran	122
DAFTAR PUSTAKA	125

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Luas Areal, Produksi dan Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016	7
Tabel 1.2 Perkembangan Ekspor dan Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016	8
Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu	21
Tabel 2.2 Keunggulan Absolut	33
Tabel 2.3 Keunggulan Komparatif	37
Tabel 4.1 Kategori Cokelat Berdasarkan Komposisinya	76
Tabel 4.2 Luas Areal Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016.....	87
Tabel 4.3 Produksi dan Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016	88
Tabel 4.4 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Luas Areal Perkebunan Kakao Tahun 2012-2016	90
Tabel 4.5 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Produksi Kakao Tahun 2012-2016.....	93
Tabel 4.6 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Produktivitas Kakao Tahun 2012-2016	95
Tabel 4.7 Perkembangan Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016.....	96
Tabel 4.8 Perkembangan Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016.....	97
Tabel 4.9 Nilai Ekspor 5 Negara Produsen Kakao (000 US\$).....	98
Tabel 4.10 Kabupaten Sentra Kakao di Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2014.....	113

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Peran Perdagangan Internasional terhadap Perekonomian Nasional.....	28
Gambar 2.2	Faktor yang Menentukan Keunggulan Bersaing.....	41
Gambar 4.1	Pohon Tanaman Kakao	59
Gambar 4.2	Tahap Pengolahan Hilir Kakao	69
Gambar 4.3	Perkembangan Luas Areal Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016	89
Gambar 4.4	Perkembangan Produksi Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016.....	91
Gambar 4.5	Kontribusi Pusat Produksi Kakao Indonesia Tahun 2012-2016	94
Gambar 4.6	Perkembangan Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016	95
Gambar 4.7	Analisis RCA untuk Biji Kakao 5 Negara Produsen Kakao	100
Gambar 4.8	Analisis RCA untuk Kulit Kakao 5 Negara Produsen Kakao...	101
Gambar 4.9	Analisis RCA untuk Pasta Kakao 5 Negara Produsen Kakao...	103
Gambar 4.10	Analisis RCA untuk Lemak Kakao 5 Negara Produsen Kakao	104
Gambar 4.11	Analisis RCA untuk Bubuk Kakao 5 Negara Produsen Kakao	105
Gambar 4.12	Analisis RCA untuk Cokelat 5 Negara Produsen Kakao	106
Gambar 4.13	Analisis ISP untuk Biji Kakao 5 Negara Produsen Kakao.....	107
Gambar 4.14	Analisis ISP untuk Kulit Kakao 5 Negara Produsen Kakao	108
Gambar 4.15	Analisis ISP untuk Pasta Kakao 5 Negara Produsen Kakao	109
Gambar 4.16	Analisis ISP untuk Lemak Kakao 5 Negara Produsen Kakao ..	110
Gambar 4.17	Analisis ISP untuk Bubuk Kakao 5 Negara Produsen Kakao...	111
Gambar 4.18	Analisis ISP untuk Cokelat 5 Negara Produsen Kakao	112

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Nilai Ekspor Kakao Dunia Tahun 2012-2016	129
Lampiran 2 Volume Ekspor Kakao Dunia Tahun 2012-2016	130
Lampiran 3 Nilai Impor Kakao Dunia Tahun 2012-2016.....	131
Lampiran 4 Volume Impor Kakao Dunia Tahun 2012-2016.....	132
Lampiran 5 Nilai Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016	133
Lampiran 6 Volume Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016	134
Lampiran 7 Nilai Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016.....	135
Lampiran 8 Volume Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016.....	136
Lampiran 9 Nilai Ekspor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016.....	137
Lampiran 10 Volume Ekspor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016	138
Lampiran 11 Nilai Impor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016.....	139
Lampiran 12 Volume Impor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016.....	140
Lampiran 13 Nilai Ekspor Kakao Ghana Tahun 2012-2016	141
Lampiran 14 Volume Ekspor Kakao Ghana Tahun 2012-2016.....	142
Lampiran 15 Nilai Impor Kakao Ghana Tahun 2012-2016.....	143
Lampiran 16 Volume Impor Kakao Ghana Tahun 2012-2016.....	144
Lampiran 17 Nilai Ekspor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016.....	145
Lampiran 18 Volume Ekspor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016	146
Lampiran 19 Nilai Impor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016.....	147
Lampiran 20 Volume Impor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016.....	148
Lampiran 21 Nilai Ekspor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016	149
Lampiran 22 Volume Ekspor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016	150
Lampiran 23 Nilai Impor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016.....	151
Lampiran 24 Volume Impor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016.....	152
Lampiran 25 Curriculum Vitae	153

DAFTAR ISI

	Hal
MOTTO	ii
TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI	iii
TANDA PENGESAHAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	v
RINGKASAN	vi
SUMMARY	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	11
C. Tujuan Penelitian.....	11
D. Kontribusi Penelitian	11
E. Sistematika Penulisan.....	12
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	15
A. Penelitian Terdahulu.....	15
B. Teori Perdagangan Internasional	28
1. Teori Klasik	32
a. Teori Keunggulan Mutlak (<i>Absolute Advantage</i>)	32
b. Teori Keunggulan Komparatif (<i>Comparative Advantage</i>)	35
c. Teori Heckscher-Ohlin	39
2. Teori Perdagangan Baru	40
3. Teori Keunggulan Bersaing	41
C. Daya Saing.....	43
D. Ekspor.....	45
1. Ekspor Langsung	46
2. Ekspor Tidak Langsung	47
E. Kerangka Pemikiran	47
BAB III METODE PENELITIAN	49
A. Jenis Penelitian.....	49
B. Fokus Penelitian	50
C. Lokasi dan Objek Penelitian	50
D. Sumber Data.....	51
E. Metode Pengumpulan Data.....	51

F. Instrumen Penelitian.....	52
G. Metode Analisis Data.....	52
1. <i>Revealed Comparative Advantage</i> (RCA)	52
2. Indeks Spesialisasi Perdagangan	54
a. Tahap Awal	56
b. Tahap Awal Produksi.....	56
c. Tahap Pertumbuhan.....	56
d. Tahap Kematangan.....	56
e. Tahap Kembali Mengimpor	57
3. <i>Diamond Porter Theory</i>	57
BAB IV PEMBAHASAN DAN HASIL PENELITIAN	58
A. Gambaran Umum Tentang Kakao.....	58
1. Asal-Usul Tanaman Kakao.....	58
2. Karakteristik Tanaman Kakao	59
a. <i>Criollo</i> (<i>fine cocoa</i> atau kakao mulia)	60
b. <i>Forastero</i>	61
c. <i>Trinitario</i> (Hibrida)	62
3. Proses Pengolahan Hulu dan Hilir Kakao	63
a. Proses Pengolahan Hulu.....	63
1) Panen	63
2) Sortasi Buah	64
3) Pemeraman Buah	64
4) Pemecahan Buah	65
5) Pengurangan <i>Pulp</i>	65
6) Fermentasi	65
7) Perendaman dan Pencucian.....	66
8) Pengeringan	67
9) Pengelompokan atau Penyortiran	67
10) Penyimpanan	68
11) Pengukuran Kadar Air.....	68
b. Proses Pengolahan Hilir	68
1) Silo	70
2) Penyangraian.....	70
3) Pemisahan Kulit dan Pemecahan Biji	70
4) Pemastaan	71
5) <i>Ballmill</i>	71
6) <i>Choncing</i>	71
7) <i>Tempering</i> dan Pencetakan	72
8) Pengempaan Lemak Kakao.....	72
9) Pembubukan Kakao	73
10) Pengayakan.....	73
B. Diversifikasi Kakao Untuk Produk Pangan dan Non-Pangan .	73
1. Diversifikasi Kakao Untuk Produk Pangan.....	74
a. Kakao untuk Makanan.....	74
1) <i>Brownies</i>	74

2) <i>Black Forest</i>	75
3) <i>Sachertorte</i>	75
4) <i>Mole Poblano</i>	75
b. Kakao untuk Cokelat.....	75
1) <i>Dark Chocolate, Sweet Chocolate, White Chocolate & Milk Chocolate</i>	76
2) <i>Couverture</i>	77
3) <i>Compound</i>	77
4) Cokelat Beras (<i>meses</i> atau <i>chocolate vermicelli</i>).....	77
5) Keping Cokelat (<i>Chocolate Flakes</i>)	77
6) <i>Ganache</i>	78
7) <i>Praline</i>	78
8) <i>Faondue</i> dan <i>fountain</i>	78
9) <i>Chocolate para mesa</i>	79
10) <i>Gianduja</i>	79
c. Kakao untuk Minuman.....	79
1) <i>Chocolate a la taza</i>	79
2) <i>Batido</i>	80
3) <i>Champurrado</i>	80
4) <i>Tejate</i>	80
5) <i>Chicha de Cacao</i>	80
6) <i>Bicerin</i> dan <i>Mocha</i>	80
2. Diversifikasi Kakao untuk Non-Pangan	81
a. Kakao untuk Sumber Protein	81
b. Kakao untuk Pengobatan	81
1) Kakao untuk Kesehatan Sistem Kardiovaskuler.....	82
2) Kakao untuk Kesehatan Saluran Pernapasan	82
3) Kakao untuk Kesehatan Mulut, Gigi dan Saluran Pencernaan.....	82
4) Kakao untuk Kinerja dan Kesehatan Otak	83
5) Kakao untuk Kosmetik.....	83
C. Perkembangan Tanaman Kakao di Indonesia	84
1. Sejarah Masuknya Kakao ke Indonesia.....	84
2. Luas Areal Perkebunan Kakao Indonesia.....	86
3. Produksi Perkebunan Kakao Indonesia	91
4. Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia.....	94
5. Ekspor-Impor Kakao Indonesia.....	96
D. Hasil Analisis RCA dan ISP.....	97
1. Hasil Analisis RCA	97
a. Analisis RCA untuk Biji Kakao (HS 1801)	100
b. Analisis RCA untuk Kulit Kakao (HS 1802).....	101
c. Analisis RCA untuk Pasta Kakao (HS 1803).....	102
d. Analisis RCA untuk Lemak Kakao (HS 1804).....	103
e. Analisis RCA untuk Bubuk Kakao (HS 1805).....	105
f. Analisis RCA untuk Cokelat / Makanan Berbahan Dasar Kakao (HS 1806).....	106

2. Hasil Analisis ISP	107
a. Analisis ISP untuk Biji Kakao (HS 1801).....	107
b. Analisis ISP untuk Kulit Kakao (HS 1802)	108
c. Analisis ISP untuk Pasta Kakao (HS 1803)	109
d. Analisis ISP untuk Lemak Kakao (HS 1804)	110
e. Analisis ISP untuk Bubuk Kakao (HS 1805).....	111
f. Analisis RCA untuk Cokelat / Makanan Berbahan Dasar Kakao (HS 1806).....	112
E. Analisis Teori Berlian Porter	113
BAB V PENUTUP.....	118
A. Kesimpulan	118
B. Saran	122
DAFTAR PUSTAKA	125

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Luas Areal, Produksi dan Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016	7
Tabel 1.2 Perkembangan Ekspor dan Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016	8
Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu	21
Tabel 2.2 Keunggulan Absolut	33
Tabel 2.3 Keunggulan Komparatif	37
Tabel 4.1 Kategori Cokelat Berdasarkan Komposisinya	76
Tabel 4.2 Luas Areal Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016.....	87
Tabel 4.3 Produksi dan Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016.....	88
Tabel 4.4 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Luas Areal Perkebunan Kakao Tahun 2012-2016	90
Tabel 4.5 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Produksi Kakao Tahun 2012-2016.....	93
Tabel 4.6 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Produktivitas Kakao Tahun 2012-2016	95
Tabel 4.7 Perkembangan Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016.....	96
Tabel 4.8 Perkembangan Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016.....	97
Tabel 4.9 Nilai Ekspor 5 Negara Produsen Kakao (000 US\$).....	98
Tabel 4.10 Kabupaten Sentra Kakao di Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2014.....	113

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Peran Perdagangan Internasional terhadap Perekonomian Nasional.....	28
Gambar 2.2	Faktor yang Menentukan Keunggulan Bersaing.....	41
Gambar 4.1	Pohon Tanaman Kakao	59
Gambar 4.2	Tahap Pengolahan Hilir Kakao	69
Gambar 4.3	Perkembangan Luas Areal Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016	89
Gambar 4.4	Perkembangan Produksi Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016.....	91
Gambar 4.5	Kontribusi Pusat Produksi Kakao Indonesia Tahun 2012-2016	94
Gambar 4.6	Perkembangan Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016	95
Gambar 4.7	Analisis RCA untuk Biji Kakao 5 Negara Produsen Kakao	100
Gambar 4.8	Analisis RCA untuk Kulit Kakao 5 Negara Produsen Kakao...	101
Gambar 4.9	Analisis RCA untuk Pasta Kakao 5 Negara Produsen Kakao...	103
Gambar 4.10	Analisis RCA untuk Lemak Kakao 5 Negara Produsen Kakao	104
Gambar 4.11	Analisis RCA untuk Bubuk Kakao 5 Negara Produsen Kakao	105
Gambar 4.12	Analisis RCA untuk Cokelat 5 Negara Produsen Kakao	106
Gambar 4.13	Analisis ISP untuk Biji Kakao 5 Negara Produsen Kakao.....	107
Gambar 4.14	Analisis ISP untuk Kulit Kakao 5 Negara Produsen Kakao	108
Gambar 4.15	Analisis ISP untuk Pasta Kakao 5 Negara Produsen Kakao	109
Gambar 4.16	Analisis ISP untuk Lemak Kakao 5 Negara Produsen Kakao ..	110
Gambar 4.17	Analisis ISP untuk Bubuk Kakao 5 Negara Produsen Kakao...	111
Gambar 4.18	Analisis ISP untuk Cokelat 5 Negara Produsen Kakao	112

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Nilai Ekspor Kakao Dunia Tahun 2012-2016	129
Lampiran 2 Volume Ekspor Kakao Dunia Tahun 2012-2016	130
Lampiran 3 Nilai Impor Kakao Dunia Tahun 2012-2016.....	131
Lampiran 4 Volume Impor Kakao Dunia Tahun 2012-2016.....	132
Lampiran 5 Nilai Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016	133
Lampiran 6 Volume Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016	134
Lampiran 7 Nilai Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016.....	135
Lampiran 8 Volume Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016.....	136
Lampiran 9 Nilai Ekspor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016.....	137
Lampiran 10 Volume Ekspor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016	138
Lampiran 11 Nilai Impor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016.....	139
Lampiran 12 Volume Impor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016.....	140
Lampiran 13 Nilai Ekspor Kakao Ghana Tahun 2012-2016	141
Lampiran 14 Volume Ekspor Kakao Ghana Tahun 2012-2016.....	142
Lampiran 15 Nilai Impor Kakao Ghana Tahun 2012-2016.....	143
Lampiran 16 Volume Impor Kakao Ghana Tahun 2012-2016.....	144
Lampiran 17 Nilai Ekspor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016.....	145
Lampiran 18 Volume Ekspor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016	146
Lampiran 19 Nilai Impor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016.....	147
Lampiran 20 Volume Impor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016.....	148
Lampiran 21 Nilai Ekspor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016	149
Lampiran 22 Volume Ekspor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016	150
Lampiran 23 Nilai Impor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016.....	151
Lampiran 24 Volume Impor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016.....	152
Lampiran 25 Curriculum Vitae	153

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semakin meningkatnya kegiatan bisnis di era global, telah melibatkan suatu negara dengan negara lain menjadi lebih terikat dalam kegiatan berbisnis yang semakin kompleks. Globalisasi ekonomi merupakan perubahan perekonomian dunia yang bersifat mendasar atau struktural, dan proses ini akan berlangsung terus dengan laju yang akan semakin cepat mengikuti perubahan teknologi yang juga akan semakin cepat dan peningkatan serta perubahan pola kebutuhan masyarakat dunia (Tambunan 2004:1). Globalisasi merujuk pada perubahan ekonomi dunia dan saling bergantung satu sama lain. Globalisasi dan modernisasi mempunyai dampak luas terhadap tumbuhnya mekanisme pasar secara terbuka melalui bisnis internasional, sehingga negara tidak dipengaruhi oleh batas-batas fisik (*cross borderless*). Antara negara yang satu dengan negara yang lain saling berkompetisi menciptakan daya saing keunggulan komparatif dan keunggulan kompetitif yang dimilikinya. Suatu negara dapat dengan bebas melakukan perdagangan internasional dengan negara lain, karena dengan melakukan perdagangan internasional akan memberikan manfaat penting bagi perekonomian suatu negara (Tambunan, 2000:1).

Tahun 2012 perekonomian dunia mengalami perlambatan, diperkirakan hanya tumbuh sebesar 3,3% lebih rendah dari prediksi sebelumnya sebesar 3,5%, pertumbuhan perdagangan dunia di tahun 2012 diperkirakan hanya tumbuh 3,2%.

Pertumbuhan impor negara maju diperkirakan hanya tumbuh 1,7% dan 7% untuk negara berkembang. Pertumbuhan ekspor negara maju diperkirakan sebesar 2,2% dan negara berkembang sebesar 4% (Kementerian Perdagangan).

Perdagangan internasional khususnya ekspor merupakan faktor penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi suatu negara. Produk domestik bruto (PDB) Indonesia sekitar 30% berasal dari ekspor (BEI, 2008). Ekspor juga membuat perekonomian dalam negeri semakin bergairah, karena akan menarik banyak investasi, penyerapan tenaga kerja, dan pemanfaatan sumber daya alam lokal. Semakin banyak produk yang diekspor, akan mendorong pertumbuhan ekonomi di dalam negeri. Perkembangan perekonomian dunia sejak memasuki abad ke-21 semakin membuka hubungan perdagangan antar negara, yang ditandai dengan semakin tingginya aliran barang dan jasa antar negara.

Adanya perdagangan internasional, memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi serta kesejahteraan masyarakat suatu negara. Perdagangan internasional yang semakin berkembang pesat, menghasilkan bentuk-bentuk kerjasama antar negara baik berupa kerjasama bilateral maupun multilateral. Salah satu tujuan utama adanya kerjasama dalam perdagangan internasional yaitu berupaya mengurangi atau menghilangkan hambatan perdagangan dan juga menguntungkan terhadap perekonomian.

Kegiatan perdagangan luar negeri khususnya dibidang ekspor dan impor menjadi bagian penting bagi pertumbuhan perekonomian suatu negara. Salah satu upaya pemerintah Indonesia untuk meningkatkan kegiatan perdagangan adalah dengan melaksanakan kerjasama perdagangan baik bilateral, regional,

multilateral, maupun unilateral. Indonesia mengikuti arus perdagangan bebas internasional dengan menandatangani *General Agreement on Tariffs and Trade* (GATT) yang menghasilkan pembentukan *World Trade Organization* (WTO) dan deklarasi Asia Pacific Economic Cooperation (APEC) tentang sistem perdagangan bebas dan investasi yang berlaku penuh pada tahun 2010 untuk negara maju dan tahun 2020 bagi negara berkembang. Sejak tahun 2010 Indonesia sudah memasuki *Asean-China Free Trade Area* (ACFTA). Bergabungnya negara Indonesia dengan ACFTA berarti, negara lain ataupun negara Indonesia dapat dengan mudah untuk menjual ataupun membeli produk negara lain dengan bebas. Hal demikian tidak menutup kemungkinan bahwa nantinya produk Indonesia akan kalah bersaing dengan produk dari negara lain, khususnya negara China. Melalui berbagai kesepakatan internasional tersebut, sudah tentu mau tidak mau akan tercipta persaingan yang semakin ketat, baik dalam perdagangan internasional maupun dalam upaya menarik investasi multinasional.

Kementerian Perdagangan menjelaskan bahwa perdagangan bebas berakibat pada terbentuknya *trade creation* dan *trade diversion*. *Trade creation* adalah terciptanya transaksi perdagangan antar anggota organisasi antar negara, ataupun melalui perjanjian antar negara yang sebelumnya tidak pernah terjadi, akibatnya terbentuklah *Free Trade Area* (FTA) antar negara-negara yang telah membuat perjanjian perdagangan tersebut. *Trade diversion* terjadi karena adanya penurunan tarif sehingga negara dapat memilih untuk mengimpor barang dari negara yang produknya dirasa lebih murah dari produk dari negara lain.

Semakin berkembangnya perdagangan dunia, maka semakin terbuka peluang bagi produk Indonesia untuk bersaing di pasar internasional dengan melakukan kegiatan ekspor keluar negeri, serta membuka peluang masuknya produk dunia ke dalam pasar Indonesia. Kegiatan mengekspor (*exporting*) adalah kegiatan menjual produk dari dalam negeri ke negara lain dalam perdagangan internasional (Hamdani, 2012:37). Persaingan dalam mengekspor sangat intens. Ekspor produk Indonesia ke pasar internasional masih banyak bersifat produk tradisional dalam bentuk bahan baku (*raw material*). Kegiatan ekspor juga memberikan lapangan pekerjaan serta memberikan devisa yang sangat besar sehingga mampu membiayai pembangunan suatu negara (Hamdani, 2012:49).

Pelaku usaha agribisnis Indonesia dalam pasar internasional pasti akan menghadapi pembeli besar berupa importir atau industri pengolahan lanjutan. Posisi semacam ini cenderung menempatkan Indonesia pada posisi yang lemah karena besarnya volume pembelian yang dilakukan oleh pasar industri dan sedikitnya jumlah pembeli. Kelemahan ini semakin menumpuk karena adanya kecenderungan atas homogenitas produk yang kita hasilkan dengan produk yang dihasilkan oleh negara lain.

Menurut data BPS dalam outlook Kementerian Perdagangan 2013, neraca perdagangan pada desember 2012 mengalami defisit sebesar USD 188,1 juta atau menurun dari defisit bulan sebelumnya sebesar USD 0,6 miliar. Defisit neraca perdagangan di bulan Desember dipicu oleh defisit perdagangan migas yang mencapai US\$ 738,6 juta, sementara neraca perdagangan non migas mengalami surplus US\$ 550,5 juta. Dengan demikian, neraca perdagangan Januari-Desember

2012 defisit US\$ 1,7 miliar. Sedangkan pada tahun 2013, ekspor Indonesia mencapai US\$ 16,9 miliar. Sedangkan dalam periode yang sama, impor di kisaran US\$ 15,4 miliar.

Salah satu tolok ukur yang dapat menilai kapasitas sebuah negara dalam menghadapi persaingan produk ekspornya di pasar internasional adalah keunggulan daya saingnya. Keunggulan yang dimaksudkan adalah keunggulan komparatif dan juga keunggulan kompetitif dari suatu produk yang siap di pasarkan. Daya saing atau *competitiveness* menurut Shenkar (2004:126) yaitu kekuatan relatif yang dibutuhkan negara untuk memenangkan persaingan melawan negara pesaingnya. Daya saing suatu negara mencerminkan kemampuan negara tersebut untuk bertahan dengan persaingan di dalam arus perekonomian global serta menunjukkan tingkatan yang dimiliki oleh suatu negara untuk menghasilkan tingkat kemakmuran yang lebih baik dibandingkan dengan negara pesaingnya di pasar dunia (Sukardi:167).

Di Indonesia, sektor pertanian masih menjadi salah satu primadona untuk jenis ekspor non-migas. Indonesia tidak bisa menggantungkan ekspornya kepada sektor migas saja sebab migas merupakan jenis sumber daya alam yang tidak dapat diperbaharui, yang artinya cadangan migas Indonesia akan semakin menipis. Oleh karena itu sektor pertanian haruslah dikembangkan untuk dapat menopang ekspor Indonesia. Beberapa jenis sektor pertanian yang masih menjadi andalan Indonesia antara lain minyak kelapa sawit, kopi, kakao, tembakau, teh, karet dan yang lainnya.

Salah satu komoditas Indonesia yang sukses di pasar internasional yang berasal dari sektor non-migas yaitu kakao. Kakao adalah salah satu komoditas ekspor pertanian andalan Indonesia karena Indonesia merupakan penghasil kakao terbesar ketiga setelah Pantai Gading dan Ghana. Tahun 2011 nilai ekspor kakao olahan ditargetkan meningkat 61%, sedangkan untuk biji kakao nilai ekspornya ditargetkan meningkat 22%. Kakao dan minyak kelapa sawit memiliki prospek cukup baik karena permintaan tinggi, kopi juga punya potensi yang besar untuk diekspor ke Amerika. Indonesia sebagai produsen kakao ketiga di dunia telah memberikan peran penting pada pertumbuhan ekonomi nasional. Kontribusi perdagangan kakao dalam pemasukan devisa negara dapat memperbaiki dan menyeimbangkan keadaan neraca perdagangan di dalam negeri.

Dilihat dari luas areal, perkebunan kakao menempati urutan keempat terbesar untuk sektor perkebunan setelah perkebunan kelapa sawit, kelapa dan karet (Kementerian Pertanian, 2016). Berdasarkan status pengusahaannya, perkebunan kakao dibedakan menjadi Perkebunan Rakyat (PR), Perkebunan Besar Negara (PBN), dan Perkebunan Besar Swasta (PBS). Menurut data dari Direktorat Jenderal Perkebunan, luas areal perkebunan kakao di Indonesia didominasi oleh Perkebunan Rakyat (PR) yang merupakan perkebunan paling luas dibandingkan dengan Perkebunan Besar Swasta (PBS) dan Perkebunan Besar Negara (PBN). Perkebunan-perkebunan tersebut masih di kelompokkan lagi menjadi perkebunan dengan Tanaman Menghasilkan (TM), perkebunan dengan Tanaman Belum Menghasilkan (TBM), dan perkebunan dengan Tanaman Tidak Menghasilkan/Tua Rusak (TTM/TR).

Tabel 1.1 Luas Areal, Produksi dan Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012 – 2016

Uraian	Tahun				
	2012	2013	2014	2015	2016
Luas Areal (Ha)					
Perkebunan Rakyat	1.693.337	1.660.767	1.686.178	1.682.008	1.680.092
Perkebunan Besar Negara	38.218	37.450	15.171	15.230	15.294
Perkebunan Besar Swasta	42.909	42.396	26.088	26.854	26.928
Indonesia	1.774.463	1.740.612	1.727.437	1.724.092	1.722.315
Produksi (Ton)					
Perkebunan Rakyat	687.247	665.401	698.434	631.449	730.172
Perkebunan Besar Negara	23.837	25.879	11.438	11.368	11.493
Perkebunan Besar Swasta	29.429	29.582	18.542	18.426	18.765
Indonesia	740.513	720.862	728.414	661.243	760.430
Produktivitas (Kg / Ha)					
Perkebunan Rakyat	845	809	802	796	798
Perkebunan Besar Negara	907	1.017	817	813	821
Perkebunan Besar Swasta	930	980	819	814	827

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah Pusdatin

Keterangan : Wujud hasil produksi berupa biji kering

Data pada tabel 1.1 menunjukkan perkembangan luas areal, produksi serta produktivitas dari perkebunan kakao Indonesia. Luas areal perkebunan kakao

didominasi oleh perkebunan rakyat yang dikelola oleh rakyat yang bekerja sebagai petani-petani kakao. Namun dapat dilihat bahwa luas areal dari tahun 2012 hingga 2016 mengalami penurunan. Akibatnya, hasil produksi kakao juga menurun meskipun pada tahun 2016 hasil produksinya merupakan produksi paling tinggi dibandingkan tahun-tahun sebelumnya. Peningkatan luas areal perkebunan rakyat didorong oleh peningkatan harga kakao sebagai akibat melemahnya nilai tukar rupiah terhadap dolar yang menyebabkan petani beralih menanam kakao. Tahun 2012 produksi kakao naik di bandingkan tahun 2011 yaitu mencapai 740 ribu ton, sehingga Indonesia menjadi produsen kakao terbesar ketiga setelah negara Pantai Gading dan Ghana. Untuk produktivitas, paling besar berasal dari Perkebunan Besar Swasta (PBS).

Tabel 1.2 Perkembangan Ekspor dan Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016

Tahun	Ekspor		Impor	
	Volume (Ton)	Nilai (000 US\$)	Volume (Ton)	Nilai (000 US\$)
2012	387.776	1.053.448	48.191	176.894
2013	414.088	1.151.482	63.158	204.641
2014	333.679	1.244.529	139.990	469.004
2015	355.320	1.307.771	84.438	293.780
2016	330.030	1.239.621	105.153	350.372

Sumber : UN Comtrade diolah ITC

Tabel 1.2 menjelaskan perkembangan ekspor impor kakao Indonesia selama 5 tahun terakhir, yaitu dari tahun 2012 hingga 2016. Tahun 2013, volume kakao yang di ekspor Indonesia mencapai 414 ribu ton merupakan volume ekspor

terbesar pada kurun waktu 5 tahun terakhir. Namun, nilai ekspornya masih lebih rendah dibandingkan tahun-tahun setelahnya. Sedangkan untuk kegiatan impor kakao tahun 2014 sangat tinggi dibandingkan dengan tahun-tahun sebelum maupun sesudahnya. Dilihat pada tabel 1.2 dapat diketahui bahwa nilai ekspor kakao lebih tinggi dibandingkan nilai impornya.

Perkembangan kakao Indonesia di dunia dibandingkan dengan negara kompetitor produsen kakao yang lain memang cukup baik. Setiap tahun Indonesia mengekspor kakao ke berbagai negara terutama negara di Eropa. Kakao yang diekspor pun tidak hanya berupa biji kakao namun juga hasil olahan kakao yang lain seperti lemak kakao, bubuk kakao, kulit kakao, pasta kakao serta produk berbahan dasar kakao seperti cokelat, permen cokelat dan lain-lain. Indonesia merupakan negara penghasil kakao terbesar ketiga di dunia, namun yang paling banyak di ekspor oleh Indonesia masih berupa biji kakao, sehingga nilai tambahnya terhadap perekonomian hanya sedikit.

Kakao memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia karena kakao merupakan penyumbang devisa terbesar ketiga setelah kelapa sawit dan karet (Gunadi, 2007). Selain meningkatkan devisa, kakao juga memiliki peranan sebagai peluang lapangan kerja, mendorong pengembangan agribisnis dan sumberdaya alam. Pada tahun 2002, perkebunan kakao telah menyediakan lapangan kerja dan sumber pendapatan bagi sekitar 900 ribu kepala keluarga petani yang sebagian besar berada di Kawasan Timur Indonesia (KTI) serta memberikan sumbangan devisa terbesar ketiga dari sub sektor perkebunan setelah karet dan minyak sawit dengan nilai sebesar US\$ 701 juta.

Ditinjau dari segi produktivitas, Indonesia masih berada di bawah produktivitas rata-rata negara lain produsen kakao. Kakao Indonesia lebih banyak diekspor dalam bentuk biji kering kakao dibandingkan hasil olahannya. Dilihat dari segi kualitas, kakao Indonesia tidak kalah dengan kakao dunia dimana bila dilakukan fermentasi dengan baik dapat mencapai cita rasa setara dengan kakao yang berasal dari Pantai Gading dan Ghana. Kakao Indonesia mempunyai kelebihan yaitu tidak mudah meleleh sehingga cocok bila dipakai untuk *blending*. Karena keunggulan tersebut, peluang pasar kakao Indonesia cukup terbuka baik ekspor maupun kebutuhan dalam negeri.

Meskipun demikian, agribisnis kakao Indonesia masih menghadapi berbagai masalah yang kompleks antara lain produktivitas kebun masih rendah akibat serangan hama penggerek buah kakao (PBK), mutu produk masih rendah, masih belum optimalnya pengembangan produk hilir dan hulu kakao serta kurangnya perhatian pemerintah terhadap pemberian penyuluhan kepada petani-petani kakao tentang cara pengolahan kakao menjadi produk jadi. Hal ini menjadi suatu tantangan sekaligus peluang bagi para pemerintah serta investor dan pengusaha untuk mengembangkan usaha dan meraih nilai tambah yang lebih besar dari agribisnis kakao. Artinya jika pemerintah mampu menyelesaikan masalah yang timbul, maka potensi industri kakao sebagai salah satu pendorong pertumbuhan dan pendapatan semakin terbuka.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis mengangkat topik dalam penelitian ini dengan judul “Analisis Daya Saing Ekspor Biji dan Produk Olahan Kakao Indonesia (Periode Tahun 2012-2016)”.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana daya saing biji dan produk olahan kakao Indonesia di pasar internasional?
2. Faktor-faktor apa yang diperlukan untuk meningkatkan daya saing biji dan produk kakao Indonesia di pasar internasional?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian pada latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka dapat diketahui tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis daya saing biji dan produk olahan kakao Indonesia di pasar International.
2. Untuk menganalisis dan menjelaskan faktor-faktor apa saja yang diperlukan untuk meningkatkan daya saing biji dan produk kakao Indonesia di pasar internasional.

D. Kontribusi Penelitian

Kontribusi yang diharapkan dengan adanya penelitian ini antara lain:

1. Kontribusi Teoritis

Kontribusi teoritis dari penelitian ini adalah bahwa dengan penelitian ini diharapkan akan dapat digunakan sebagai wacana untuk penelitian selanjutnya dan menambah wawasan mengenai daya saing produk Indonesia di pasar internasional.

2. Kontribusi Praktis

Kontribusi Praktis dari penelitian ini adalah bahwa dengan penelitian ini akan dapat digunakan sebagai wacana dan masukan dalam mempertimbangkan atau memecahkan masalah yang dihadapi berkenaan dengan kegiatan ekspor produk Indonesia ke pasar internasional.

E. Sistematika Penulisan

Untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai isi skripsi serta memudahkan memahami seluruh materi dari pokok permasalahan skripsi ini, maka perlu adanya sistematika pembahasan yang dikelompokkan dalam bab-bab sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini meliputi penjelasan mengenai latar belakang yang mendasari pemilihan judul, batasan perumusan masalah yang ingin diteliti, tujuan yang ingin dicapai yaitu berusaha untuk memperoleh jawaban atas rumusan masalah dari penelitian tersebut, kontribusi penelitian serta sistematika pembahasan dari penelitian. Latar belakang yang menjadi dasar penelitian, mengacu dari semakin kompleksnya keberadaan perdagangan internasional sehingga memunculkan peluang untuk berekspansi ke pasar internasional untuk mendapatkan pasar baru. Secara khusus

penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis daya saing produk Indonesia di pasar internasional.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini terdiri dari tinjauan pustaka secara konseptual yang terdiri dari teori-teori konsep yaitu teori yang berhubungan dengan permasalahan yang dibahas dalam penelitian ini. Teori-teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah teori-teori yang berkaitan dengan perdagangan internasional, pemasaran, kegiatan ekspor-impor, dan model konseptual yang menjadi alur penelitian.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini menerangkan mengenai cara-cara atau metode yang digunakan dalam penelitian meliputi jenis penelitian, fokus penelitian, lokasi dan situs penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, instrumen penelitian dan analisis data. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Sumber data berasal dari Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Direktorat Jenderal Perkebunan, *Food and Agriculture Organization (FAO)*, *International Cocoa Organization (ICCO)*, *Internasional Trade Center (ITC)*, *UN Comtrade Database*, *World Trade Organization (WTO)*, dan *World Bank*. Analisis data yang digunakan yaitu dengan menggunakan *Revealed Comparative Advantage (RCA)* dan Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP).

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini dijelaskan mengenai hasil penelitian yang diperoleh peneliti setelah melakukan penelitian, baik berupa hasil data tabel maupun grafik.

BAB V : PENUTUP

Bab ini berisi mengenai kesimpulan dan saran. Kesimpulan dan saran yang dikemukakan dalam bab ini diperoleh dalam penelitian yang dapat dipergunakan sebagai bahan pertimbangan bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penelitian Terdahulu

Penelitian ini berkaitan dengan daya saing di tingkat global, yang banyak dijumpai pada jurnal maupun referensi lainnya. Terdapat beberapa penelitian yang berkaitan dengan daya saing dengan masing-masing teknik analisis yang digunakan. Berikut adalah ringkasan dari beberapa penelitian yang digunakan sebagai acuan referensi bagi penulis:

1. Barirah Marlinda (2008)

Penelitian Barirah yang berjudul “Analisis Daya Saing Lada Indonesia di Pasar Internasional” menggunakan metode analisis *Revealed Comparative Advantage* (RCA), Analisis Konsentrasi Pasar dan teori Berlian Porter. Berdasarkan analisis nilai *Revealed Comparative Advantage* (RCA) dapat diketahui bahwa di tahun 2006, Indonesia mempunyai nilai RCA sebesar 14,32 tetapi daya saingnya masih lebih rendah jika dibandingkan dengan Vietnam. Berdasarkan analisis kuantitatif dengan menggunakan teori Berlian Porter, diketahui kondisi internal memiliki yang keunggulan kompetitif adalah pada faktor sumber daya alam dan kondisi eksternal yang memiliki keunggulan kompetitif adalah peranan pemerintah yang telah mengeluarkan kebijakan mengenai penyediaan input faktor produksi, pemasaran dan perdagangan lada, dan standar mutu lada.

2. Lucky Firmansyah (2008)

Penelitiannya yang berjudul “Daya Saing dan Spesialisasi Perdagangan Teh Indonesia dalam Menghadapi Globalisasi” bertujuan untuk menganalisis posisi daya saing dan spesialisasi perdagangan komoditas teh Indonesia yang dibandingkan dengan negara Kenya, Sri Lanka, China, dan India pada tahun 1981-2005. Penelitian ini menggunakan indeks *Revealed Comparative Advantage* (RCA) dan Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP) sebagai alat analisis. Hasil penelitiannya adalah posisi daya saing teh Indonesia lebih rendah dibanding Kenya, Sri Lanka, India, dan China, dengan dibuktikan dari nilai indeks RCA teh Indonesia (0,34) dibawah negara Kenya (27,77), Sri langka (19,31), India (1,80), dan China (0,36).

Daya saing Indonesia yang berada di bawah negara lain dipengaruhi oleh rendahnya nilai ekspor teh Indonesia, sedangkan nilai ekspor total Indonesia tinggi. Hal ini juga disebabkan oleh nilai ekspor Indonesia yang jauh di bawah negara Kenya, Sri Lanka, China, dan India. Indonesia cenderung sebagai negara eksportir teh dengan nilai indeks sebesar 0,97 diatas Kenya (0,96), India (0,96), dan China (0,93) namun dibawah Sri langka (0,99).

3. Abi Antono (2010)

Penelitian Abi yang berjudul “*Analysis of the Indonesian competitiveness on pepper product in the world*” bertujuan untuk mengetahui bagaimana daya saing produk lada Indonesia di pasar dunia

dengan menggunakan dua metode analisis yaitu, *Constant Market Share Analysis* (CMSA) dan *Competitiveness Matrix*. Penelitian ini menganalisa produk lada Indonesia dan pesaingnya serta melihat daya saing produk lada Indonesia di negara tujuan ekspor. Hasil dari penelitian CMS menunjukkan bahwa lada Indonesia tidak kompetitif di pasar dunia.

Daya saing Indonesia hasilnya negatif (sebesar -0,22) dibandingkan dengan negara pesaing utama Indonesia untuk lada utuh maupun tidak ditumbuk, yaitu negara Vietnam, Brazil, Uni Eropa, Jerman dan China. Sedangkan hasil analisis CMS untuk lada bubuk menunjukkan daya saing Indonesia positif (sebesar 0,75) dibandingkan dengan negara pesaing utama India, Vietnam, China, Malaysia, USA, Singapura. Analisis *Competitiveness Matrix* menunjukkan pasar yang sesuai untuk lada utuh Indonesia adalah Kanada, Jerman, Malaysia dan Afrika Selatan, sedangkan untuk lada bubuk adalah Jepang dan Korea.

4. Safriansyah (2010)

Penelitian Safriansyah dengan judul “Laju Pertumbuhan dan Analisa Daya Saing Ekspor Unggulan di Propinsi Kalimantan Selatan” memberikan kesimpulan bahwa produk unggulan propinsi Kalimantan Selatan berupa produk karet alam, produk kayu, produk rotan, produk perikanan, dan produk tambang memiliki peran yang cukup besar dalam perkembangan ekspor propinsi Kalimantan Selatan meskipun pertumbuhannya mengalami naik turun tiap tahunnya. Tingkat daya saing ekspor jika dilihat dengan analisis RCA, hanya ada dua produk yang tingkat daya saingnya bagus yaitu

produk kayu dan produk tambang. Jika dilihat dari tingkat daya saing ekspor dengan menggunakan ISP), diketahui kelima komoditi atau produk unggulan Propinsi Kalimantan Selatan memiliki tingkat daya saing terhadap komoditi yang sama di Indonesia.

5. Rashid Anggit (2012)

Penelitian yang dilakukan Rashid Anggit dengan judul “Analisis Daya Saing CPO” bertujuan untuk meneliti tren volume ekspor *Crude Palm Oil* (CPO) dan daya saing *Crude Palm Oil* (CPO) di pasar internasional. Peneliti menggunakan metode analisis regresi linier untuk menganalisis tren volume ekspor *Crude Palm Oil* (CPO), sedangkan untuk menganalisis daya saing *Crude Palm Oil* (CPO) menggunakan *Revealed Comparative Advantage* (RCA) dan Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP). Dilihat dari hasil analisis tren volume ekspor *Crude Palm Oil* (CPO) Indonesia pada 3 tahun berikutnya mengalami peningkatan yaitu, pada tahun 2013 sebesar 10.360.656 kg, tahun 2014 sebesar 10.824.992 kg, dan pada tahun 2015 sebesar 11.289.328 kg. Daya saing *Crude Palm Oil* (CPO) Indonesia di pasar internasional, memiliki keunggulan kompetitif dengan ISP mendekati 1 yakni 0,95 dan memiliki keunggulan komparatif yang rendah di pasar Internasional dengan indeks RCA sebesar 0,85.

6. Ratna Kania (2012)

Penelitiannya yang berjudul “Analisis Daya Saing Ekspor Lada Indonesia di Pasar Internasional” bertujuan untuk menganalisis struktur pasar dengan menggunakan metode *Herfindahl Index* (HI) dan

Concentration Ratio (CR) dan untuk menganalisis daya saing ekspor lada Indonesia dengan menggunakan metode analisis *Revealed Comparative Advantage* (RCA) dan Analisis *Export Competitiveness Index* (ECI). Hasil dari penelitian tersebut akan diketahui bagaimana perkembangan ekspor lada Indonesia, struktur pasar yang terbentuk pada komoditas lada di pasar internasional dan terlihat apakah Indonesia sebagai salah satu produsen lada terbesar memiliki keunggulan untuk produk tersebut, baik secara komparatif maupun kompetitif.

Indonesia di pasar internasional memiliki keunggulan komparatif karena Indonesia menempati peringkat kedua setelah Vietnam sebagai produsen lada. Keunggulan kompetitif Indonesia menunjukkan penurunan pangsa pasar dan daya saing yang melemah. Perkembangan ekspor lada Indonesia berfluktuasi, struktur pasar pada perdagangan lada di pasar internasional menunjuk ke arah oligopoli dengan tingkat konsentrasi pasar sedang, nilai rata-rata *harfindahl Index* pada tahun 2001-2010 sebesar 1.622 dengan nilai rasio konsentrasi berkisar 68%.

7. Willy R. Ch. Kaunang (2013)

Penelitiannya yang berjudul “Daya Saing Ekspor Komoditi Minyak Kelapa Sulawesi Utara” dianalisis dengan menggunakan metode analisis komparatif RCA (*Revealed Comparative Advantage*) dan metode analisis kompetitif *Porter Diamond*. Dilihat dari hasil analisis RCA, pada tahun 2008 hingga tahun 2012 komoditi minyak kelapa Sulawesi Utara memiliki daya saing yang kuat karena memiliki nilai RCA yang lebih besar dari satu

di tiap tahunnya. Nilai RCA tertinggi yaitu pada tahun 2010 dengan nilai RCA sebesar 104.44. Nilai RCA terendah terdapat pada tahun 2012 dengan nilai 38.32 dan kedua terendah pada tahun 2008 dengan nilai 45.55.

Menurut hasil Indeks RCA tahun 2009-2012, indeks ekspor komoditi minyak kelapa Sulawesi Utara terjadi fluktuasi dari 1.25 menjadi 1.83 pada tahun 2011. Kenaikan tersebut menggambarkan bahwa terjadi kenaikan kinerja ekspor pada tahun 2010 dibandingkan dengan tahun sebelumnya. Pada tahun 2011 terjadi penurunan dengan hasil indeks RCA yang kurang dari satu (indeks $RCA < 1$) yaitu senilai 0.76. Tahun 2012 hasil Indeks RCA berada pada angka 0.47 atau menurun sebesar 0.29, hal ini mengindikasikan bahwa kinerja ekspor minyak kelapa Sulawesi Utara mengalami penurunan.

Hasil analisis *Porter Diamond* ditemukan bahwa kondisi masing-masing faktor yaitu kondisi faktor sumber daya, kondisi permintaan, industri terkait dan industri pendukung, serta struktur, persaingan dan strategi perusahaan ditambah dengan dua komponen pendukung yaitu komponen peran pemerintah dan faktor kesempatan saling berkaitan dan saling mendukung kecuali antara faktor persaingan, struktur dan strategi perusahaan tidak saling mendukung.

8. Anggita Tresliana Suryana et al. (2014)

Penelitiannya yang berjudul “Analisis Perdagangan Kakao Indonesia di Pasar Internasional” menggunakan metode analisis *Gravity Model* yang bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi perdagangan kakao Indonesia di pasar Internasional. *Gravity Model*

merupakan model yang mampu menjelaskan hubungan perdagangan antar negara. Peneliti menganalisis kakao biji (Kode HS 18010), kakao *butter* (Kode HS 18040), dan kakao *powder* (Kode HS 18050), sedangkan negara sebagai obyek penelitian yang dipilih berdasarkan rata-rata volume ekspor tertinggi selama lima tahun terakhir, yaitu tahun 2008-2012.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa variabel-variabel yang berpengaruh signifikan terhadap volume ekspor kakao biji Indonesia antara lain GDP riil per kapita negara tujuan ekspor, nilai tukar riil Indonesia terhadap LCU, dan bea keluar kakao biji. Hasil untuk kakao *butter* adalah semua variabel berpengaruh signifikan. Sedangkan untuk kakao *powder*, variabel-variabel yang signifikan terhadap volume ekspor adalah GDP riil per kapita Indonesia, GDP riil per kapita negara tujuan, dan jarak ekonomi Indonesia dengan negara tujuan ekspor.

Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Barirah Marlinda (2008)	Analisis Daya Saing Lada Indonesia di Pasar Internasional	Metode analisis menggunakan <i>Revealed Comparative Advantage</i> (RCA), Analisis Konsentrasi Pasar dan teori Berlian Porter	Nilai RCA Indonesia sebesar 14,32 namun daya saingnya masih lebih rendah dibandingkan dengan Vietnam. Dari teori Berlian Porter diketahui bahwa kondisi internal yang memiliki

Lanjutan Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
				keunggulan kompetitif pada faktor sumber daya alam, sedangkan pada kondisi eksternal yang memiliki keunggulan kompetitif adalah kebijakan pemerintah mengenai penyediaan input faktor produksi, pemasaran dan perdagangan lada, dan standar mutu lada.
2.	Lucky Firmansyah (2008)	Daya Saing dan Spesialisasi Perdagangan Teh Indonesia dalam Menghadapi Globalisasi	Menggunakan indeks <i>Revealed Comparative Advantage</i> (RCA) dan Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP)	Posisi daya saing teh Indonesia lebih rendah dibanding Kenya, Sri Lanka, India, dan China, dengan dibuktikan dari nilai indeks RCA teh Indonesia (0,34) dibawah negara

Lanjutan Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
				Kenya (27,77), Sri langka (19,31), India (1,80), dan China (0,36).
3.	Abi Antono (2010)	<i>Analysis of the Indonesian competitiveness on pepper product in the world</i>	Menggunakan metode <i>Constant Market Share Analysis (CMSA)</i> dan <i>Competitiveness Matrix</i> , untuk menganalisa produk lada indonesia dan pesaingnya serta melihat daya saing produk lada Indonesia di negara tujuan ekspor.	Hasil dari CMS menunjukkan daya saing lada lada utuh atau tidak ditumbuk Indonesia negatif (-0,22) dan lada bubuk daya saingnya positif (0,75). Analisis <i>Competitiveness Matrix</i> menunjukkan pasar yang sesuai untuk lada utuh Indonesia adalah Kanada, Jerman, Malaysia dan Afrika Selatan. Sedangkan untuk lada bubuk adalah Jepang dan Korea.
4.	Safriansyah (2010)	Laju Pertumbuhan dan Analisa Daya Saing Ekspor Unggulan di Propinsi Kalimantan Selatan	Menggunakan indeks <i>Revealed Comparative Advantage (RCA)</i> dan Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP)	Produk karet alam, produk kayu, produk rotan, produk perikanan, dan produk tambang memiliki peran yang cukup besar meskipun

Lanjutan Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
				<p>pertumbuhannya mengalami naik turun setiap tahunnya. Dengan analisis RCA, hanya ada produk kayu dan produk tambang yang daya saingnya bagus. Dengan ISP, kelima komoditi/produk unggulan memiliki tingkat daya saing terhadap komoditi yang sama di Indonesia.</p>
5.	Rashid Anggit (2012)	Analisis Daya Saing CPO	<p>Menggunakan metode analisis regresi linier untuk menganalisis tren volume ekspor CPO. Untuk menganalisis daya saing CPO menggunakan <i>Revealid Comparative Advantage</i> (RCA) dan Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP)</p>	<p>Hasil analisis tren volume ekspor CPO Indonesia pada 3 tahun berikutnya mengalami peningkatan, daya saing CPO memiliki keunggulan kompetitif dengan ISP mendekati 1 yakni 0,95 dan memiliki keunggulan komparatif yang rendah di pasar Internasional</p>

Lanjutan Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
				dengan indeks RCA sebesar 0,85.
6.	Ratna Kania (2012)	Analisis Daya Saing Ekspor Lada Indonesia di Pasar Internasional	Menggunakan Herfindahl Index (HI) dan Concentration Ratio (CR) untuk menganalisis struktur pasar, sedangkan untuk menganalisis daya saing dengan metode analisis Revealed Comparative Advantage (RCA) dan Analisis Export Competitiveness Index (ECI)	Struktur pasar pada perdagangan lada di pasar internasional menunjuk ke arah oligopoli dengan tingkat konsentrasi pasar sedang, nilai rata-rata harfindahl Index sebesar 1.622 dengan nilai rasio konsentrasi berkisar 68%.
7.	Willy R. Ch. Kaunang (2013)	Daya Saing Ekspor Komoditi Minyak Kelapa Sulawesi Utara	Metode analisis komparatif RCA (<i>Revealed Comparative Advantage</i>) dan metode analisis kompetitif <i>Porter Diamond</i> .	Daya saing kuat karena dari hasil analisis RCA nilainya lebih besar dari satu di tiap tahunnya, namun dari hasil indeks RCA pada lima tahun terakhir terus menurun, hasil analisis <i>Porter Diamond</i> ditemukan bahwa kondisi faktor sumberdaya, kondisi permintaan, industri terkait dan industri pendukung,

Lanjutan Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu

No.	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
				serta struktur, persaingan dan strategi perusahaan ditambah peran pemerintah dan faktor kesempatan saling berkaitan dan saling mendukung kecuali antara faktor persaingan, struktur dan strategi perusahaan tidak saling mendukung.
8.	Anggita Tresliana Suryana et al. (2014)	Analisis Perdagangan Kakao Indonesia di Pasar Internasional	Menggunakan metode analisis <i>Gravity Model</i>	Variabel-variabel yang berpengaruh signifikan terhadap volume ekspor kakao biji Indonesia antara lain GDP riil per kapita negara tujuan ekspor, nilai tukar riil Indonesia terhadap LCU, dan bea keluar kakao biji. Hasil untuk kakao <i>butter</i> adalah semua variabel berpengaruh signifikan.

Lanjutan Tabel 2.1 Mapping Penelitian Terdahulu

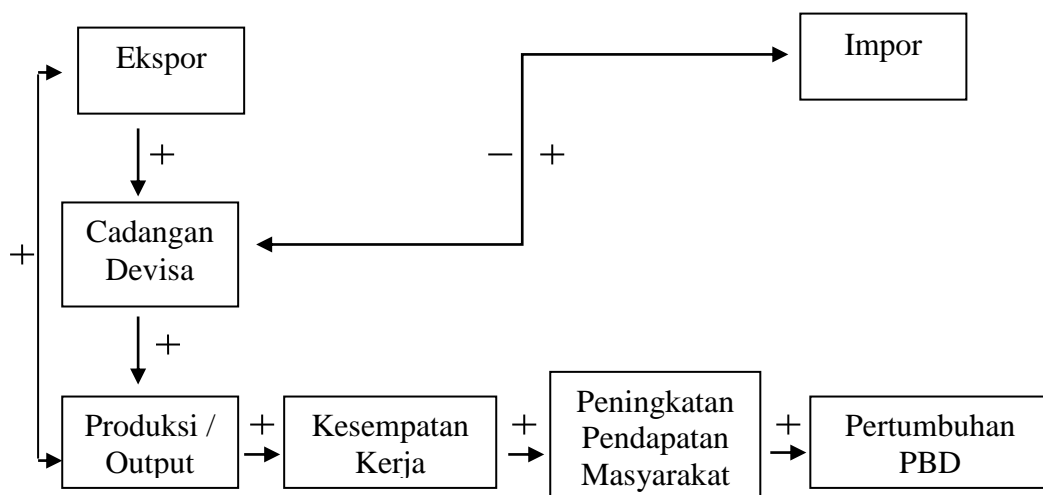
No.	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
				Sedangkan untuk kakao <i>powder</i> , variabel-variabel yang signifikan terhadap volume ekspor adalah GDP riil per kapita Indonesia, GDP riil per kapita negara tujuan, dan jarak ekonomi Indonesia dengan negara tujuan ekspor.

Dari kedelapan penelitian terdahulu diatas, terdapat perbedaan dengan penelitian milik penulis dengan penelitian-penelitian sebelumnya yaitu terdapat pada obyek penelitiannya serta metode analisisnya. Obyek penelitian yang peneliti gunakan adalah nilai ekspor kakao dengan kode HS 4 digit, yaitu kode HS 1801 untuk biji kakao, HS 1802 untuk kulit kakao, HS 1803 untuk pasta kakao, HS 1804 untuk lemak kakao, HS 1805 untuk bubuk kakao dan HS 1806 untuk cokelat. Penelitian ini juga menganalisis daya saing serta spesialisasi Indonesia dilihat dari nilai ekspor maupun impor biji dan produk olahan kakao Indonesia dari tahun 2012 hingga 2016 dengan menggunakan metode perhitungan RCA dan ISP serta membandingkan dengan nilai ekspor negara produsen kakao lainnya seperti

Pantai Gading, Ghana, Kamerun dan Ekuador. Selain itu, dengan menggunakan teori *Porter Diamond* akan diketahui faktor-faktor yang diperlukan untuk meningkatkan daya saing kakao Indonesia.

B. Teori Perdagangan Internasional

Perdagangan internasional merupakan suatu proses pertukaran barang dan jasa yang dilakukan oleh satu negara dengan negara yang lain. Hampir tidak ada satu negarapun yang tidak melakukan hubungan dengan negara lain (Dumairy, 1997). Setiap negara yang melakukan perdagangan bertujuan mencari keuntungan dari perdagangan tersebut (*gains of trade*). Alasan suatu negara melakukan perdagangan internasional adalah karena negara tersebut memiliki sumberdaya yang berbeda dengan negara lain. Selain itu, negara tersebut ingin mencapai skala ekonomis (*economics of scale*) dalam produksi (Krugman dan Obsfeld, 1994).



Gambar 2.1. Peran Perdagangan Internasional terhadap Perekonomian Nasional

Sumber : Tambunan (2001:40)

Dari gambar 2.1 dapat disimpulkan bahwa terdapat korelasi yang positif antara pertumbuhan ekspor dengan meningkatnya cadangan devisa, pertumbuhan impor, pertumbuhan output dalam negeri, peningkatan kesempatan kerja dan pendapatan masyarakat serta meningkatnya pertumbuhan PDB. Ekspor menghasilkan devisa yang kemudian devisa digunakan untuk membiayai impor dan pembangunan sektor ekonomi dalam negeri. Namun terdapat nilai negatif pada impor. Apabila nilai impor lebih besar daripada nilai ekspor, maka tidak ada peningkatan cadangan devisa sebab cadangan devisa akan meningkat jika nilai ekspor lebih besar daripada nilai impor. Masalah lainnya pada impor yaitu apabila sebagian barang yang diimpor adalah barang konsumsi bukan barang modal yang mampu membantu kegiatan produksi dalam negeri, maka kenaikan impor tidak berarti apa-apa pada kenaikan pertumbuhan suatu negara.

Menurut Wibowo dan Kusrianto (2010:39) terdapat beberapa manfaat dalam melakukan perdagangan internasional, yaitu :

- a. Menghasilkan devisa untuk negara
Kegiatan ekspor dapat menghasilkan devisa bagi negara, sedangkan kegiatan impor akan mengurangi devisa negara. Oleh sebab itu, kegiatan ekspor harus terus di pacu semaksimal mungkin, supaya total nilai ekspor lebih banyak dari total nilai impor.
- b. Memperluas pasar dan menambah keuntungan
Adanya perdagangan internasional menjadikan sebuah industri dapat dengan mudah memperluas pasarnya dan menambah kapasitas produksinya, dengan demikian industri tersebut akan mendapat tambahan laba.
- c. Menghasilkan lapangan pekerjaan
Adanya perdagangan internasional maka dapat menambah lapangan pekerjaan, karena banyak perusahaan-perusahaan ataupun peningkatan produksi usaha-usaha yang sudah ada, dengan demikian jumlah lapangan kerja akan bertambah banyak.
- d. Meningkatkan kemampuan sumber manusia yang ada
Adanya perdagangan internasional menuntut peningkatan kemampuan sumber daya manusia, agar dapat dihasilkan produk yang mampu bersaing di pasar internasional. Dengan demikian, sumber daya manusia harus terus-

menerus mendapatkan pendidikan dan pelatihan yang layak dan cukup demi meningkatkan kualitas sumber daya manusia itu sendiri.

- e. Memperoleh barang yang tidak dapat diproduksi di negeri sendiri
Adanya perdagangan internasional, menjadikan suatu negara dapat dengan memperoleh barang yang tidak dapat diproduksi ataupun dihasilkan di negara tersebut, yaitu dengan cara mengimpor barang dari negara lain.
- f. Memperoleh barang dengan harga yang murah dengan adanya spesialisasi
Suatu negara dapat memproduksi suatu barang dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan produksi negara lain. Dengan begitu, konsumen dapat memperoleh barang yang lebih murah, baik itu barang produksi negaranya sendiri atau mengimpor dari negara lain.
- g. Transfer teknologi modern
Negara pembeli yang teknologinya lebih maju akan mentransfer pengetahuan ke negara-negara produsen, tujuannya agar negara-negara tersebut dapat menghasilkan produk yang berkualitas dengan harga yang kompetitif. Suatu contoh negara-negara produsen dapat mengimpor alat-alat dan mesin-mesin yang modern, sehingga dapat melakukan produksi dengan teknik dan cara yang lebih baik.

Negara yang akan melakukan kegiatan perdagangan internasional pasti mendapatkan beberapa masalah ataupun hambatan. Menurut Wibowo dan Kusrianto (2010:45-70) ada beberapa hambatan dalam melakukan perdagangan internasional, yaitu diantaranya :

- a. Masalah kualitas
Kualitas merupakan suatu hal yang sangat penting jika akan memasuki pasar internasional karena pasar internasional membutuhkan produk dengan kualitas yang amat tinggi. Namun pendapat tersebut kurang tepat karena tuntutan kualitas yang tinggi bukanlah yang utama. Hal yang lebih diutamakan adalah kualitas harus tetap stabil sesuai dengan tingkat harganya, yang artinya produk yang dihasilkan oleh suatu negara harus mempunyai standar kualitas yang sama dari waktu ke waktu.
- b. Hambatan peraturan perundang-undangan
Sebagian negara memiliki aturan perdagangan pada produk-produk tertentu. Aturan tersebut dapat berupa larangan untuk mengekspor produk ke negara lain maupun mengimpor produk dari negara lain. Peraturan perundang-undangan yang diberlakukan oleh pemerintah Indonesia terhadap barang ekspor, yaitu:
 - 1) Pajak ekspor
 - 2) Quota ekspor
 - 3) Larangan ekspor
 - 4) Standarisasi kualitas ekspor (dapat positif, dapat negatif dampaknya)

Sedangkan peraturan perundang-undangan oleh negara importir :

- 1) Pajak impor
 - 2) Quota impor
 - 3) Larangan impor
 - 4) Standarisasi mutu
- c. Hambatan harga
Harga menjadi salah satu kendala utama dalam menembus pasar ekspor, karena kemungkinan harga jual produk ekspor tersebut terlalu mahal, sehingga sulit untuk dijual di negara importir.
- d. Hambatan jarak
Adanya hambatan jarak kadang disebabkan karena tidak tersedianya transportasi ke daerah tersebut atau jarangjadwal transportasi ke negara tersebut.
- e. Hambatan modal
Suatu produk diekspor dalam jumlah yang banyak, di lain pihak pembayaran ekspor pada umumnya dilakukan pada waktu atau setelah ekspor dilaksanakan. Untuk itu eksportir memerlukan modal yang relatif banyak.
- f. Hambatan Pembayaran
Ada beberapa cara-cara pembayaran yang umum dilakukan dalam kegiatan ekspor-impor, yaitu :
- 1) Pembayaran dengan L/C
 - 2) Pembayaran secara Cash atau Telegraphic Transfer (TT)
 - 3) Pembayaran secara Cash atau TT setelah menerima fax *shipping document*
 - 4) Cash Againsts Document / Document Againsts Payment
 - 5) Pembayaran secara Cash atau TT setelah menerima *shipping document* asli.
 - 6) Open Account
 - 7) Konsinyasi (titipan)
- g. Hambatan bahasa
Hambatan yang sering dialami oleh eksportir maupun importir adalah bahasa, karena dalam berhubungan dengan customer asing, para eksportir maupun importir dituntut untuk memahami bahasa yang dipergunakan. Bahasa Inggris merupakan bahasa internasional yang lazim dipergunakan, dengan memahami bahasa mereka akan mudah terjalin hubungan yang lebih akrab serta terbentuknya kepercayaan.
- h. Komponen harga di dalam negeri
Komponen tersebut diantaranya harga pokok produksi, biaya penyimpanan, biaya pengiriman barang, pajak ekspor, dan biaya uang, seperti bunga bank, provisi dan lainnya.
- i. Komponen harga di negara importir
Komponen tersebut meliputi pajak impor, biaya yang timbul di pelabuhan importir, biaya pengiriman dari pelabuhan ke gudang importir, biaya bunga bank dan biaya pembayaran lainnya, serta biaya distribusi barang dari gudang sampai ke tangan konsumen.

- j. Hambatan kontinuitas
Produk yang sebenarnya mempunyai kualitas yang cukup tinggi sering mengalami kesulitan dalam bersaing di pasar internasional karena eksportir tidak mampu menyediakan produknya secara kontinu di pasar. Hambatan kontinuitas tersebut terutama terdapat pada produk dari perkebunan, pertanian, perikanan dan lain sebagainya.
- k. Hambatan kepercayaan
Suatu hubungan bisnis baru dapat terjadi apabila terdapat kepercayaan dari kedua belah pihak, yaitu antara penjual dan pembeli. Hambatan utama yang sering terjadi dalam perdagangan internasional, yaitu hambatan kepercayaan, karena terkadang antara eksportir dengan importir belum saling mengenal antara satu dengan lainnya. Oleh sebab itu, penipuan sering kali terjadi dalam transaksi jual beli.

Menurut Tambunan (2001:42), faktor-faktor yang mempengaruhi perdagangan internasional dapat dilihat dari teori penawaran dan permintaan. Dari teori penawaran dan permintaan tersebut dapat diambil kesimpulan bahwa perdagangan internasional dapat terjadi karena adanya kelebihan produksi dalam negeri (penawaran) dengan kelebihan permintaan negara lain. Permintaan yang berbeda disebabkan oleh perbedaan selera masyarakat dan juga tingkat pendapatan per kapita negara tersebut serta faktor lain yang mempengaruhi konsumsi (permintaan) masyarakat negara tersebut. Sedangkan penawaran yang berbeda karena ada perbedaan-perbedaan dalam jumlah maupun kualitas hasil produksi, teknologi dan faktor-faktor lain yang mempengaruhi produksi.

1. Teori Klasik

a. Teori Keunggulan Mutlak (*Absolute Advantage*)

Teori keunggulan mutlak Adam Smith sering disebut sebagai teori murni perdagangan internasional. Adam Smith mengajukan teori perdagangan internasional yang dikenal dengan teori keunggulan absolut. Menurutnya jika suatu negara menghendaki adanya persaingan, perdagangan bebas dan spesialisasi di dalam negeri, maka hal yang sama juga dikehendaki dalam hubungan antar bangsa. Prinsip keunggulan absolut yaitu negara harus

mengkhususkan memproduksi barang-barang yang memiliki keunggulan absolut. (Hill *et al*, 2014:189-190).

Tabel 2.2 dapat diasumsikan Korea Selatan dan Ghana memiliki sumber daya yang sama dan sumber daya tersebut digunakan untuk menghasilkan kakao dan beras. Terdapat 200 unit sumber daya pada setiap negara.

Tabel 2.2 Keunggulan Absolut

Sumber Daya yang Dibutuhkan untuk Memproduksi 1 Ton		
Negara	Beras	Kakao
Korea Selatan	10	40
Ghana	20	10
Produksi dan Konsumsi Tanpa Perdagangan		
Negara	Beras	Kakao
Korea Selatan	10	2,5
Ghana	5	10
Total Produksi	15	12,5
Spesialisasi Produksi		
Negara	Beras	Kakao
Korea Selatan	20	0
Ghana	0	20
Total Produksi	20	20
Kegiatan <i>One-to-One</i>		
Negara	Beras	Kakao
Korea Selatan	14	6
Ghana	6	14
Peningkatan Konsumsi Karena Spesialisasi dan Perdagangan		
Negara	Beras	Kakao
Korea Selatan	4	3,5
Ghana	1	4

Sumber : Hill *et al*, 2014:190-191

Jika Korea Selatan membutuhkan 10 sumber daya untuk 1 ton beras dan 40 sumber daya untuk menghasilkan 1 ton kakao, maka Korea Selatan mampu menghasilkan 20 ton beras namun tidak bisa menghasilkan kakao, 5 ton kakao namun tidak bisa menghasilkan beras atau melakukan kombinasi beras dan kakao. Jika negara Ghana membutuhkan 20 sumber daya untuk menghasilkan 1 ton beras dan 10 sumber daya untuk menghasilkan 1 ton kakao, maka Ghana mampu menghasilkan 10 ton beras namun tidak bisa menghasilkan kakao, 20 ton kakao namun tidak bisa menghasilkan beras atau bisa juga dilakukan kombinasi kakao dan beras. Kombinasi tersebut dinamakan batas kemungkinan produksi atau *Production Possibility Frontier* (PPF).

Jika kedua negara tersebut tidak melakukan kegiatan perdagangan dengan negara lain, maka setiap negara harus mengkonsumsi produk yang dihasilkan. Oleh sebab itu, setiap negara harus membagi setengah sumber dayanya untuk produksi kakao dan setengah untuk produksi beras. Korea Selatan akan menghasilkan 2,5 ton kakao dan 10 ton beras, sedangkan Ghana menghasilkan 5 ton beras dan 10 ton kakao. Dengan tidak adanya kegiatan perdagangan, maka gabungan hasil produksi kedua negara tersebut adalah 12,5 ton kakao dan 15 ton beras. Jika kedua negara melakukan spesialisasi pada produksi mereka yang memiliki keunggulan absolut kemudian melakukan perdagangan pada negara lain yang tidak memiliki hasil produksi tersebut, maka Korea Selatan hanya akan menghasilkan 20 ton beras dan Ghana hanya akan menghasilkan 20 ton kakao. Adanya

kegiatan spesialisasi tersebut mampu menaikkan barang yang diproduksi tiap negara.

Kedua negara juga bisa melakukan *one-to-one*, yaitu menukarkan 1 ton hasil produksinya untuk hasil produksi dari negara yg lainnya (harga 1 ton beras sama dengan harga 1 ton kakao). Jika Korea Selatan mengekspor 6 ton beras ke Ghana dan mengimpor 6 ton kakao dari Ghana, maka hasil akhirnya menjadi 14 ton beras dan 6 ton kakao. Korea Selatan akan memiliki kelebihan 4 ton beras dan 3,5 ton kakao sebelum adanya spesialisasi dan kegiatan perdagangan serta Begitu pun dengan negara Ghana yang mengekspor 6 ton kakao ke Korea Selatan dan mengimpor 6 ton beras dari Korea Selatan, maka hasilnya adalah Ghana memiliki 14 ton kakao dan 6 ton beras serta memiliki kelebihan 1 ton beras dan 4 ton kakao sebelum ada spesialisasi produksi dan perdagangan. Akibat adanya spesialisasi produksi dan kegiatan perdagangan, hasil produksi pun dapat ditingkatkan.

b. Teori Keunggulan Komparatif (*Comparative Advantage*)

Teori perdagangan internasional ini diperkenalkan oleh J.S Mill dan David Ricardo. Menurut David Ricardo dalam bukunya yang berjudul *Principles of Political Economy and Taxation* tahun 1817, cukup logis jika suatu negara mengkhususkan dalam memproduksi barang-barang yang menghasilkan dan cukup efisien untuk membeli barang-barang yang menghasilkan namun tidak cukup efisien dari negara lain. Teori tersebut menunjukkan bahwa dunia produksi potensial lebih besar dengan adanya perdagangan bebas tak terbatas daripada dengan perdagangan terbatas. Jadi konsumen di seluruh negara bisa mengkonsumsi lebih banyak produk jika tidak ada keterbatasan dalam perdagangan. Teori keunggulan komparatif juga menunjukkan bahwa perdagangan adalah *positive-sum game* dimana semua negara berpartisipasi dalam keuntungan ekonomi

serta mendorong adanya kegiatan perdagangan bebas (Hill *et al*, 2014:192-194).

Seorang ahli ekonomi Inggris bernama David Ricardo mengembangkan teori keunggulan komparatif yang menyatakan bahwa negara harus memproduksi dan mengekspor barang yang secara relatif lebih produktif dibandingkan dengan negara lain dan mengimpor barang dari negara lain yang secara relatif lebih produktif dibandingkan barang milik mereka (Griffin, 2015:148). Teori ini menunjukkan bahwa ketika suatu bangsa yang memiliki kelemahan absolut dalam produksi dua barang dari sudut pandang bangsa lain, maka negara tersebut memiliki suatu keunggulan komparatif atau relatif dalam memproduksi barang (Noor, 2011:143). Berbeda dengan teori keunggulan absolut yang mengutamakan keunggulan absolut dalam produksi tertentu yang dimiliki oleh suatu negara dibandingkan dengan negara lain, teori ini berpendapat bahwa perdagangan internasional dapat terjadi walaupun satu negara tidak mempunyai keunggulan absolut, asalkan harga komparatif di kedua negara berbeda.

Keunggulan komparatif hanya dapat terjadi karena adanya perbedaan produktivitas tenaga kerja secara internasional (Krugman dan Obstfeld, 2003:67). Ricardo berpendapat sebaiknya semua negara lebih baik berspesialisasi dalam komoditi-komoditi dimana mereka mempunyai keunggulan komparatif dan mengimpor saja komoditi-komoditi lainnya.

Teori ini menekankan bahwa perdagangan internasional dapat saling menguntungkan jika salah satu negara tidak usah memiliki keunggulan absolut atas suatu komoditi seperti yang diungkapkan oleh Adam Smith, namun cukup memiliki keunggulan komparatif di mana harga untuk suatu komoditi di negara yang satu dengan yang lainnya relatif berbeda. Suatu

negara akan menghasilkan dan kemudian mengekspor suatu barang yang memiliki *comparative advantage* terbesar dan mengimpor barang yang dimiliki *comparative advantage* (suatu barang yang dapat dihasilkan dengan lebih murah dan mengimpor barang yang kalau dihasilkan sendiri memakan ongkos yang besar). (Hill *et al*, 2014:195).

Menurut (Krugman dan Obstfeld, 2003:34) keunggulan komparatif menunjukkan bahwa negara akan mengekspor barang yang di produksi oleh tenaga kerjanya secara efisien dan mengimpor barang yang produktivitasnya dianggap tidak efisien. Keuntungan yang diperoleh negara dalam teori ini dijelaskan dalam dua cara, yaitu perdagangan memungkinkan negara untuk membuka kemungkinan mengkonsumsi barang yang tidak di produksi oleh negara tersebut dan perdagangan dengan metode produksi tidak langsung. Negara tidak perlu memproduksi semua barang sendiri, karena negara dapat memperoleh barang yang dibutuhkan tanpa harus memproduksinya. Ketika suatu barang di impor maka dapat dipastikan bahwa barang impor tersebut merupakan barang produksi tidak langsung, dimana biaya produksinya jauh lebih murah jika dibandingkan dengan produksi sendiri.

Tabel 2.3 Keunggulan Komparatif

Output Per Jam Tenaga Kerja		
	Prancis	Jepang
Anggur	4	1
Radio Jam	6	5

Sumber : Griffin, 2015:149

Tabel 2.3 menjelaskan bahwa Prancis memproduksi 4 botol anggur dan 6 radio jam per jam kerja. Prancis memiliki keunggulan absolut untuk

produksi anggur maupun radio jam karena dalam setiap jam kerja, Prancis memproduksi 3 botol anggur lebih banyak dari pada Jepang dan 1 radio jam lebih banyak daripada Jepang. Menurut keunggulan absolut, tidak akan ada perdagangan yang harus terjadi karena Prancis lebih produktif daripada Jepang untuk memproduksi kedua barang tersebut. Namun dari sisi keunggulan komparatif, perdagangan masih bisa terjadi karena Prancis lebih unggul 4 kali untuk memproduksi anggur dibandingkan Jepang tapi hanya 1,2 kali lebih unggul dalam memproduksi radio jam dibandingkan Jepang. Sedangkan Jepang memproduksi anggur hanya 0,25 kali dari Prancis dan 0,83 kali memproduksi radio jam dibandingkan Prancis.

Berdasarkan teori keunggulan komparatif agar sama-sama menguntungkan, Prancis harus mengekspor anggur ke Jepang dan Jepang mengekspor radio jam ke Prancis. Tanpa adanya perdagangan, 1 botol anggur akan dijual seharga 1,5 radio jam di Prancis dan untuk 5 radio jam di Jepang. Jika Jepang menukarkan 2 radio jam untuk 1 botol anggur, maka Prancis akan diuntungkan meskipun Prancis mempunyai keunggulan absolut untuk radio jam. Dengan perdagangan, Prancis mendapatkan 2 radio jam dengan mengorbankan 1 botol anggur untuk Jepang. Begitupun dengan Jepang yang harus merelakan 5 radio jam untuk memperoleh 1 botol anggur. Dengan perdagangan, Jepang harus mengorbankan 2 radio jam untuk 1 botol anggur.

c. Teori Heckscher-Ohlin

Ekonom Swedia, Eli Heckscher (tahun 1919) dan Bertil Ohlin (tahun 1933) berpendapat bahwa keunggulan komparatif timbul dari perbedaan dalam faktor sumber daya nasional atau faktor anugerah (*factor endowment*), yang artinya sejauh mana negara diberkahi sumber daya seperti tanah, modal dan tenaga kerja (Hill *et al*, 2014:201).

Teori ini mengemukakan bahwa negara akan mengekspor produk yang memerlukan faktor produksi mereka yang berlimpah atau faktor anugerah (*factor endowment*), dan mengimpor produk yang memerlukan sejumlah besar faktor produksi mereka yang langka (Caliendo,2010:3).

Faktor pendukung yang berbeda menjelaskan perbedaan faktor biaya, semakin berlimpah faktornya maka semakin rendah faktor biayanya. Teori Heckscher-Ohlin berpendapat bahwa pola perdagangan internasional ditentukan oleh perbedaan faktor pendukung daripada faktor produktivitas (Hill *et al*, 2014:202).

Sebuah negara mungkin memiliki nilai absolut yang lebih besar daripada tenaga kerja maupun tanah dari negara lain, namun secara relatif menjadi melimpah di salah satu faktor-faktor tersebut. Teori perdagangan Heckscher-Ohlin menjelaskan bahwa perdagangan internasional dapat terjadi karena setiap negara memiliki keunggulan komparatif yang berbeda. Idealnya perdagangan internasional akan membawa kesetaraan nilai dari faktor produksi seperti tenaga kerja dan modal antar negara. Namun pada kenyataannya hal ini tidak dapat terjadi karena besarnya perbedaan sumber daya, hambatan perdagangan dan perbedaan teknologi antar negara (Krugman dan Obstfeld, 2003:86).

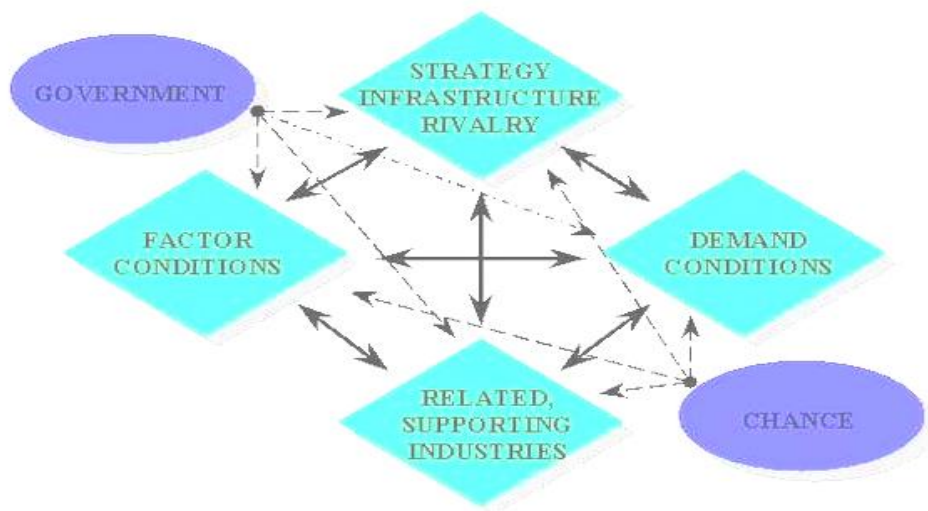
2. Teori Perdagangan Baru

Teori ini muncul pada tahun 1970-an ketika sejumlah ahli ekonomi menunjukkan bahwa kemampuan perusahaan untuk mencapai skala ekonomi memiliki dampak penting bagi perdagangan internasional (Krugman, 1992:423). Skala ekonomi (*economies of scale*) adalah pengurangan biaya per unit dihubungkan dengan skala *output* yang besar. Skala ekonomi memiliki beberapa sumber, meliputi kemampuan untuk menyebarkan biaya tetap pada volume besar, serta kemampuan para produsen volume besar untuk memanfaatkan para pekerja yang memiliki keahlian tertentu dan perlengkapan yang lebih produktif daripada yang lebih sedikit.

Teori perdagangan baru memiliki dua poin penting, yaitu yang pertama melalui dampaknya dalam skala ekonomi, perdagangan dapat meningkatkan jenis-jenis dari barang yang tersedia bagi para pemakainya dan menurunkan biaya rata-rata barang tersebut. Kedua, dalam industri ketika *output* yang dibutuhkan untuk memperoleh skala ekonomi mewakili proporsi yang penting dari keseluruhan jumlah permintaan di dunia, pangsa pasar global hanya dapat mendukung sejumlah kecil perusahaan. Oleh sebab itu, perdagangan dunia atas produk-produk tertentu akan dikuasai oleh negara-negara yang memiliki perusahaan penggerak pertama dalam kegiatan produksi mereka.

3. Teori Keunggulan Bersaing (Teori Berlian Porter)

Tahun 1990, Michael Porter menerbitkan hasil penelitian yang menjelaskan mengapa beberapa negara berhasil sedangkan yang lainnya gagal dalam persaingan internasional. Dia menjelaskan mengapa suatu negara bisa mencapai kesuksesan secara internasional di dalam industri tertentu.



Gambar 2.2. Faktor yang Menentukan Keunggulan Bersaing

Sumber: Hill (2014:210)

Keempat faktor tersebut membentuk sebuah berlian. Sebagian besar perusahaan berhasil dalam suatu industri dimana berlian tersebut terbentuk. Selain keempat faktor tersebut, ada dua faktor tambahan yang dapat mempengaruhi bentuk berlian tersebut yaitu peluang dan pemerintah. Suatu kesempatan dapat membentuk kembali struktur industri dan memberikan peluang bagi perusahaan di suatu negara untuk menggantikan yang lainnya. Sedangkan pemerintah dengan kebijakannya dapat menambah atau mengurangi keunggulan komparatif, peraturan

pemerintah mampu mengubah kondisi permintaan dalam negeri, kebijakan *antitrust* dapat mempengaruhi kekuatan tingkat persaingan dalam industri, serta kegiatan investasi yang dilakukan pemerintah dalam bidang pendidikan mampu mengubah faktor pendukung tersebut.

Porter mengemukakan ada empat faktor suatu negara yang akan mendukung maupun menghalangi penciptaan keunggulan komparatif, dimana perusahaan-perusahaan di negara tersebut akan bersaing (Hill *et al*, 2014:210). Keempat faktor tersebut antara lain:

1. Faktor pendukung yaitu posisi negara dalam melakukan kegiatan produksi, seperti kebutuhan infrastruktur dan tenaga kerja terampil. Porter membuat tingkatan pada faktor-faktor yang ada seperti faktor dasar (sumber daya alam, letak, iklim, kependudukan) serta faktor kemajuan (tenaga kerja yang terampil dan pintar, infrastruktur komunikasi, fasilitas untuk penelitian dan teknologi). Faktor dasar menyediakan keuntungan awal yang kemudian didorong dan diperluas melalui kegiatan investasi dari faktor kemajuan. Faktor kemajuan merupakan produk kegiatan investasi yang dilakukan perorangan, perusahaan dan pemerintah. Investasi yang dilakukan pemerintah dilakukan dengan meningkatkan keterampilan umum, tingkat pengetahuan dan merangsang kemajuan penelitian pada banyak lembaga pendidikan.
2. Kondisi permintaan, yaitu permintaan atas produk atau jasa. Perusahaan di suatu negara akan memperoleh keunggulan kompetitif jika konsumen dalam negeri mereka pandai dan menuntut perusahaan untuk memenuhi standar tinggi mereka atas kualitas produk dan mampu menghasilkan produk yang inovatif.
3. Industri terkait dan pendukung, yaitu ada tidaknya industri pemasok dan industri terkait yang kompetitif secara internasional. Jika industri terkait mampu melampaui batas masuk ke dalam industri, maka akan membantu dalam mencapai posisi kompetitif yang kuat secara internasional. Namun ada satu akibat yaitu industri yang berhasil cenderung akan digabungkan atau dikelompokkan dengan industri yang terkait.
4. Strategi, struktur, dan persaingan perusahaan, yaitu bagaimana perusahaan didirikan, diatur, dan dikelola serta sifat persaingan di dalam negeri. Ada dua poin penting yang dibuat Porter. Pertama, negara yang berbeda digolongkan atas ideologi manajemen yang berbeda yang mana akan membantu atau tidak dalam membangun suatu keunggulan kompetitif. Kedua, terdapat hubungan yang kuat antara persaingan yang kuat di dalam negeri dan penciptaan serta ketepatan keunggulan kompetitif di dalam suatu industri. Persaingan yang kuat tersebut menyebabkan perusahaan mencari cara untuk meningkatkan efisiensi

serta menciptakan tekanan untuk melakukan inovasi, menurunkan biaya, meningkatkan kualitas dan menanamkan modal.

C. Daya Saing

Daya saing merupakan tingkatan dimana suatu negara dalam kondisi pasar yang bebas dan adil, dapat menghasilkan barang dan jasa yang berhasil dalam pasar internasional, yang secara simultan juga mampu memelihara dan memperluas pendapatan riil masyarakatnya untuk periode jangka panjang. Daya saing atau *competitiveness* menurut Shenkar (2004:126) adalah kekuatan relatif yang diperlukan negara untuk memenangkan persaingan melawan pesaing-pesaingnya. Inti dari daya saing suatu negara terletak pada produktivitasnya yaitu jumlah *output* yang dihasilkan oleh setiap unit tenaga kerja. Dalam pengertian ekonomi klasik, disebutkan bahwa daya saing suatu negara dapat di ketahui dari sarana produksi (tenaga kerja, modal dan sumber daya alam) yang merupakan faktor-faktor yang berkontribusi secara langsung pada kondisi ekonomi suatu negara. Namun, teori ini tidak sesuai dengan kondisi saat ini dimana globalisasi serta negara yang dituntut untuk dapat memfasilitasi faktor-faktor perdagangan internasional yang mencakup kondisi politik dan sosial ekonomi suatu negara (Tan and Gap dalam Haque, Yasmin, Anwar dan Ibrahim, 2013:407).

Keunggulan bersaing (*competitive advantage*) suatu negara merupakan nilai yang mampu diciptakan negara produsen kepada negara konsumen. Artinya, daya saing tersebut menunjukkan seberapa besar negara produsen mampu untuk

memberikan nilai tambah bagi negara konsumen dibandingkan negara pesaingnya.

Perlu adanya perencanaan dengan strategi bersaing untuk mendapatkan daya saing. Strategi bersaing yaitu pencarian posisi bersaing yang menguntungkan dalam suatu industri.

Ada dua macam keunggulan bersaing, yaitu keunggulan biaya dan diferensiasi. Keunggulan biaya (*cost leadership*) diperoleh apabila negara mampu memproduksi suatu barang dengan biaya paling rendah. Sedangkan keunggulan diferensiasi (*differentiation*) diperoleh apabila suatu negara menghasilkan produk yang berbeda yang memiliki nilai lebih dibandingkan produk hasil negara pesaingnya (Kismono, 2001:42).

Globalisasi menyebabkan pentingnya daya saing bagi suatu negara. Negara memiliki peran penting dalam terciptanya daya saing melalui kebijakan-kebijakan ekonomi maupun politik. Keunggulan kompetitif suatu negara dapat diukur berdasarkan ekspor maupun pendapatan per kapita negara tersebut. Ada tiga aspek yang perlu diperhatikan dalam persaingan internasional khususnya daya saing produk ekspor (Amir dalam Bustami dan Hidayat, 2013:57) yaitu :

- a. Harga : Negara pengekspor memiliki keunggulan komparatif apabila harga produk sama atau lebih rendah dari harga yang ditawarkan pesaing, atau biaya produksinya lebih rendah dari biaya produksi di negara tujuan.
- b. Mutu Produk : Mutu produk yang ditawarkan harus memenuhi atau sesuai dengan selera konsumen.
- c. Waktu Penyerahan : Keterlambatan pengapalan dan penyerahan barang dapat berakibat pada tidak dipasarkannya produk tersebut sehingga dapat mengurangi selera dan permintaan akan produk tersebut.

D. Ekspor

Perdagangan internasional adalah kegiatan ekonomi masyarakat di suatu negara dengan masyarakat dari negara lain melalui transaksi ekspor-impor. Kegiatan ekspor yaitu kegiatan menjual barang dari dalam ke luar negeri (Hamdani, 2012:37). Menurut Keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor 182/MPP/Kep/4/1998 tentang Ketentuan Umum di Bidang Ekspor, ekspor adalah kegiatan mengeluarkan barang dan jasa dari daerah kepabeanan suatu negara. Adapun daerah pabeanan dimaksudkan sebagai wilayah Republik Indonesia yang meliputi wilayah darat, perairan dan ruang udara di atasnya, serta tempat-tempat tertentu di zona ekonomi eksklusif dan landas kontinen yang didalamnya berlaku Undang-Undang No.10 tahun 1995 tentang Kepabeanan. Sedangkan menurut BPS (Biro Pusat Statistik), ekspor adalah seluruh barang yang dibawa keluar dari wilayah suatu negara, baik yang bersifat komersial maupun bukan komersial (berupa barang sumbangan dan hadiah) dengan memenuhi ketentuan yang berlaku.

Kegiatan internasional dituntut untuk mampu menyesuaikan produk sesuai dengan permintaan pasar serta memperkenalkan produknya kepada pembelinya diluar negeri. Salah satu upaya pemerintah Indonesia untuk meningkatkan kegiatan perdagangan adalah dengan melaksanakan kerjasama perdagangan baik bilateral, regional, multilateral, maupun unilateral. Indonesia mengikuti arus perdagangan bebas internasional dengan menandatangani *General Agreement on Tariffs and Trade* (GATT) yang menghasilkan pembentukan *World Trade Organization* (WTO) dan deklarasi Asia Pasific Economic Cooperation (APEC)

tentang sistem perdagangan bebas dan investasi yang berlaku penuh pada tahun 2010 untuk negara maju dan tahun 2020 bagi negara berkembang. Sejak tahun 2010 Indonesia sudah memasuki *Asean-China Free Trade Area* (ACFTA). Bergabungnya negara Indonesia dengan ACFTA berarti, negara lain ataupun negara Indonesia dapat dengan mudah untuk menjual ataupun membeli produk negara lain dengan bebas. Hal demikian tidak menutup kemungkinan bahwa nantinya produk Indonesia akan kalah bersaing dengan produk dari negara lain, khususnya negara China. Melalui berbagai kesepakatan internasional tersebut, sudah tentu mau tidak mau akan tercipta persaingan yang semakin ketat, baik dalam perdagangan internasional maupun dalam upaya menarik investasi multinasional.

Menurut Budiarto dan Ciptono (2007:117-119) ekspor dibagi menjadi dua jenis, yaitu :

1. Ekspor Langsung

Dengan mengekspor secara langsung, negara akan lebih memiliki pengawasan atas operasinya, dapat membangun jaringan distribusi sendiri, serta lebih mudah untuk membangun merek kepada konsumen. Manfaat yang diberikan ketika ekspor langsung bagi sebuah negara dapat memberikan nilai lebih. Selain itu juga terdapat beberapa hambatan yang timbul, yaitu pasar asing tidak terbiasa dengan produk atau praktik-praktik pemasaran negara serta perlunya komitmen atas sumber-sumber daya yang jauh lebih besar serta resiko yang lebih tinggi pada tahun-tahun awal.

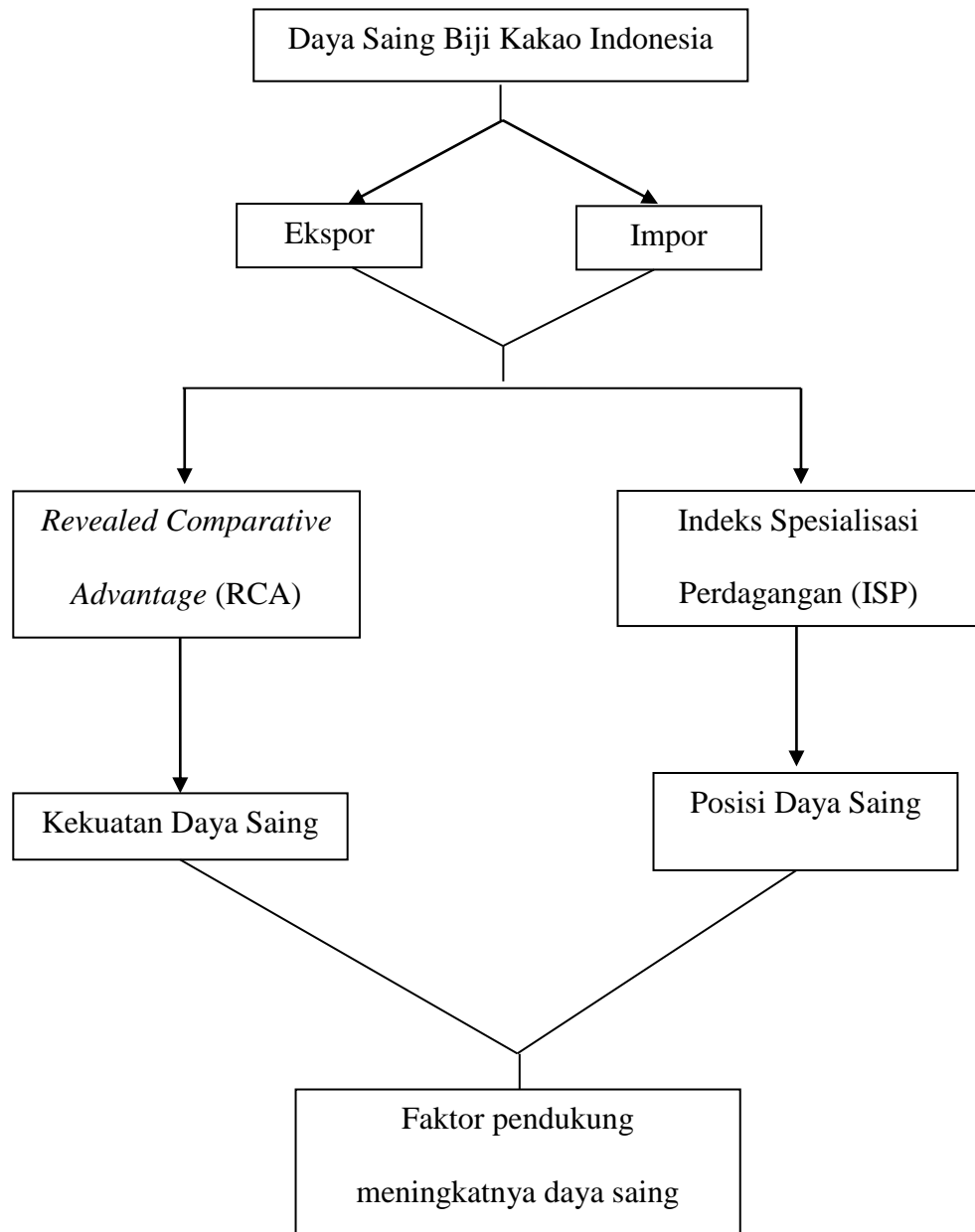
2. Ekspor Tidak Langsung

Ekspor tidak langsung yaitu kegiatan mengirim barang dengan memanfaatkan jasa perantara independen untuk menjalankan aktivitas ekspornya. Negara dapat memperoleh keahlian pasar luar negeri secara instan, resiko yang dihadapi kecil, tidak membutuhkan komitmen untuk sumber daya yang besar merupakan beberapa keuntungan dari ekspor tidak langsung. Namun dengan menggunakan ekspor tidak langsung, produsen cenderung tidak memperoleh pengetahuan yang baik mengenai pasar ekspor, hanya memiliki kendali yang sedikit atas produk yang dipasarkan di luar negeri, kurangnya dukungan penjualan, keputusan harga yang salah atau saluran distribusi yang salah yang akan dapat menyebabkan kegagalan penjualan serta merusak citra produk bahkan perusahaan (Kristanto, 2011:149).

E. Kerangka pemikiran

Indonesia merupakan negara produsen kakao terbesar ketiga di dunia. Dengan keunggulan Indonesia pada hasil perkebunan kakao, maka Indonesia melakukan kegiatan ekspor kakao, baik berupa biji kering maupun bentuk olahan lainnya seperti lemak kakao, bubuk kakao, pasta kakao, kulit kakao dan bentuk jadi yaitu coklat. Selain melakukan ekspor, Indonesia juga masih melakukan impor kakao. Untuk mengetahui posisi kekuatan daya saing Indonesia untuk biji dan produk olahan kakao dibandingkan dengan negara kompetitor, maka digunakan analisis RCA. Sedangkan untuk mengetahui Indonesia sebagai eksportir kakao atau importir kakao, maka digunakan analisis ISP. Hasil dari

analisis RCA dan ISP dapat diketahui faktor apa saja yang mendukung meningkatnya daya saing biji dan produk olahan kakao Indonesia di pasar internasional.



BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif. Penelitian kualitatif yaitu penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi obyek yang alamiah dan peneliti sebagai instrumen kunci, analisis data bersifat induktif dan hasil dari penelitian kualitatif lebih menekankan pada makna daripada generalisasi (Sugiyono, 2008:14). Penelitian kualitatif lebih mementingkan tingkat kedalaman data daripada kuantitas data yang didapat. Semakin berkualitas data yang diperoleh maka semakin berkualitas pula penelitian tersebut. Penelitian kualitatif lebih menekankan pada proses dan bersifat interaktif (saling mempengaruhi) dalam melihat hubungan antar variabel pada obyek yang diteliti (Sugiyono, 2011:11). Menurut Bungin (2001:29), penelitian kualitatif memiliki sasaran penelitian yang terbatas namun dengan keterbatasan itu dapat digali sebanyak mungkin data mengenai sasaran penelitian tersebut.

Penelitian deskriptif dilakukan untuk mengetahui dan menjelaskan karakteristik variabel yang diteliti dengan tujuan menggambarkan aspek yang relevan dari perspektif seseorang, organisasi, industri dan lain-lain (Sekaran:159). Penelitian deskriptif bertujuan untuk membuat deskripsi atau gambaran secara sistematis dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar kejadian yang diteliti (Nazir, 2011:54).

B. Fokus Penelitian

Fokus penelitian merupakan lingkup penelitian yang dijadikan sebagai wilayah penelitian sehingga peneliti memperoleh gambaran yang jelas mengenai situasi yang diteliti. Fokus penelitian adalah hal-hal yang dijadikan pusat perhatian dan dalam penelitian guna membatasi masalah. Adapun fokus penelitian ini antara lain :

1. Menganalisis daya saing biji dan produk olahan kakao di pasar internasional dengan menggunakan metode RCA dan ISP agar diketahui bagaimana posisi daya saing Indonesia dibandingkan dengan negara kompetitor lainnya serta mengetahui apakah Indonesia termasuk pengeksport kakao atau pengimpor kakao.
2. Menganalisis faktor pendukung guna meningkatkan daya saing biji dan produk olahan kakao Indonesia.

C. Lokasi dan Objek Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di Indonesia dengan objek penelitiannya yaitu nilai ekspor dan impor biji dan produk olahan kakao Indonesia dengan kode HS 1801 untuk biji kakao, HS 1802 untuk kulit kakao, HS 1803 untuk pasta kakao, HS 1804 untuk lemak kakao, HS 1805 untuk bubuk kakao dan HS 1806 untuk coklat. Tingkat daya saing Indonesia akan dibandingkan dengan negara pesaing yaitu negara Pantai Gading, Ghana, Kamerun dan Ekuador. Periode waktu yang diteliti yaitu tahun 2012-2016.

D. Sumber Data

Berupa data sekunder yang diperoleh dari hasil penelitian terdahulu, literatur baik dari perpustakaan maupun situs internet yang relevan dengan masalah yang diangkat dan dapat dipertanggungjawabkan. Data penunjang diperoleh dari badan informasi yang terkait seperti Badan Pusat Statistik (BPS), Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Direktorat Jenderal Perkebunan, *Food and Agriculture Organization* (FAO), *International Cocoa Organization* (ICCO), *Internasional Trade Center* (ITC), *UN Comtrade Database*, *World Trade Organization* (WTO), dan *World Bank*.

E. Metode Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2011:224), tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data, sehingga metode pengumpulan data merupakan langkah paling strategis dalam penelitian. Tanpa mengetahui metode pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Metode pengumpulan yang digunakan yaitu dokumenter atau studi pustaka, yaitu metode pengumpulan data dengan melakukan studi literatur terhadap buku, jurnal, artikel maupun penelitian yang relevan dan berkaitan dengan penelitian yang sedang dilakukan.

F. Instrument Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan peneliti guna mengumpulkan data terhadap masalah yang akan diteliti. Sugiyono (2009:222) mengatakan “Dalam penelitian kualitatif, yang menjadi instrumen adalah peneliti itu sendiri”. Peneliti dalam penelitian kualitatif disebut sebagai *Human Instrument*

yang memiliki fungsi untuk menetapkan fokus penelitian, memilih informan sebagai sumber data, melakukan pengumpulan data, menilai kualitas data, analisis data, menafsirkan data, dan membuat kesimpulan atas hasil temuannya. Instrumen penelitian yang digunakan peneliti adalah pedoman dokumentasi, dilakukan dengan mendokumentasikan dokumen maupun sumber tertulis lainnya yang berkaitan dengan objek penelitian.

G. Metode Analisis Data

Menurut Tambunan (2001) ada beberapa metode yang digunakan untuk menghitung tingkat daya ekspor suatu negara, diantaranya yaitu:

1. *Revealed Comparative Advantage (RCA)*

Salah satu metode yang digunakan untuk mengukur keunggulan komparatif suatu negara yaitu *Revealed Comparative Advantage (RCA)*. Pada dasarnya metode ini mengukur kinerja ekspor suatu komoditi tertentu dengan total ekspor suatu wilayah dibandingkan dengan pangsa komoditi tersebut dalam perdagangan dunia. Konsep metode RCA adalah perdagangan antar wilayah sebenarnya menunjukkan keunggulan komparatif yang dimiliki oleh suatu wilayah, tidak hanya menggambarkan biaya untuk memproduksi komoditi tersebut, namun perbedaan faktor-faktor non harga yang menentukan keunggulan komparatif suatu komoditi.

Tahun 1965, untuk pertama kalinya metode analisis RCA diperkenalkan oleh Bela Balassa dalam penelitiannya mengenai pengaruh liberalisasi perdagangan luar negeri terhadap keunggulan komparatif

hasil industri Amerika Serikat, Jepang dan negara-negara yang bergabung dalam pasar bersama Eropa (MEE). Metode Balassa ini dikenal dengan *Balassa RCA Index*. Indeks ini menunjukkan perbandingan pangsa ekspor komoditas di suatu negara yang dibandingkan dengan pangsa ekspor komoditas yang sama dari seluruh dunia. Indeks ini menunjukkan keunggulan komparatif atau daya saing suatu negara tertentu dengan asumsi (*ceteris paribus*) bahwa faktor-faktor lain yang mempengaruhi pertumbuhan ekspor tetap tidak berubah (Bustami dan Hidayat, 2013:58). Balassa mengevaluasi prestasi ekspor masing-masing komoditi di negara tertentu dengan membandingkan ekspor suatu negara dalam ekspor dunia untuk masing-masing dalam rumus sebagai berikut :

$$RCA_{ijt} = \frac{X_{ijt} / X_{jt}}{W_{it} / W_t}$$

Dimana:

RCA_{ijt} : Nilai indeks RCA

X_{ijt} : Nilai ekspor komoditi kakao dari negara produsen kakao

X_{jt} : Nilai ekspor total komoditi kakao dari negara produsen kakao

W_{it} : Nilai ekspor komoditi kakao dari dunia

W_t : Nilai ekspor total komoditi kakao dari dunia

Indeks RCA dituliskan sebagai RCA_{ijt} . X mewakili nilai ekspor (1000 \$), i adalah negara, j adalah komoditi kakao, t adalah satu set komoditi kakao dan W adalah seperangkat negara (dunia). RCA didasarkan pada pola perdagangan yang diamati dari ekspor suatu negara pada komoditas tertentu yang dikaitkan dengan total ekspor dunia.

Bila nilai $RCA < 1$ atau sampai mendekati 0, maka daya saing komoditi lemah.

Bila nilai $RCA > 1$ maka daya saingnya kuat, semakin tinggi RCA semakin tinggi daya saingnya.

2. Indeks Spesialisasi Perdagangan

Untuk melihat posisi Indonesia apakah sebagai negara eksportir ataupun negara importir digunakan analisis Indeks Spesialisasi Pasar (ISP). Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP) merupakan metode umum yang digunakan sebagai alat ukur tingkat daya saing. Indeks ini digunakan untuk melihat apakah suatu jenis produk di suatu negara cenderung menjadikan negara eksportir atau menjadi negara importir (Bustami dan Hidayat, 2013:59).

ISP merupakan indeks yang menyatakan keunggulan kompetitif suatu produk dengan membandingkan selisih nilai ekspor dan nilai impor suatu negara dengan jumlah nilai ekspor dan nilai impor negara tersebut. ISP merupakan perbandingan antara selisih nilai bersih perdagangan dengan nilai total perdagangan dari suatu negara. Indeks Spesialisasi

Perdagangan (ISP) digunakan untuk menganalisis posisi atau tahapan perkembangan suatu produk (Wulandari, 2013:4).

Dengan rumus:

$$ISP = \frac{X_{ia} - M_{ia}}{X_{ia} + M_{ia}}$$

Dimana :

X_{ia} : Nilai ekspor komoditi kakao Indonesia (US\$)

M_{ia} : Nilai impor komoditi kakao Indonesia (US\$)

Apabila nilai ISPnya positif (diatas 0 hingga dengan 1), maka produk kakao mempunyai daya saing yang kuat dan negara Indonesia memiliki potensi dalam melakukan ekspor produk tersebut. Begitu juga sebaliknya, apabila nilai ISP negatif (dibawah 0 hingga -1) maka produk kakao tidak mempunyai daya saing, dan negara Indonesia cenderung sebagai negara pengimpor.

Kementerian perdagangan membagi tahapan pertumbuhan komoditi perdagangan berdasarkan indeks ISP menjadi lima tahap:

a. Tahap Pengenalan

Nilai indeks ISP (latercomer) -1,00 sampai -0,50. Adalah ketika suatu industri (forerunner) di suatu negara (A) mengekspor produk baru dan industri pendatang (latercomer) di suatu negara (B) mengimpor produk tersebut.

b. Tahap Awal Produksi

Nilai indeks ISP -0,50 sampai 0,00. Pada tahap ini industri suatu negara berdaya saing sangat rendah, dikarenakan tingkat produksi yang tidak cukup tinggi untuk dapat mencapai skala ekonomi. Maka industri negara tersebut meng-ekspor produk dengan kualitas kurang bagus dan jumlah produksi dalam negeri belum mampu memenuhi permintaan dalam negeri. Sehingga pada tahap ini negara akan lebih banyak meng-impor daripada meng-ekspor.

c. Tahap Pertumbuhan

Nilai indeks ISP 0,01 sampai 0,80. Pada tahap ini industri pada suatu negara telah mencapai tahap produksi dalam skala besar dan memulai untuk meningkatkan eksportnya dan penawaran atas produk tersebut lebih besar jika dibandingkan permintaan domestiknya.

d. Tahap Kematangan

Nilai Indeks ISP 0,81 sampai 1,00. Pada tahap ini produk sudah berada pada tahap standarisasi menyangkut teknologi yang dikandungnya. Dan negara yang telah memasuki tahap ini merupakan negara *net exporter*.

e. Tahap Kembali Mengimpor

Nilai indeks ISP kembali mengalami penurunan 1,00 sampai 0,00. Pada tahap ini industri suatu negara kalah bersaing di pasar domestiknya dengan industri dari negara lain (kompetitor) dan jumlah produksi tidak dapat memenuhi permintaan dalam negeri.

3. *Diamond Porter Theory*

Teori Berlian Porter menurut Ball *et al*, (2004:98-99) menyatakan bahwa ada 6 faktor yang mempengaruhi daya saing suatu negara. Teori tersebut bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor pendukung daya saing Indonesia di pasar internasional. Faktor yang akan dianalisis oleh peneliti adalah :

- a. Faktor permintaan domestik atas komoditi kakao (HS 1801, HS 1802, HS 1803, HS 1804, HS 1805 dan HS 1806).
- b. Faktor pendukung yang mencakup posisi Indonesia melakukan produksi, SDM dan infrastruktur.
- c. Faktor industri yang terkait seperti ada tidaknya industri pemasok dan industri terkait yang kompetitif secara internasional.
- d. Faktor strategi, struktur dan persaingan perusahaan, yaitu kondisi dalam Indonesia yang mengatur bagaimana perusahaan kakao didirikan dan dikelola serta bagaimana persaingan di dalam negeri.
- e. Faktor kebijakan pemerintah atas ekspor kakao.
- f. Faktor kesempatan yang dimiliki Indonesia dalam mengeksport kakao.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum tentang Kakao

1. Asal-Usul Tanaman Kakao

Tanaman kakao (*Theobroma cacao* L.) yang merupakan satu dari 22 spesies dalam genus *Theobroma* adalah salah satu komoditas unggulan sub sektor perkebunan. Spesies lain sampai sekarang belum ada yang dikomersialkan, seperti *Theobroma glandiflora* yang pulp buahnya beraroma harum dan berpotensi dijadikan sebagai bahan minuman (Wahyudi, 2015:19). Menurut Tjitrosoepomo (1988) sistematika kakao adalah sebagai berikut :

Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Subdivisi	: <i>Angiospermae</i>
Kelas	: <i>Dicotyledoneae</i>
Subkelas	: <i>Dialypetalae</i>
Ordo	: <i>Malvales</i>
Famili	: <i>Sterculiaceae</i>
Genus	: <i>Theobroma</i>
Spesies	: <i>Theobroma cacao</i> Linneaus

Tanaman kakao berasal dari hutan di daerah Amerika Selatan. Kakao pertama kali dibudidayakan oleh suku Maya dan suku Aztec. Saat suku Aztec mulai menguasai wilayah suku Maya, kebun-kebun kakao milik suku Maya pun turut dikuasai dan suku Aztec pun mulai mempelajari cara mengolah kakao

menjadi makanan dan minuman. Oleh sebab itu, saat bangsa Spanyol datang pada tahun 1519, suku Azteclah yang lebih dikenal sebagai pembudidaya tanaman kakao (Marru, 2015:1).

2. Karakteristik Tanaman Kakao

Kakao merupakan tanaman tropis yang mampu tumbuh dengan baik di daerah dengan garis lintang 100 lintang selatan sampai 100 lintang utara. Dilihat dari ketinggian, daerah yang cocok untuk budidaya kakao yaitu daerah dengan ketinggian 0 - 600 meter di atas permukaan laut, dengan curah hujan 1.500 - 2.500 mm/tahun dan bulan kering (curah hujan < 60 mm/bulan) kurang dari 3 bulan, suhu maksimum 30° C dan suhu minimum 18° C, tidak ada angin kencang terus menerus dengan kecepatan angin maksimum 4 m/detik.



Gambar 4.1 Pohon Tanaman Kakao

Sumber : kakao-indonesia.com

Tanaman kakao memiliki akar tunggang dan akar lateral. Perkembangan pada akarnya dipengaruhi oleh struktur tanah yang berkaitan dengan air dan udara dalam tanah. Tanaman kakao memiliki 2 tipe percabangan yang bersifat

dimorphous yaitu cabang yang tumbuh vertikal (*orthotroph*) dan cabang horizontal (*platiotroph*) yang tumbuh dari cabang kipas. Kedudukan daunnya pun bersifat *dimorphous*, yang tangkai daunnya panjang, simetris dan membengkok pada bagian ujungnya. Pembentukan daun pada cabang samping bersamaan dengan keluarnya *flush* atau pucuk-pucuk daun (Marru, 2015:4).

Menurut Sunanto (1992:13-15) dan Departemen Pertanian (2007) terdapat banyak jenis kakao namun yang paling banyak ditanam untuk produksi secara besar-besaran hanya 3 jenis, yaitu:

a. *Criollo* (*fine cocoa* atau kakao mulia)

Jenis varietas *Criollo* mendominasi pasar kakao hingga pertengahan abad 18, akan tetapi saat ini hanya beberapa saja pohon *Criollo* yang masih ada. Jenis *Criollo* terdiri dari *Criollo* Amerika Tengah dan *Criollo* Amerika Selatan. Jenis ini menghasilkan biji kakao dengan mutu sangat baik yang dikenal sebagai kakao mulia (*fine cocoa, choiced cocoa, edel cocoa*). Jenis *Criollo* digunakan untuk *blending* dan dibutuhkan banyak pabrik untuk pembuatan produk-produk coklat bermutu tinggi. Berjumlah lebih kurang 7% dari produksi kakao dunia. Negara-negara penghasil jenis kakao *Criollo* antara lain: Indonesia, Venezuela, Equador, Srilangka, Jamaika, Grenada, Trinidad, Suriname dan sebagian kecil Indian Barat.

Ciri-ciri kakao *Criollo*, yaitu:

- 1) Warna buah muda umumnya merah dan bila sudah masak menjadi orange, ujung buah umumnya berbentuk tumpul, sedikit bengkok, dan tidak memiliki *bottle neck*.

- 2) Kulit buahnya tipis berbintil-bintil kasar dan lunak serta mudah diiris.
- 3) Setiap buah berisi 30-40 biji.
- 4) Biji buahnya berbentuk bulat telur dan berukuran besar dengan kotiledon berwarna putih saat basah.
- 5) Tunas-tunas mudanya berbulu.
- 6) Pertumbuhan tanaman kurang kuat dan produksinya relatif rendah dan masa berbuahnya lambat serta agak peka terhadap serangan hama dan penyakit.

b. *Forastero*

Varietas ini merupakan kelompok varietas terbesar yang diolah dan ditanami di berbagai negara produsen kakao dan menghasilkan kakao dengan mutu sedang (*bulk cocoa* atau *ordinary cocoa*). Jenis kakao ini berasal dari Brazil, Afrika Barat dan Ekuador dan jumlahnya sekitar 93% dari produksi kakao dunia.

Ciri-ciri kakao *Forastero*, yaitu :

- 1) Buahnya berwarna hijau dan berkulit tebal, biji buahnya tipis dan kotiledon / endospermaanya berwarna ungu pada waktu basah.
- 2) Pertumbuhan tanaman kuat dan produksinya tinggi dengan masa berbuah lebih awal.
- 3) Relatif lebih tahan serangan hama dan penyakit.
- 4) Kulit buah agak keras tetapi permukaanya halus dengan alur-alur pada kulit buah agak dalam.
- 5) Memiliki bottle neck dan ada pula yang tidak memiliki.

c. *Trinitario* (Hibrida)

Merupakan hasil persilangan antara jenis *Forastero* dan *Criolo*. Kakao jenis ini menghasilkan biji yang termasuk kakao mulia atau *fine flavour cocoa* dan *bulk cocoa*.

Ciri-ciri kakao *Trinitario* yaitu :

- 1) Buahnya berwarna merah atau hijau dengan bentuk buah dan biji yang bermacam-macam, kotiledon berwarna ungu muda sampai ungu tua pada waktu basah.
- 2) Memiliki pertumbuhan yang cepat.
- 3) Fermentasi singkat.
- 4) Produktivitas tinggi.
- 5) Tahan terhadap penyakit *Vaskular Streak Dieback*.

Ada 4 golongan *Trinitario* berdasarkan bentuk buahnya, yaitu :

- 1) *Angoleta* memiliki bentuk buah mendekati bentuk kakao jenis *Criollo*, kulitnya sangat kasar tanpa *bottle neck*, buahnya besar dengan biji yang bulat, warna endosperm ungu, kualitasnya sangat baik.
- 2) *Cundeamor* memiliki bentuk buah seperti *Angoleta*, kulitnya kasar, ada *bottle neck*, bijinya pipih atau gepeng, endosperm berwarna ungu gelap, kualitasnya sangat baik.
- 3) *Amelonado* memiliki bentuk buah bulat telur, kulitnya halus, ada yang *palise bottle neck* ada yang tidak, bijinya pipih, warna endosperm ungu.
- 4) *Calabacillo* memiliki bentuk buah pendek agak bulat, kulit buahnya halus, tidak ada *bottle neck*, biji buah tipis, endosperm berwarna ungu.

3. Proses Pengolahan Hulu dan Hilir Kakao

Proses pengolahan kakao dibedakan menjadi dua, yaitu pengolahan hulu dan pengolahan hilir. Pengolahan hulu adalah proses pengolahan buah kakao hasil dari panen menjadi produk akhir berupa biji kering, sedangkan pengolahan hilir adalah proses pengolahan biji kakao kering menjadi produk akhir berupa bubuk kakao, pasta kakao dan lemak kakao (Wahyudi, 2015:562).

a. Proses Pengolahan Hulu

Tahapan pengolahan hulu kakao menurut Wahyudi (2015:564-578) dapat menghasilkan biji kakao kering dengan standar mutu yang telah disesuaikan adalah sebagai berikut :

1) Panen

Panen dilakukan setiap 2 – 3 minggu sekali dengan menggunakan alat yang tidak akan merusak bentuk buah kakao, seperti gunting atau sabit. Saat melakukan panen, jangan sampai merusak bantalan buah karena itu adalah tempat bunga akan tumbuh pada masa pembuahan berikutnya. Buah kakao yang dipetik haruslah buah yang sudah tepat matang, yaitu buah kakao yang ditandai dengan perubahan warna kulit buah dari warna hijau menjadi warna hijau kekuningan atau dari warna merah menjadi warna oranye. Apabila buah kakao yang dipanen masih muda atau belum matang maka akan menurunkan mutu dari biji kakao kering itu sendiri. Selain itu biji kakao yang dihasilkan dari buah kakao muda atau belum matang akan memiliki rasa yang tidak maksimal saat diolah menjadi produk olahan seperti cokelat, rendemennya rendah, kadar kulit tinggi

serta persentase bijinya pipih (*flat bean*). Namun, buah yg masih muda pun bisa dipanen jika ada hal mendesak seperti adanya buah yang terserang hama penyakit dan pencurian. Hal itu dilakukan untuk menekan sekecil mungkin angka kehilangan hasil panen dalam jumlah besar. Apabila buah kakao yang dipanen terlalu tua maka akan menurunkan rendemen lemak dan menambah persentase biji menjadi berkecambah.

2) Sortasi buah

Sortasi yaitu proses pemisahan buah yang sehat dengan buah yang rusak karena cacat, terkena hama penyakit atau busuk. Pemisahan dilakukan agar buah sehat tidak tercemar buah yang tidak sehat dan cacat. Buah yang terserang hama penyakit dipisah, dikupas lalu diambil bijinya setelah itu kulit buah segera ditimbun untuk mencegah penyebaran hama penyakit ke seluruh kebun kakao.

3) Pemeraman buah

Tujuan pemeraman atau penyimpanan buah (*pod storage*) adalah untuk memperoleh keseragaman kematangan buah dan memudahkan pengeluaran biji dari buah kakao serta mengurangi kandungan lendir (*plup*) yang melapisi biji kakao sampai batas waktu tertentu karena *plup* yang berlebihan akan menghambat proses fermentasi pada biji kakao. Buah yang telah dipanen dikumpulkan dan dikelompokkan berdasarkan kelas kematangannya. Pemeraman dilakukan di tempat yang teduh, bersih, terbuka namun terlindung dari panas matahari. Buah dimasukkan ke dalam karung goni dan disimpan sekitar 5-7 hari.

4) Pemecahan buah

Buah kakao dibelah atau dipecah menggunakan pemukul kayu atau dengan cara memukulkan buah yang satu dengan buah yang lainnya untuk memperoleh biji kakao. Hindari membuka buah kakao menggunakan benda-benda dari logam karena dapat menyebabkan warna biji kakao menjadi kelabu jika terjadi kontak langsung antara biji kakao dengan benda-benda logam tersebut. Biji kakao dikeluarkan lalu dimasukkan ke dalam wadah bersih seperti ember plastik atau wadah lain.

5) Pengurangan *pulp*

Cara mengurangi *pulp* yang melapisi biji kakao basah yaitu dengan cara pemerasan secara mekanis menggunakan mesin khusus (*depulper*) yang berfungsi mengurangi lapisan *pulp* sampai batas tertentu. Dengan menggunakan cara tersebut, proses pemerasan *pulp* lebih hemat waktu, tingkat pemerasan lebih teliti, tenaga kerja serta lahan yang dibutuhkan pun tidak banyak. Kapasitas kerja mesin relatif tinggi, yaitu 1 ton biji kakao basah/jam, tingkat pemerasan *pulp* juga dapat ditentukan dengan cara mengatur putaran pengaduk. Mesin pemeras *pulp* ini merupakan hasil rancangan Puslitkoka (Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia) dan direkomendasikan untuk digunakan di perkebunan-perkebunan besar.

6) Fermentasi

Fermentasi bertujuan untuk mematikan lembaga biji agar tidak tumbuh sehingga perubahan-perubahan di dalam biji akan mudah terjadi, seperti warna keping biji, peningkatan aroma dan rasa, perbaikan konsistensi

keping biji dan untuk melepaskan selaput lendir. Selain itu untuk menghasilkan biji yang tahan terhadap hama dan jamur. Biji kakao difermentasikan di dalam kotak kayu berlubang, dapat terbuat dari papan atau keranjang bambu. Fermentasi memerlukan waktu 6 hari. Dalam proses fermentasi terjadi penurunan berat sampai 25%.

Ada dua cara fermentasi :

a) Fermentasi menggunakan keranjang bambu

Bersihkan keranjang bambu dan alasi dengan daun pisang kemudian masukkan biji kakao. Keranjang dapat menampung \pm 50 kg biji kakao basah. Kemudian utup keranjang dengan daun pisang. Pada hari ke 3 dilakukan pembalikan biji dan pada hari ke 6 biji-biji dikeluarkan untuk siap dijemur.

b) Fermentasi menggunakan peti atau kotak fermentasi

Biji kakao dimasukkan dalam kotak yang terbuat dari lembaran papan berukuran panjang 60 cm dan tinggi 40 cm. Kotak tersebut dapat menampung \pm 100 kg biji kakao basah. Kemudian kotak ditutup dengan karung goni atau daun pisang. Setelah 48 jam, dilakukan pembalikan agar fermentasi biji merata. Pada hari ke 6 biji-biji kakao dikeluarkan dari kotak fermentasi dan siap untuk dijemur.

7) Perendaman dan pencucian

Bertujuan menghentikan proses fermentasi biji. Perendaman berpengaruh terhadap proses pengeringan dan rendemen. Selama proses perendaman berlangsung, sebagian kulit biji kakao terlarut sehingga kulitnya lebih tipis

dan rendemennya berkurang sehingga proses pengeringan menjadi lebih cepat. Setelah perendaman, dilakukan pencucian untuk mengurangi sisa-sisa lendir yang masih menempel pada biji dan mengurangi rasa asam pada biji, karena jika biji masih terdapat lendir maka biji akan mudah menyerap air dari udara sehingga mudah terserang jamur dan akan memperlambat proses pengeringan.

8) Pengeringan

Proses pengeringan akan menurunkan kadar air dalam biji dari 60% sampai kondisi kadar air dalam biji tidak menurunkan kualitas biji dan biji tidak ditumbuhi tunas. Pengeringan dapat dilakukan dengan menjemur di bawah sinar matahari atau secara buatan dengan menggunakan mesin pengering. Dengan sinar matahari dibutuhkan waktu 2-3 hari, tergantung kondisi cuaca, sampai kadar air biji menjadi 7-8%. Sedangkan dengan pengeringan buatan berlangsung pada temperatur $65^{\circ} - 68^{\circ} \text{C}$.

9) Pengelompokan atau penyortiran

Biji kakao kering dibersihkan dari kotoran dan dikelompokkan berdasarkan mutunya. Sortasi dilakukan setelah 1-2 hari dikeringkan agar kadar air seimbang, sehingga biji tidak terlalu rapuh dan tidak mudah rusak, sortasi dapat dilakukan dengan menggunakan ayakan yang dapat memisahkan biji kakao dari kotoran.

Pengelompokan kakao berdasarkan mutu :

- a) Mutu A : dalam 100 gram biji terdapat 90-100 butir biji.
- b) Mutu B : dalam 100 gram biji terdapat 100-110 butir biji.

c) Mutu C : dalam 100 gram biji terdapat 110-120 butir biji.

10) Penyimpanan

Biji kakao kering dimasukkan ke dalam karung goni. Tiap karung goni diisi 60 kg biji kakao kering kemudian karung tersebut disimpan dalam ruangan yang bersih, kering dan memiliki lubang pergantian udara. Antara lantai dan wadah biji kakao diberi jarak ± 8 cm dan jarak dari dinding ± 60 cm. Biji kakao dapat disimpan selama ± 3 bulan.

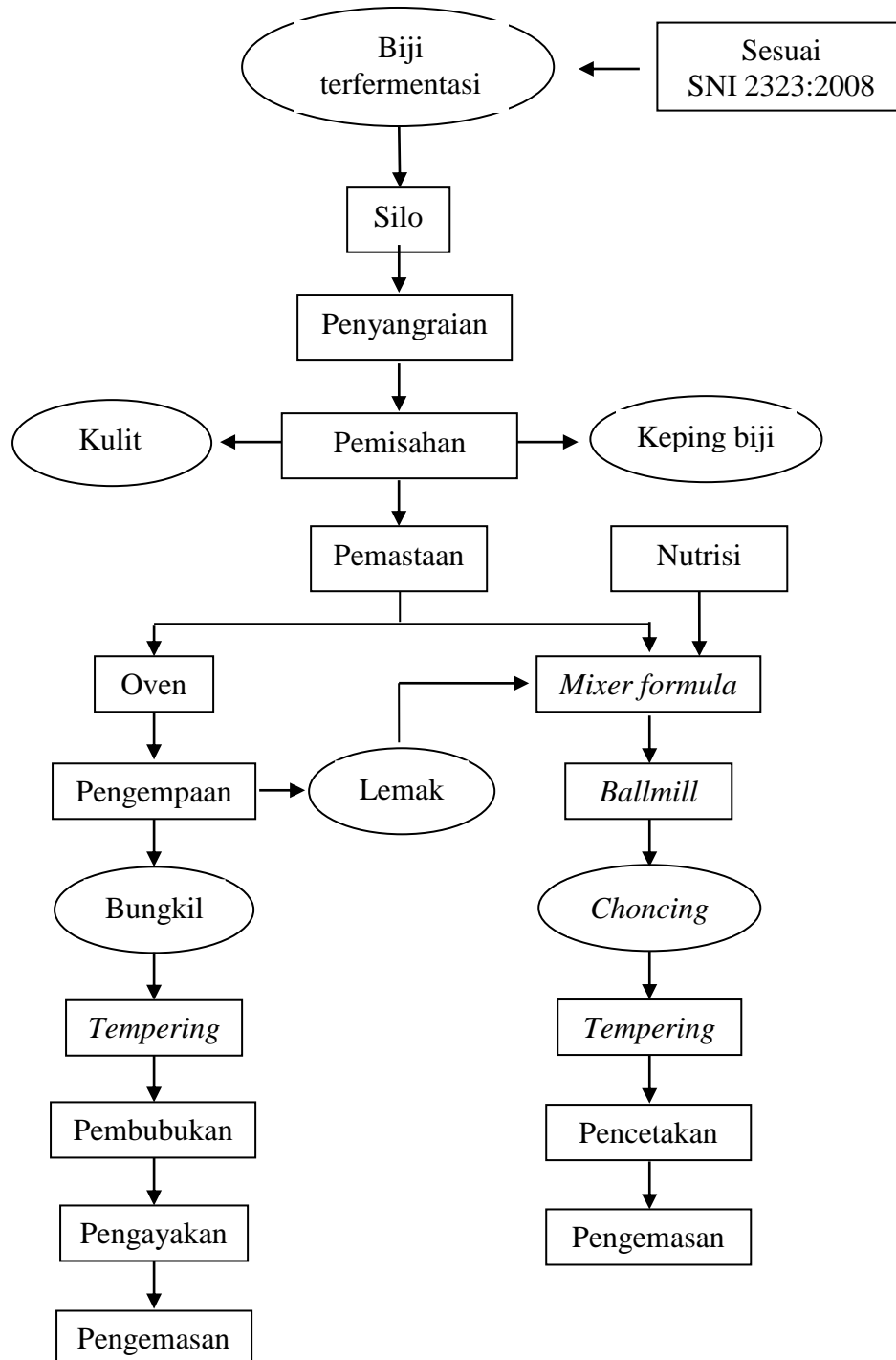
11) Pengukuran kadar air

Salah satu tolak ukur pengendalian mutu adalah dengan melakukan pengukuran kadar air yang bertujuan agar hasil produk dari proses pengeringan dan penyimpanan tetap baik. Pengukuran kadar air menggunakan alat yang telah dikalibrasi sesuai dengan aturan yang berlaku. Pengeringan yang dilakukan secara berlebihan hingga kadar air lebih rendah dari 7% disebut dengan pemborosan, sedangkan jika dilakukan terlalu singkat atau sebentar maka kadar biji kakao belum mencapai standar mutu yang telah ditentukan sehingga biji kakao rentan terserang jamur dan hama penyakit.

b. Proses Pengolahan Hilir

Bubuk, pasta serta lemak kakao merupakan hasil produk hilir yang siap diolah lebih lanjut menjadi produk-produk makanan dan minuman. Untuk menghasilkan bubuk, pasta serta lemak kakao yang bermutu tinggi, diperlukan biji kakao kering yang telah diolah dengan baik sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI 2323:2008). Tahapan proses pengolahan

hilir yang telah dikembangkan oleh Puslitkoka menurut Wahyudi (2015:578-588) adalah sebagai berikut :



Gambar 4.2 Tahap Pengolahan Hilir Kakao

Sumber : Wahyudi, 2015

1) Silo

Silo merupakan tempat penyimpanan sementara biji kakao kering sebelum di proses menjadi bubuk, pasta dan lemak kakao. Biji yang ada di dalam silo sudah dipilah berdasarkan ukurannya serta bersih dari kotoran.

2) Penyangraian

Penyangraian bertujuan selain untuk mengurangi kadar air pada biji, juga untuk mengembangkan aroma, rasa, dan warna biji kakao yang dihasilkan. Waktu dan suhu merupakan hal penting dalam proses penyangraian. Suhu ruang penyangraian diatur antara 190-225° C, waktu yang dibutuhkan untuk penyangraian adalah 10-35 menit dan efisiensi panas penyangraian sebesar 56-62%. Waktu yang dibutuhkan untuk proses pendinginan biji (*tempering*) adalah antara 8-10 menit.

3) Pemisahan kulit dan pemecahan biji

Tujuan pemisahan kulit dan pemecahan biji setelah proses penyangraian adalah untuk memperbesar permukaan kepingan biji sehingga saat dilakukan proses pengempaan dengan bantuan pemanasan, serapan panas akan sama dan semakin tinggi, yang akan berdampak baik pada rendemen lemak hasil dari proses pengempaan. Kadar kulit juga akan berpengaruh pada proses pengecilan keping biji kakao menjadi pasta kakao. Pemisahan kulit dari keping biji dengan metode perbedaan berat jenis menggunakan embusan udara. Kulit memiliki berat yang relatif lebih ringan dibandingkan dengan serpihan keping biji sehingga mudah terpisah saat dilakukan proses mekanisme pneumatik embusan udara.

4) Pemastaan

Pemastaan merupakan proses pengecilan ukuran partikel coklat menjadi lebih lembut. Pemastaan kasar berlangsung hingga didapat ukuran partikel yang lebih kecil dari 75 μm . Puslitkoka berhasil merancang dan melakukan uji coba mesin pemasta kasar tipe ulir (*screw*) untuk proses pemastaan keping biji kakao. Selain tipe ulir, Puslitkoka juga merancang dan melakukan uji coba mesin pemasta lanjut (*refiner*) tipe multisilinder datar.

5) *Ballmill*

Ballmill merupakan mesin pengecil ukuran formula coklat yang menggunakan sejumlah bola dengan diameter yang berbeda-beda untuk proses penggerusan. *Ballmill* juga digunakan oleh Puslitkoka untuk proses lanjut penghalusan formula coklat (bahan pemanis dan nutrisi). Penggunaan *Ballmill* memerlukan waktu yang lebih cepat untuk proses penghalusan dibandingkan dengan menggunakan mesin pemasta lanjut (*refiner*) tipe multisilinder.

6) *Choncing*

Rudi Lindt dari Swiss menemukan metode *choncing* pada tahun 1878. Puslitkoka telah mengembangkan mesin penghalus formula coklat (*Choncing*) yang menggunakan prinsip penggeseran dan penggilasan formula coklat yang masih kasar secara berulang-ulang sampai didapat tingkat kehalusan formula coklat yang diinginkan. Penghalusan formula coklat bertujuan untuk menciptakan tekstur formula coklat yang masih

kasar menjadi halus dengan kekentalan yang baik. Selain itu, proses penghalusan akan mengembangkan aroma dan cita rasa coklat yang khas serta mengurangi cita rasa asam dan pahit pada coklat.

7) *Tempering* dan Pencetakan

Sebelum memasuki tahap pencetakan, formula coklat terlebih dahulu melalui proses penyimpanan dalam ruangan dengan waktu dan suhu yang sudah ditentukan atau disebut juga *tempering*. Ruang *tempering* dipanaskan secara perlahan menjadi 48°C selama kurang lebih 10-12 menit. Pada proses tersebut, kristal lemak pada formula coklat akan mencair. Kemudian suhu diturunkan perlahan menjadi 33°C dan akan diturunkan kembali menjadi 26°C jika kristal lemak belum terbentuk. Formula coklat akan dipanaskan kembali menjadi 33°C saat akan dituangkan kedalam cetakan.

8) Pengempaan lemak kakao

Pada proses pengempaan, lemak dipisahkan dari komponen nib pasca sangrai baik secara kontinu maupun terputus (*batch*). Pengempaan dipengaruhi oleh kondisi ukuran partikel pasta, suhu dan kadar air pada pasta serta tekanan kempa. Pengempaan lemak atau ekstraksi lemak secara terputus menggunakan tabung berkempa hidrolik memiliki desain konstruksi yang sederhana, biaya perawatan dan konstruksi serta penyediaan suku cadang yang cukup terjangkau.

9) Pembubukan kakao

Bubuk kakao dihasilkan dari bungkil yang merupakan residu pengempuan padat. Bungkil dihaluskan dengan menggunakan mesin. Suhu mesin pembubuk diatur sesuai standar agar lemak tidak meleleh dan tidak terjadi penumpukan dan pngerasan di dasar mesin.

10) Pengayakan

Untuk mendapatkan ukuran yang sama dan sesuai dengan standar yang diinginkan, bubuk kakao hasil dari proses pembubukan harus melalui proses pengayakan. Pemisahan pada mesin pengayak terjadi karena gerakan translasi dan semi rotasi yang dihasilkan dari putaran tenaga motor listrik yang kemudian dilanjutkan menggunakan sistem pegas spiral pada mesin pengayak. Diameter mesin pengayak memiliki dua tingkatan dan hasil dari proses tersebut menghasilkan produk dengan bentuk kasar dan halus.

B. Diversifikasi Kakao untuk Produk Pangan dan Non-Pangan

Kakao digunakan sebagai bahan makanan dan minuman sudah dikenal sejak 1.000 tahun sebelum masehi. Hal tersebut diketahui dari identifikasi residu kakao pada belangga tanah liat yang ditemukan di Lembah Ulua, bagian utara Honduras (Hurst, 2002:289). Oleh bangsa Spanyol, penambahan vanili dan gula adalah untuk menutupi rasa pahit yang dihasilkan oleh biji kakao. Selain itu, mereka juga menambahkan rempah-rempah pada minuman agar diperoleh minuman yang kaya akan cita rasa. Sejak dari situlah, cokelat mulai menyebar dari Spanyol ke negara-

negara lainnya di Eropa. Tahun 1657 dibangun sebuah kedai cokelat di London dan pada masa itulah kakao digunakan sebagai bahan tambahan pembuat kue dan roti (Wahyudi, 2015:594).

Sebelum bangsa Spanyol datang ke Meksiko, masyarakat kuno dari suku Aztec menggunakan biji kakao sebagai sesaji bagi para dewa dan menjadikan biji kakao sebagai minuman yang diperuntukkan bagi orang yang dijadikan sesembahan bagi dewa. Kakao diolah menjadi minuman yang sakral dan hanya dikonsumsi oleh laki-laki dewasa seperti pejabat pemerintah, pendeta, prajurit ksatria, golongan militer dan musuh yang akan dijatuhi hukuman mati. Raja suku Aztec yaitu raja Montezuma juga meminum ramuan dari biji kakao sebelum bertemu dengan istri-istrinya (Dillinger, 2000).

1. Diversifikasi Kakao untuk Produk Pangan

a. Kakao untuk makanan

Negara-negara di Eropa merupakan pengguna utama biji kakao. Disanalah awal mula tercipta berbagai jenis makanan dengan bahan dasar kakao seperti cokelat, roti, kue dan permen cokelat. Kebanyakan kakao dijadikan sebagai jenis makanan penutup (Wahyudi, 2015:597-600).

1) *Brownies*

Brownies merupakan makanan klasik dari Amerika. Awalnya *brownies* adalah kreasi koki dari hotel Palmer House di Chicago di akhir abad ke-18, yang dibuat sebagai makanan penutup dan diletakkan dalam kotak bekal (www.ushistoryscene.com).

2) *Black forest*

Black forest adalah kue cokelat yang berasal dari Jerman dan merupakan cake yang sangat terkenal. *Black forest* dikenal juga sebagai *Schwarzwälder kirschtorte*. *Schwarzwäld* adalah belantara hitam (*black forest*) di sebelah selatan Jerman. Ciri dari kue *black forest* adalah ada krim diantara lapisan kue, dengan banyak cokelat yang digunakan sebagai bahan pembuatan kue serta tambahan buah ceri hitam dan minuman keras *kirsch*.

3) *Sachertorte*

Sachertorte adalah kue cokelat khas negara Austria dan pertama kali disajikan tahun 1812 di Hotel Sacher, Austria. Cokelat, krim dan selai aprikot selalu disajikan dalam *Sachertorte* (www.sacher.com).

4) *Mole poblano*

Mole poblano merupakan makanan khas Meksiko, yang memiliki bumbu kental berisi cabai dan daging kalkun serta kuah kaldu. Penggunaan kakao pada makanan ini berfungsi sebagai penyedap rasa dan untuk memperoleh warna gelap. *Mole poblano* disajikan pada jamuan makan malam kerajaan dan pada saat perayaan lain (Kuznesof, 2009).

b. Kakao untuk cokelat

Cokelat didapat dari pasta kakao yang telah diproses melalui pencampuran dengan susu dan gula, lalu melewati proses penghalusan dan terakhir proses pencetakan. Produksi cokelat pertama kali terjadi di Inggris pada tahun 1847 dan dipamerkan di Birmingham. Pada tahun 1868, untuk pertama kalinya

John Cadbury memasarkan permen coklat secara massal. Milton Hershey pada awal abad 1900 memproduksi coklat dengan bentuk wafer, coklat batangan dan aneka bentuk lainnya. Tahun 1941, Forrest Mars bekerja sama dengan pabrik coklat Hershey dan memasarkan permen M&M's (Meursing, 2009). Menurut Wahyudi (2015:595-596), saat ini ada beberapa jenis coklat yang beredar di pasaran, yaitu :

- 1) *Dark chocolate, sweet chocolate, white chocolate dan milk chocolate*

Tabel 4.1 Kategori coklat berdasarkan komposisinya

Komposisi	<i>Dark Chocolate</i>	<i>Sweet Chocolate</i>	<i>White Chocolate</i>	<i>Milk Chocolate</i>
Pemanis	Diizinkan	Diizinkan	Maks. 55% ^(a)	Diizinkan
Pasta kakao	Min. 35% ^(a)	Min. 15% ^(a)	Tidak ditentukan ^(a,b,c,d)	Min. 10% ^(a)
Lemak kakao	Min. 18% ^(b,d)	Min. 18% ^(b,c)	Min. 20% ^(a,b,c,d)	Min. 15% ^(d)
Susu	<5% ^(b,c,d) ; <12% ^(a)	<5% ^(b) ; <12% ^(a,c)	Min. 14% ^(a,b,c,d)	Min. 12% ^(a,b,d)
Perisa	Dilarang ^(a)	Dilarang ^(a)	Dilarang ^(a)	Dilarang ^(a)
Lemak nabati	Dilarang ^(a,d) ; Maks. 5% ^(b,c)	Dilarang ^(a,c) ; Maks. 5% ^(b)	Dilarang ^(a,d) ; Maks. 5% ^(b,c)	Dilarang ^(a,d) ; Maks. 5% ^(b,c)

Sumber : Wahyudi, 2015:595

Keterangan : (a) Standar Amerika Serikat
(b) Standar Codex

(c) Standar Kanada
(d) Standar Uni Eropa

Komposisi kakao yang digunakan dalam pembuatan coklat sangat menentukan kategori coklat. *Dark chocolate* merupakan coklat dengan komposisi pasta kakao lebih dari 35% dan jika kurang dari itu maka disebut *sweet chocolate*. *White chocolate* merupakan campuran lemak kakao dengan susu dan pemanis tanpa ada kandungan bubuk kakao dan pasta kakao. Jika coklat memakai susu lebih dari 12% dan pasta kakao

kurang dari 15%, maka disebut *milk chocolate*. Namun seperti pada tabel 4.1, setiap negara memiliki standar komposisi yang berbeda-beda.

2) *Couverture*

Couverture merupakan coklat dengan kandungan lemak kakao yang tinggi, yaitu harus memiliki setidaknya 31% lemak kakao. Dalam dunia kuliner, *couverture* digunakan sebagai hiasan dan coklat pelapis.

3) *Compound*

Compound adalah produk kakao yang memiliki kandungan lemak kakao dan kakao bubuk lebih rendah dari standar dunia yang telah ditetapkan. Istilah coklat hanya boleh diberikan apabila yang digunakan sebagai sumber lemak adalah lemak kakao. Perbedaan antara coklat dengan *compound* ada pada jenis lemak yang digunakan. Apabila yang digunakan selain lemak kakao, maka dinamakan *compound*. Selain lemak kakao, jenis lemak lain yang dapat digunakan adalah lemak nabati.

4) Cokelat beras (*meses* atau *chocolate vermicelli*)

Cokelat beras diperoleh dari teknik pencampuran, ekstrusi dan pengerasan sampai mendapatkan tekstur yang renyah. Cokelat beras memiliki bentuk silinder pendek.

5) Keping coklat (*chocolate flakes*)

Proses pembuatan keping coklat hampir sama seperti pembuatan coklat beras namun hasil dari proses tersebut berbentuk kepingan.

6) *Ganache*

Ganache merupakan campuran cokelat dengan krim yang dibuat dengan menuangkan cokelat diatas krim yang mendidih kemudian diaduk dengan cepat. *Ganache* biasa digunakan untuk isian cokelat *truffle* atau cokelat *praline*.

7) *Praline*

Praline memiliki istilah "*single mouthful size*" atau cokelat yang berukuran sekali gigitan. *Praline* bisa disajikan dengan isian, seperti krim, buah dan kacang, atau pun tanpa isian. Ada dua metode pembuatan *praline*, yaitu dengan pencelupan (*dipping*) atau dengan pencetakan (*molding*). Variasi lain dari cokelat ini adalah *chocolate fudge* dan *truffle*. *Chocolate fudge* adalah campuran cokelat dengan margarin dan gula yang diaduk hingga adonan cokelat menjadi kembang gula lunak (*bonbon*). *Truffle* adalah jenis cokelat *praline* yang diberi isian krim cokelat (*ganache*) dan diberi taburan kakao bubuk di bagian luarnya.

8) *Fondue* dan *fountain*

Fondue cokelat merupakan hidangan penutup berupa aneka potongan buah yang dicelupkan ke dalam cokelat panas. Dalam bahasa Prancis, *fondue* artinya meleleh dan merupakan budaya makan bersama dengan melingkari hidangan di tengah meja dan menyantapnya tanpa piring dan garpu. Di Swiss, masyarakat menjadikan *fondue* sebagai menu rutin yang harus ada di restoran dengan variasi sajian daging, keju, sayuran dan makanan laut. Saat ini, kreativitas peyajian *fondue* sudah mengalami perkembangan yaitu

dengan alat hingga cokelat dapat mengalir seperti air mancur. Hal tersebut dinamakan *fondue fountain*. *Fondue fountain* dipatenkan oleh Gredd Bond dari Amerika Serikat pada tahun 2006.

9) *Chocolate para mesa*

Chocolate para mesa adalah cokelat yang tidak melewati proses penghalusan atau biasa disebut *unrefined chocolate*. *Chocolate para mesa* memiliki tekstur yang kasar. Tanpa melewati proses penghalusan, partikel gula memiliki ukuran 70 mikron dan partikel tersebut masih tergolong kasar.

10) *Gianduja*

Gianduja adalah cokelat dengan campuran kacang di dalamnya. Kacang yang dipakai harus memiliki tingkat kehalusan tinggi dan berbentuk pasta. Jenis kacang yang digunakan adalah kacang hazel atau kacang almond.

c. Kakao untuk minuman

Menurut Hurst (2002) dan Henderson (2007), awal mula kakao dijadikan sebagai minuman oleh penduduk suku Maya dengan mencampurkan rempah-rempah dan jagung bersamaan dengan kakao. Bagi masyarakat Eropa, mereka mencampurkan kakao dengan kopi.

1) *Chocolate a la taza*

Chocolate a la taza adalah minuman cokelat yang dibuat dari campuran lemak kakao dan bubuk kakao lalu ditambahkan pati beras, pati jagung

(maizena) atau pati gandum (terigu). Komposisi pati untuk *Chocolate a la taza* tidak lebih dari 8%.

2) *Batido*

Batido merupakan minuman campuran biji kakao dan lada, kayu manis, vanili dan tanaman lain. Minuman ini banyak ditemukan di Guatemala.

3) *Champurrado*

Champurrado adalah campuran cokelat, kayu manis, tepung maizena, pemanis dan susu. *Champurrado* ditemukan di Filipina dan biasa dikonsumsi dengan nasi (Ulloa, 2010).

4) *Tejate*

Tejate merupakan minuman kakao warisan dari suku Maya. Minuman ini merupakan campuran biji kakao, bunga *Quararibea funebris*, biji *Pouteria sapota*, tepung maizena dan gula tebu sebagai menambah rasa manis (Soleri dan Cleveland, 2007:107).

5) *Chicha de Cacao*

Chicha merupakan minuman beralkohol yang dibuat dari fermentasi jagung. Oleh masyarakat Meksiko, kakao dijadikan bahan dasar bir yang kemudian dinamakan *Chicha de Cacao*. Minuman ini banyak ditemukan di Amerika Latin (Wahyudi, 2015:600).

6) *Bicerin* dan *mocha*

Bicerin adalah minuman campuran cokelat, susu dan kopi. Minuman ini berasal dari Piedmont, Italia. *Bicerin* ditetapkan sebagai minuman tradisional khas Piedmont oleh pemerintah setempat pada tahun 2001

(www.bicerin.it). Sedangkan *mocha* adalah campuran coklat dan kopi dengan jumlah krim dan susu yang lebih sedikit.

2. Diversifikasi Kakao untuk Non-Pangan

a. Kakao untuk sumber protein

Kadar protein pada biji kakao hanya sebanyak 8-10% sedangkan kadar lemak mencapai 55% (Wahyudi, 2015:601). Protein pada biji kakao diproses sampai mendapatkan bentuk protein yang disebut hidrosilat protein. Manfaat dari hidrosilat protein yaitu dapat menguatkan cita rasa makanan (Rhyu dan Kim, 2011). Selain itu, hidrosilat protein bermanfaat bagi kesehatan, yaitu sebagai alternatif asupan bagi penderita alergi protein hewani, mengatur kadar kolesterol darah, menurunkan tekanan darah, stimulan sintesis protein otot dan antioksidan (He, 2013:30-36).

b. Kakao untuk pengobatan

Suku Aztec menjadikan kakao sebagai bahan ramuan obat untuk mengatasi penyakit. Pengetahuan suku Aztec dalam meramu kakao sebagai obat tercatat dalam beberapa dokumen seperti *Florentine Codex*, *Princeton Codex* dan *Badianus Manuscript*. Kakao dicampur dengan jagung, *Calliandra anomala* (sejenis kacang-kacangan), *Piper sanctum* (sejenis lada), *Catilla elastica* (sejenis karet), vanili, *Chiranthodendron pentadactylon* dan berbagai macam akar-akaran (Dillinger, 2000).

1) Kakao untuk kesehatan sistem kardiovaskuler

Efek dari mengkonsumsi kakao dalam bentuk minuman ataupun cokelat batangan yaitu dapat memperbaiki komposisi kolesterol dalam darah, meningkatkan sensitivitas insulin, menurunkan tekanan darah, meningkatkan respon jaringan endotelium pembuluh darah dan menekan aktivasi keping darah.

2) Kakao untuk kesehatan saluran pernapasan

Kandungan teobromin dalam kakao dapat mengurangi batuk, sedangkan kandungan teofilin dalam kakao dapat digunakan sebagai obat asma. Teofilin merupakan penghambat enzim fosfodiesterase. Enzim fosfodiesterase menyebabkan penyempitan saluran bronkus, sehingga dengan mengkonsumsi kakao dapat memicu pelebaran bronkus dan memudahkan jalan udara di saluran pernapasan (Boswell-Smith, 2006).

3) Kakao untuk kesehatan mulut, gigi dan saluran pencernaan

Menurut Ruenis (2000) kafein pada kakao memicu luka pada dinding mulut dan teofilin menyebabkan terbentuknya lubang di gigi. Namun, menurut penelitian Amaechi (2013) kandungan teobromin pada kakao dapat meningkatkan pembentukan mineral pada gigi yang rusak dan menghambat pelepasan mineral gigi sehingga membuat gigi menjadi lebih keras. Polifenol pada kakao juga bermanfaat menjaga kesehatan mulut, seperti menekan pertumbuhan bakteri *Streptococcus sanguinis* dan menghambat produksi asam oleh bakteri *Streptococcus mutans*. Bakteri-bakteri tersebut menyebabkan gigi berlubang (Ge *et al*, 2008). Polifenol

juga mempengaruhi komposisi mikrobiota usus dengan cara meningkatkan bifidobakteria dan laktobasilus serta menurunkan klostridium.

4) Kakao untuk kinerja dan kesehatan otak

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Desideri *et al* (2012) penderita gangguan kognitif ringan dibagi menjadi dua kelompok dan diminta untuk mengkonsumsi dua jenis minuman dari kakao bubuk dengan kandungan polifenol yang rendah dan kakao bubuk dengan kandungan polifenol yang tinggi. Setelah dua bulan, kelompok yang mengkonsumsi minuman kakao dengan polifenol yang tinggi dapat lebih cepat menyelesaikan tugas dan fasih berbicara.

Sebagian orang menganggap coklat sebagai penghilang stres. Terdapat dua senyawa pada kakao yang dapat mempengaruhi aktivitas otak, yaitu metilsantin (teobromin dan kafein) dan polifenol. Metilsantin membuat orang jadi lebih bergairah dan responsif, sedangkan polifenol membantu emosi menjadi lebih baik.

5) Kakao untuk kosmetik

Dalam industri kosmetik, lemak kakao lah yang dipakai sebagai bahan utama. Sudah sejak lama, wanita Spanyol memakai lemak kakao yang dioleskan ke kulit mereka agar kulit terlihat berkilau dan bersih, melindungi dari gigitan serangga serta melindungi kulit dari sengatan panas matahari. Suku Indian di Amerika menggunakan lemak kakao untuk menghaluskan kulit dan mengatasi iritasi (Graziano, 1998).

Kandungan polifenol pada cokelat bermanfaat bagi kulit, yaitu melembabkan dan menambah ketebalan lapisan kulit, memberi perlindungan terhadap radiasi sinar ultraviolet (Heinrich, 2006) serta membantu memperbaiki elastisitas dan kekenyalan kulit (Gasser *et al.*, 2008).

C. Perkembangan Tanaman Kakao di Indonesia

1. Sejarah Masuknya Kakao ke Indonesia

Tanaman kakao pertama kali masuk ke wilayah Indonesia karena dibawa oleh bangsa Spanyol pada tahun 1560 di Sulawesi. Jenis kakao yang pertama kali memasuki wilayah Indonesia adalah kakao jenis *Criollo Venezuela* yang diimpor dari negara Filipina. Pembudidayaan tanaman kakao di tanah Minahasa hanya dilakukan di lahan sempit dan hasilnya hanya dikonsumsi oleh penduduk setempat. Baru pada sekitar tahun 1820, terjadi perluasan tanaman kakao di Sulawesi dengan adanya kegiatan ekspor. Kegiatan ekspor biji kakao diawali pada tahun 1825-1838 di pelabuhan Manado menuju Manila dengan jumlah ekspor kakao sekitar 92 ton.

Namun, tidak lama ekspor kakao tersebut menurun sampai sebesar 30 ton pada tahun 1909 akibat serangan hama yang menyerang tanaman kakao dan mengakibatkan kegiatan ekspor kakao berhenti di tahun 1930. Selain di Manado, kegiatan usaha penanaman kakao juga ada di kota Ambon. Terdapat sekitar 10.000 – 12.000 pohon tanaman kakao di tahun 1859 dan sudah menghasilkan

11,6 ton namun tanaman tersebut hilang tanpa adanya informasi lebih lanjut (Maru, 2015:1-2).

Di pulau Jawa tanaman kakao baru ada sekitar tahun 1880 yang penanamannya dimulai di daerah Jawa Tengah oleh orang Belanda dengan menanam kakao di beberapa perkebunan kopi, kemudian di beberapa daerah di Jawa Timur. Penanaman kakao di perkebunan kopi arabika adalah dampak dari serangan hama jamur *Hemileia Vastatrix* yang menyerang perkebunan kopi sehingga para pemilik perkebunan kopi mencoba menanam kakao. Jenis tanaman kakao yang masuk ke pulau Jawa tersebut merupakan kakao jenis Forastero dari Venezuela. Jenis kakao ini terkenal dengan daya hasil yang lebih tinggi dan relatif tahan terhadap serangan hama, namun rasa kakao jenis ini memiliki rasa yang pahit.

Tahun 1888 masuklah kakao jenis Criollo dari Venezuela yang kemudian dikenal dengan sebutan Java Criollo. Jenis kakao inilah yang menjadi nenek moyang dari klon Trinitario Djati Roenggo (nomor-nomor DR) yang ada saat ini. Sekitar tahun 1930 pembudidayaan tanaman kakao sebagian besar terjadi di pulau Jawa, yang terlihat dari hasil perbandingan ekspor biji kakao yang sangat mencolok, yaitu sebanyak 1.408 ton dari pulau Jawa dan 55 ton dari luar pulau Jawa. Daerah penghasil kakao terbanyak di luar pulau Jawa saat itu ada di daerah Sumatra Barat tepatnya di Payakumbuh (Wahyudi, 2015:3).

Namun setelah terjadinya kemerdekaan pada tahun 1945, sejumlah perkebunan yang di kelola oleh Belanda dan Inggris diambil alih oleh rakyat Indonesia, yang kemudian perkebunan kakao tersebut terus berkembang dan

melanjutkan produksi dengan bantuan dari pemerintah yaitu memperluas kebun kakao dikarenakan tingginya harga jual kakao. Tahun 1970, pemerintah melakukan pengenalan tentang kakao di seluruh wilayah Indonesia terutama di Sumatra, Jawa, Bali, Sulawesi dan Papua namun pemerintah agak kesulitan melakukan pengenalan kakao di pulau Jawa karena ketatnya persaingan dengan perkebunan besar yang sudah ada disana. Pemerintah pun semakin gencar melakukan gerakan penanaman kakao besar-besaran sampai hasil produksinya semakin meningkat pesat dari tahun ke tahun (Wahyudi, 2015:4).

Saat ini, kakao menjadi salah satu komoditas unggulan sub sektor perkebunan dari 15 komoditas unggulan nasional yang dicanangkan untuk dikembangkan secara besar-besaran di Indonesia. Indonesia merupakan salah satu negara penghasil dan pembudidaya tanaman kakao paling luas dan terbesar ketiga di dunia setelah negara Pantai Gading dan Ghana. Ekspor kakao mampu memberikan kontribusi dalam upaya peningkatan devisa Indonesia (Wahyudi, 2015:3). Komoditas ini bisa menempati peringkat keempat dalam upaya menyumbang devisa negara setelah komoditas kelapa sawit, karet dan kelapa. Komoditi kakao juga menjadi besar. Selain itu kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri (Rifin dan Nurdiyani, 2007).

2. Luas Areal Perkebunan Kakao Indonesia

Perkembangan areal perkebunan kakao di Indonesia cukup pesat dalam kurun waktu 20 tahun terakhir. Hasil produksi kakao dihasilkan dari perkebunan

besar negara, perkebunan swasta, serta perkebunan rakyat. Perkebunan kakao tersebut diantaranya ada di Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Barat, Lampung dan Sumatera Utara (Kementerian Pertanian, 2016).

Tabel 4.2 Luas Areal Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012 – 2016

Uraian	Tahun				
	2012	2013	2014	2015	2016
Luas Areal (Ha)					
Perkebunan Rakyat	1.693.337	1.660.767	1.686.178	1.682.008	1.680.092
Perkebunan Besar Negara	38.218	37.450	15.171	15.230	15.294
Perkebunan Besar Swasta	42.909	42.396	26.088	26.854	26.928
Indonesia	1.774.463	1.740.612	1.727.437	1.724.092	1.722.315

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah Pusdatin
Keterangan : Wujud produksi berupa biji kering

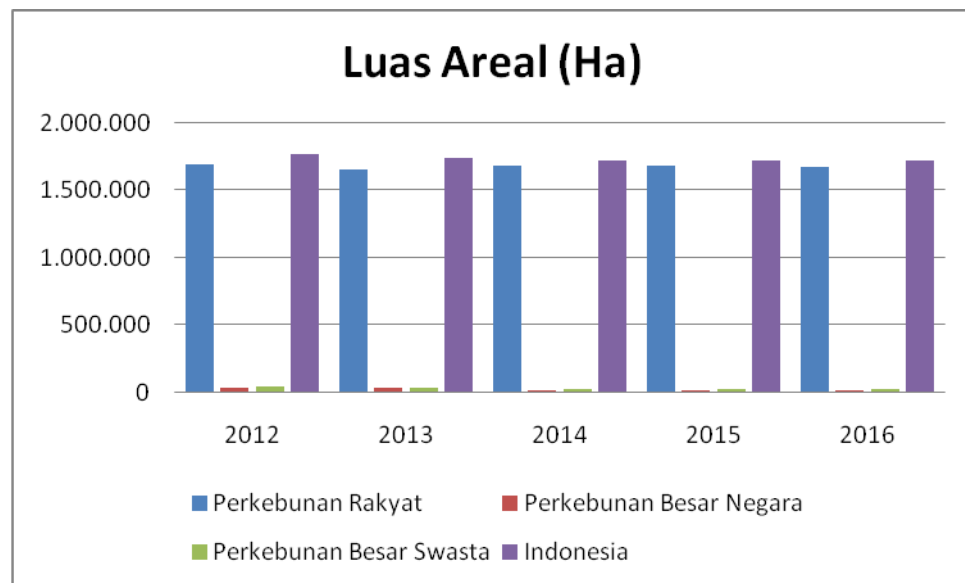
Tabel 4.2 merupakan luas areal perkebunan kakao Indonesia selama 5 tahun. Melihat dari sisi luas areal, kakao menempati luas areal keempat terbesar untuk sub sektor perkebunan setelah kelapa sawit, kelapa, dan karet. Sedangkan dari sisi ekonomi, kakao memberikan sumbangan devisa ketiga terbesar setelah kelapa sawit dan karet (Hasibuan, 2012:58).

Tabel 4.3 Produksi dan Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012 – 2016

Produksi (Ton)					
Perkebunan Rakyat	687.247	665.401	698.434	631.449	730.172
Perkebunan Besar Negara	23.837	25.879	11.438	11.368	11.493
Perkebunan Besar Swasta	29.429	29.582	18.542	18.426	18.765
Indonesia	740.513	720.862	728.414	661.243	760.430
Produktivitas (Kg / Ha)					
Perkebunan Rakyat	845	809	802	796	798
Perkebunan Besar Negara	907	1.017	817	813	821
Perkebunan Besar Swasta	930	980	819	814	827

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah Pusdatin
Keterangan : Wujud produksi berupa biji kering

Tabel 4.3 merupakan data produksi dan produktivitas kakao Indonesia selama 5 tahun. Produksi kakao Indonesia dari tahun 2012-2016 terus mengalami peningkatan meski sempat menurun di tahun 2015. Mengingat besarnya potensi kakao dalam perekonomian, maka pengembangan komoditas dapat dilakukan melalui peningkatan produksi dan perluasan areal kakao.



Gambar 4.3 Perkembangan Luas Areal Perkebunan Kakao Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah

Tahun 1980 luas areal perkebunan kakao sebesar 47.082 Ha. Pada kurun waktu dari tahun 1980-2016 luas areal paling besar terjadi pada tahun 2012 (Tabel 4.2) yaitu 1.774.463 Ha, dengan rincian luas areal perkebunan rakyat seluas 1.693.337 Ha, perkebunan besar negara seluas 38.218 Ha, dan perkebunan besar swasta sebesar 42.909 Ha. Namun di tahun-tahun berikutnya, luas areal perkebunan kakao mengalami penurunan. Tahun 2013 luas arealnya menjadi 1.740.612 Ha, tahun 2014 seluas 1.727.437 Ha, tahun 2015 seluas 1.724.092 Ha dan tahun 2016 seluas 1.722.314 Ha (Gambar 4.3).

Tabel 4.4 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Luas Areal Perkebunan Kakao Tahun 2012 – 2016

Tahun	Pertumbuhan (%)			
	Perkebunan Rakyat	Perkebunan Besar Negara	Perkebunan Besar Swasta	Indonesia
2012	3,36	-21,90	-5,44	2,41
2013	-1,92	-2,01	-1,19	-1,91
2014	1,53	-59,49	-38,47	-0,76
2015	-0,25	0,39	2,94	-0,19
2016	-0,11	0,42	0,28	-0,10
Tahun	Rata - Rata Pertumbuhan (%)			
2012 - 2016*	0,52	-16,52	-8,38	-0,11

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah Pusdatin

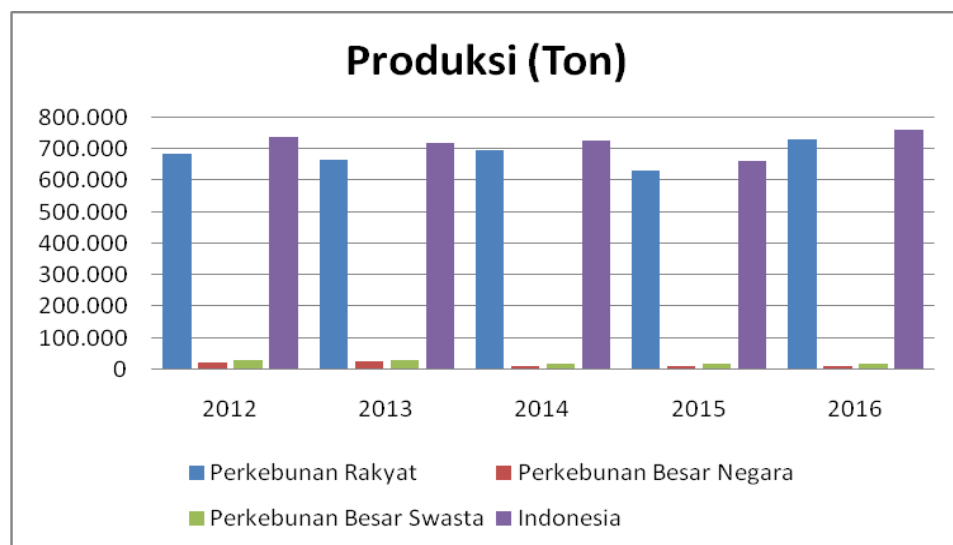
Keterangan : *) Angka Sementara

Tabel 4.4 menunjukkan laju pertumbuhan dan rata-rata laju pertumbuhan areal perkebunan kakao selama kurun waktu 5 tahun terakhir, dimana dapat diketahui bahwa luas areal kakao pada periode tahun 2012-2016 mengalami penurunan pada PBN (Perkebunan Besar Negara) sebesar 16,52% dan PBS (Perkebunan Besar Swasta) turun sebesar 8,38%, sementara luas areal PR (Perkebunan Rakyat) naik 0.52% per tahun.

Tahun 2009- 2011, Kementerian Pertanian mencanangkan Program Gerakan Nasional Peningkatan Produksi dan Mutu Kakao (Germas Kakao). Hasil dari program Germas Kakao terlihat dari meningkatnya luas areal kakao tahun 2009 sebesar 11,36%. Menurut Direktorat Jenderal Perkebunan (2012) dari data tahun 2008 diketahui kurang lebih 70.000 Ha kebun kakao dengan kondisi tidak produktif, rusak, dengan keadaan tanaman yang tua dan terkena serangan hama dengan tingkat serangan berat sehingga perlu dilakukan peremajaan, 235.000 Ha

kebun kakao dengan tanaman yang kurang produktif dan terkena serangan hama dan penyakit dengan tingkat serangan sedang sehingga perlu dilakukan rehabilitasi, dan 145.000 Ha kebun kakao dengan tanaman tidak terawat serta kurang pemeliharaan sehingga perlu dilakukan intensifikasi. Tahun 2015, pemerintah melaksanakan pengembangan kakao melalui APBN Murni dan APBN-P (Outlook Kakao Kementerian Pertanian, 2016:31).

3. Produksi Perkebunan Kakao Indonesia



Gambar 4.4 Perkembangan Produksi Perkebunan Kakao Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah

Dilihat dari tabel 4.3 maka dapat dijabarkan total produksi kakao tahun 2012 sebesar 740.513 ton, dengan rincian 687.247 ton dari perkebunan rakyat, 23.837 ton dari perkebunan besar negara dan 29.429 ton dari perkebunan besar swasta. Hasil produksi tahun 2013 sebesar 720.862 ton, perkebunan rakyat

menyumbang hasil produksi sebesar 665.401 ton, perkebunan besar negara sebesar 25.879 ton dan perkebunan swasta sebesar 29.582 ton. Tahun berikutnya yaitu tahun 2014, Indonesia memproduksi kakao sebesar 728.414 ton, 698.434 ton dari perkebunan rakyat, 11.438 ton dari perkebunan besar negara dan 18.542 ton dari perkebunan besar swasta. Total produksi kakao Indonesia tahun 2015 sebesar 661.234 ton yang berasal dari perkebunan rakyat sebesar 631.449 ton, 11.368 ton dari perkebunan besar negara dan 18.426 ton dari perkebunan swasta. Sedangkan pada tahun 2016 (angka estimasi) yang merupakan hasil produksi paling besar selama kurun waktu 5 tahun terakhir, Indonesia menghasilkan kakao sebesar 760.430 ton dengan rincian 730.172 ton dari perkebunan rakyat, 11.493 ton dari perkebunan besar negara dan 18.765 ton dari perkebunan besar swasta. Dari gambar 4.4 dapat diketahui bahwa dibandingkan perkebunan besar negara dan perkebunan besar swasta, perkebunan rakyat merupakan penyumbang hasil produksi kakao terbesar setiap tahunnya.

Tabel 4.5 menunjukkan laju pertumbuhan dan rata-rata laju pertumbuhan produksi kakao selama kurun waktu 5 tahun terakhir. Dapat diketahui bahwa produksi kakao Indonesia periode tahun 2012-2016 mengalami kenaikan pada PR (Perkebunan Rakyat) sebesar 2,89% per tahun, PBN (Perkebunan Besar Negara) turun sebesar 15,48% per tahun dan PBS (Perkebunan Besar Swasta) turun sebesar 9,37% per tahun.

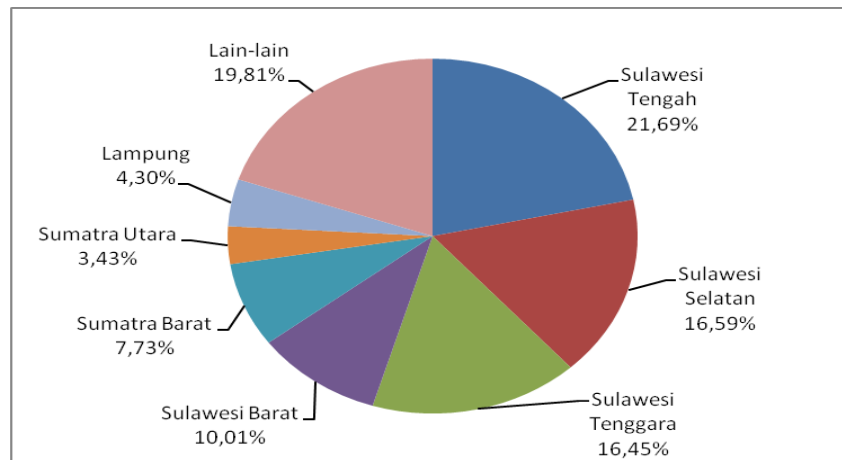
Tabel 4.5 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Produksi Kakao Tahun 2012 – 2016

Tahun	Pertumbuhan (%)			
	Perkebunan Rakyat	Perkebunan Besar Negara	Perkebunan Besar Swasta	Indonesia
2012	6,60	-30,65	-11,28	3,97
2013	-3,18	8,57	0,52	-2,65
2014	4,96	-55,80	-37,32	1,05
2015	-9,59	-0,61	-0,63	-9,22
2016	15,63	1,10	1,84	15,00
Tahun	Rata - Rata Pertumbuhan (%)			
2012 - 2016*	2,89	-15,48	-9,37	1,63

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah Pusdatin

Keterangan : *) Angka Sementara

Menurut data dari Kementerian Pertanian (2016), pusat produksi kakao Indonesia terdapat di provinsi Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Barat, Sulawesi Tenggara, Sumatra Utara, Sumatra Barat dan Lampung. Provinsi Sulawesi Tengah merupakan provinsi penghasil kakao terbesar di Indonesia dengan kontribusi sebesar 21,69%, lalu disusul di urutan kedua ada Sulawesi Selatan dengan kontribusi sebesar 16,59%, Sulawesi Tenggara dan Sulawesi Barat masing-masing sebesar 16,45% dan 10,01%, sedangkan Sumatra Barat, Sumatra Utara dan Lampung memberikan kontribusi tidak lebih dari 10% yaitu 7,73% dari Sumatra Barat, 3,43% dari Sumatra Utara dan 4,30% dari Lampung (Gambar 4.5).



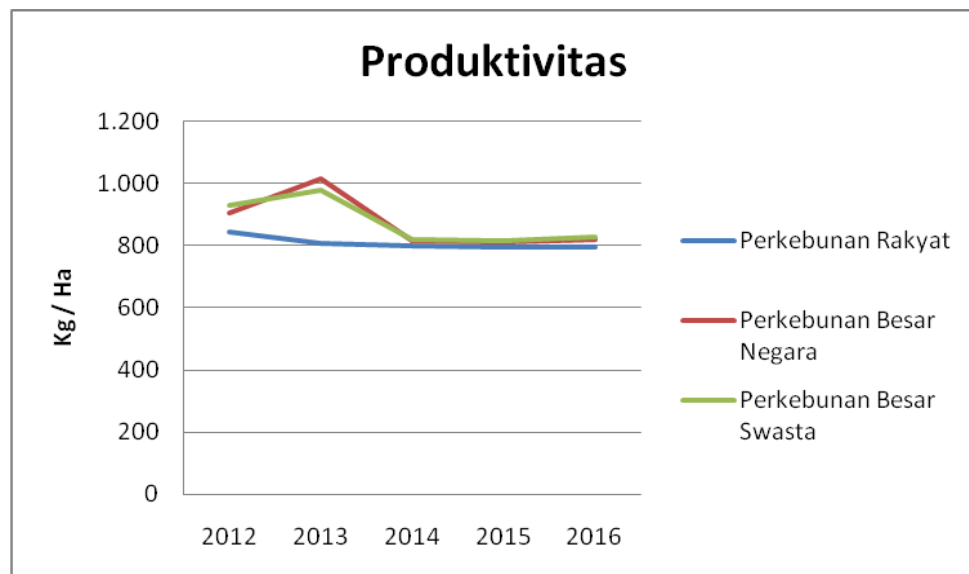
Gambar 4.5 Kontribusi Pusat Produksi Kakao Indonesia Tahun 2012-2016

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan

Sebagai pusat penghasil kakao terbesar di Indonesia, Sulawesi Tengah memiliki beberapa kabupaten penghasil kakao, diantaranya Maringin Mountong, Poso, Donggala, Banggai, dan Sigi Biromaru. Kabupaten Maringin Maountong merupakan kabupaten dengan hasil produksi kakao terbesar di Sulawesi Tengah. Sebagian besar hasil produksi kakao di Sulawesi Tengah berasal dari Perkebunan Rakyat (PR).

4. Produktivitas Perkebunan Kakao Indonesia

Perkembangan produktivitas kakao Indonesia di Perkebunan Rakyat selama kurun waktu 5 tahun terakhir terus mengalami penurunan, sedangkan Perkebunan Besar Negara dan Perkebunan Besar Swasta mengalami kenaikan di tahun 2013. Tahun 2014-2015 sempat terjadi penurunan produktivitas dan kembali mengalami kenaikan di tahun 2016 (Gambar 4.6).



Gambar 4.6 Perkembangan Produktivitas Perkebunan Kakao Menurut Status Pengusahaan Tahun 2012-2016

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah

Rata-rata produktivitas kakao Indonesia 5 tahun terakhir mengalami penurunan sebesar 0,22% pada Perkebunan Rakyat, 2,20% pada Perkebunan Besar Negara dan 2,97% pada Perkebunan Besar Swasta (Tabel 4.6).

Tabel 4.6 Laju Pertumbuhan dan Rata-Rata Laju Pertumbuhan Produktivitas Kakao Tahun 2012 – 2016

Tahun	Pertumbuhan (%)		
	Perkebunan Rakyat	Perkebunan Besar Negara	Perkebunan Besar Swasta
2012	4,56	-3,97	-4,76
2013	-4,31	12,15	5,32
2014	-0,84	-19,67	-16,43
2015	-0,73	-0,49	-0,61
2016	0,23	0,98	1,60
Tahun	Rata - Rata Pertumbuhan (%)		
2012 - 2016*	-0,22	-2,20	-2,97

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah Pusdatin

Keterangan : *) Angka Sementara

5. Ekspor – Impor Kakao Indonesia

Kegiatan ekspor kakao Indonesia selama 5 tahun terakhir dapat dilihat pada tabel 4.7. dapat diketahui bahwa volume ekspor kakao Indonesia tahun 2013 adalah volume paling besar yaitu sebesar 414.880 ton, namun nilai ekspornya hanya 1.151.482 juta US\$. Untuk nilai ekspor kakao paling tinggi adalah tahun 2015 sebesar 1.307.771 juta US\$. Tahun 2016, volume ekspor Indonesia hanya 330.030 ton. Namun nilai ekspornya masih diatas nilai ekspor tahun 2012-2014, yaitu sebesar 1.239.621 juta US\$.

Tabel 4.7 Perkembangan Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016

Tahun	Ekspor	
	Volume (Ton)	Nilai (000 US\$)
2012	387.776	1.053.448
2013	414.088	1.151.482
2014	333.679	1.244.529
2015	355.320	1.307.771
2016	330.030	1.239.621

Sumber : UN Comtrade diolah ITC

Sedangkan untuk impor, volume impor tahun 2014 merupakan yang paling tinggi selama kurun waktu 5 tahun sebesar 139.990 ton dengan nilai impor sebesar 469.004 juta US\$ dan menjadi nilai impor paling besar selama 5 tahun terakhir (tabel 4.8). Firmansyah (2008:62) dalam penelitiannya menyatakan nilai ekspor rendah sama dengan volume ekspor rendah hal ini disebabkan oleh tingginya konsumsi domestik atas komoditi Indonesia. Namun jika nilai ekspor

serta volume ekspor meningkat maka konsumsi kakao oleh konsumen domestik sedang mengalami penurunan.

Tabel 4.8 Perkembangan Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016

Tahun	Impor	
	Volume (Ton)	Nilai (000 US\$)
2012	48.191	176.894
2013	63.158	204.641
2014	139.990	469.004
2015	84.438	293.780
2016	105.153	350.372

Sumber : UN Comtrade diolah ITC

Kegiatan ekspor maupun impor kakao Indonesia tidak hanya berupa biji kering (kode HS 1801) namun juga ada kulit kakao (HS 1802) serta produk olahan kakao lainnya seperti pasta kakao (HS 1803), lemak kakao (HS 1804), bubuk kakao (HS 1805) dan coklat (HS 1806).

D. Hasil Analisis RCA dan ISP

1. Hasil Analisa RCA

Daya saing kakao Indonesia dapat diketahui dari keunggulan komparatif yang diukur menggunakan indeks *Revealed Comparative Advantage* (RCA). Nilai RCA yang tinggi menunjukkan bahwa negara tersebut memiliki daya saing yang kuat. Daya saing kakao Indonesia dapat dianalisis dan dibandingkan dengan negara penghasil kakao lainnya. Nilai RCA dipengaruhi oleh nilai ekspor suatu

negara karena perhitungan RCA dihitung berdasarkan kinerja ekspor komoditas di suatu negara yang dibandingkan dengan negara lain, untuk mengetahui posisi komparatif suatu negara berdasarkan nilai komoditas yang ditentukan (Rosanti, 2015). Dalam penelitian ini, nilai ekspor komoditi kakao dari negara Pantai Gading, Ghana, Kamerun, dan Ekuador digunakan sebagai pembanding (tabel 4.9).

Tabel 4.9 Nilai Ekspor 5 Negara Produsen Kakao (000 US\$)

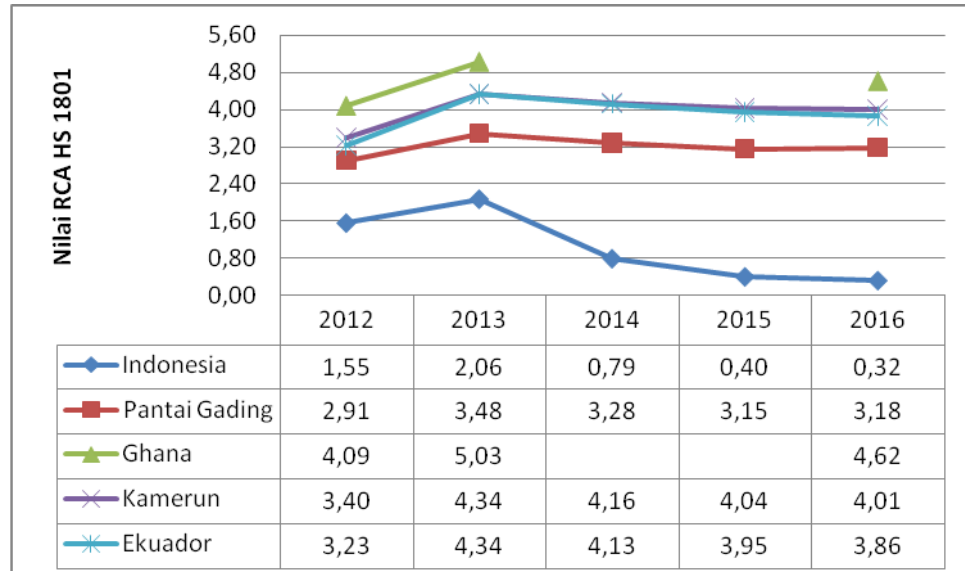
Komoditi	Tahun				
	2012	2013	2014	2015	2016
Indonesia					
HS 1801	384.830	446.095	196.492	114.978	83.967
HS 1802	3.506	3.781	4.232	3.305	2.364
HS 1803	208.668	186.434	233.729	302.350	244.865
HS 1804	236.138	356.764	660.784	726.296	697.860
HS 1805	165.177	110.445	104.239	124.283	163.906
HS 1806	55.129	47.963	45.053	36.559	46.659
Total	1.053.448	1.151.482	1.244.529	1.307.771	1.239.621
Pantai Gading					
HS 1801	2.324.954	2.044.456	3.045.103	3.553.796	3.909.891
HS 1802	207.266	171.447	224.770	246.071	813
HS 1803	437.259	544.088	764.500	738.362	1.036.301
HS 1804	210.393	265.603	461.825	424.930	546.766
HS 1805	106.708	88.121	63.013	60.003	84.514
HS 1806	90.421	7.537	68.267	106.567	147.649
Total	3.377.001	3.121.252	4.627.478	5.129.729	5.725.934

Lanjutan Tabel 4.9 Nilai Ekspor 5 Negara Produsen Kakao (000 US\$)

Komoditi	Tahun				
	2012	2013	2014	2015	2016
Ghana					
HS 1801	1.967.762	1.380.501	t.a.d	t.a.d	1.886.219
HS 1802	2.235	2.357	t.a.d	t.a.d	7.444
HS 1803	2	696	t.a.d	t.a.d	27
HS 1804	60.370	65.701	t.a.d	t.a.d	64
HS 1805	82	263	t.a.d	t.a.d	20
HS 1806	6.442	8.064	t.a.d	t.a.d	4.691
Total	2.036.893	1.457.582	t.a.d	t.a.d	1.898.465
Kamerun					
HS 1801	394.829	453.450	563.632	767.181	670.054
HS 1802	26.292	0	12	0	0
HS 1803	29.085	55.093	63.513	52.777	59.664
HS 1804	27.102	32.348	35.092	33.621	35.831
HS 1805	113	0	44	0	0
HS 1806	13.968	14.163	14.097	11.439	12.383
Total	491.389	555.054	676.390	865.018	777.932
Ekuador					
HS 1801	346.191	433.272	587.528	705.415	621.970
HS 1802	448	503	570	376	344
HS 1803	27.216	27.279	36.306	38.843	48.614
HS 1804	23.729	30.504	46.560	33.761	41.850
HS 1805	29.456	17.811	13.075	13.898	13.440
HS 1806	26.212	21.800	26.112	20.089	23.813
Total	453.252	531.169	710.151	812.382	750.031

Sumber : International Trade Center (2016)

a. Analisis RCA untuk Biji Kakao (HS 1801)



Gambar 4.7 Analisis RCA Biji Kakao 5 Negara Produsen Kakao

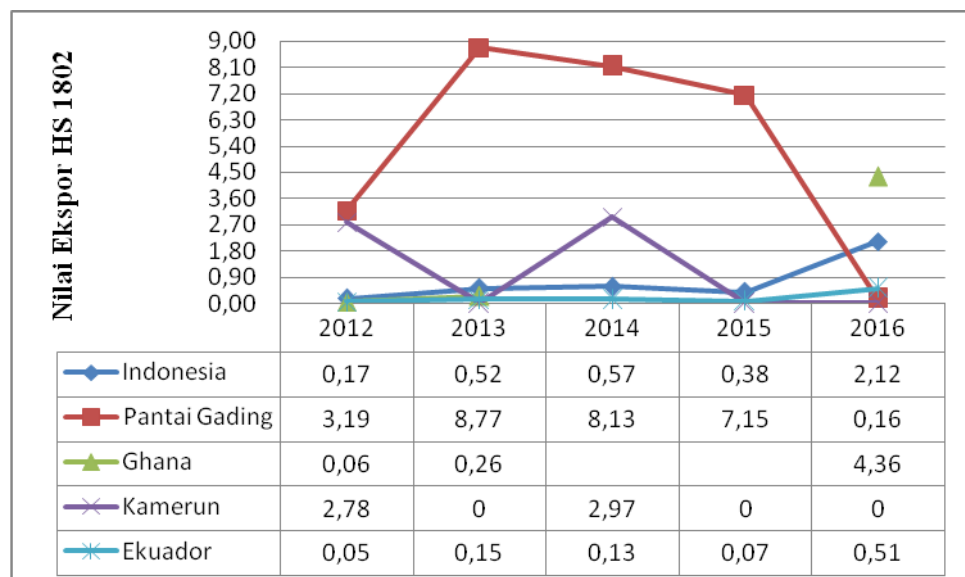
Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

Keterangan : Nilai RCA Ghana tahun 2014-2015 tidak ada data

Seperti terlihat pada gambar 4.7, nilai RCA Biji Kakao Indonesia masih berada di bawah 4 negara pantai Gading, Ghana, Kamerun dan Ekuador. Nilai RCA Ghana berada di posisi teratas meskipun tidak ada data yang menjelaskan berapa nilai ekspor biji kakao pada tahun 2014-2015. Kemudian diurutkan kedua ada negara Kamerun, disusul oleh negara Ekuador lalu negara Ghana dan terakhir adalah negara Indonesia. Itu artinya daya saing biji kakao Indonesia lebih rendah diantara 5 negara produsen kakao. Daya saing ekspor biji kakao Ghana pada tahun 2012, 2013 dan 2016 (tahun 2014-2015 tidak ada data) selalu kuat dibandingkan 4 negara lainnya. Tahun 2013, nilai RCA Ghana mengalami kenaikan dari 4,09 menjadi 5,03. Sedangkan tahun 2016 nilai RCA nya menurun menjadi 4,62. Dibandingkan dengan Ghana, nilai RCA Indonesia tahun 2012 sebesar 1,55 dan

naik menjadi 2,06. Selama periode tahun tersebut, daya saing biji kakao Indonesia kuat karena nilai RCAnya diatas 1. Namun, di 3 tahun terakhir nilai RCA biji kakao Indonesia semakin menurun dan di tahun 2016 hanya sebesar 0,32. Itu artinya daya saing biji kakao Indonesia semakin melemah dibandingkan negara yang lainnya. Nilai RCA Kamerun paling tinggi adalah di tahun 2013, yaitu sebesar 4,34 namun di tahun berikutnya selalu mengalami penurunan. Itu artinya daya saing biji kakao negara Kamerun semakin melemah dari tahun sebelumnya. Begitupun nilai RCA Ekuador paling tinggi adalah tahun 2013 sebesar 4,34 dan di tahun 2016 sebesar 3,86. Untuk negara Pantai Gading yang merupakan negara penghasil kakao terbesar, nilai RCA nya berada di urutan keempat dibawah negara Ghana, Kamerun dan Ekuador yaitu sebesar 3,18 di tahun 2016.

b. Analisis RCA untuk Kulit Kakao (HS 1802)



Gambar 4.8 Analisis RCA Kulit Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

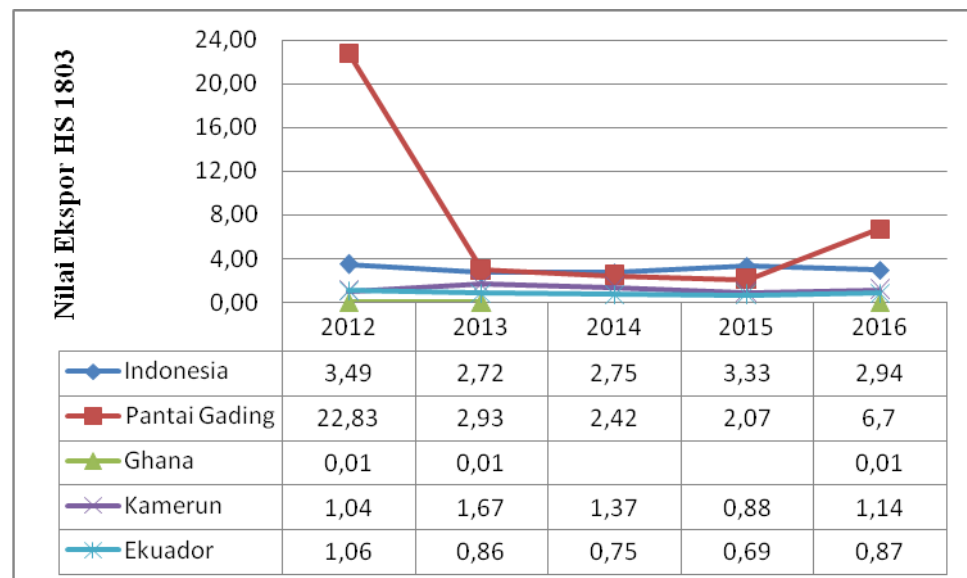
Keterangan : Nilai RCA Ghana tahun 2014-2015 tidak ada data

Dilihat dari gambar 4.8 dapat diketahui bahwa nilai RCA HS 1802 paling tinggi berasal dari Pantai Gading. Indonesia berada di urutan ketiga dibawah Pantai Gading dan Kamerun. Sedangkan nilai RCA paling rendah milik Ekuador. Nilai RCA Indonesia dari tahun 2012-2015 selalu di bawah 1 sehingga daya saingnya lemah, namun di tahun 2016 nilai RCAnyanya 2,12 yang artinya daya saing HS 1802 (kulit kakao) di pasar internasional cukup kuat. Untuk Pantai Gading, daya saingnya di tahun 2016 melemah yaitu hanya sebesar 0,16. Sedangkan di 4 tahun sebelumnya daya saingnya selalu kuat. Kamerun yang nilai RCAnyanya 0 di tahun 2013, 2015 dan 2016 menandakan daya saingnya lemah sedangkan di tahun 2012 dan 2014 daya saingnya kuat (diatas 1). Sementara Ghana yang meskipun daya saingnya lebih unggul di biji kakao, tapi nilai RCA Ghana untuk produk kulit kakao masih dibawah Indonesia. Tahun 2016, daya saingnya kuat dibandingkan dengan tahun-tahun sebelumnya. Sedangkan Ekuador yang berada di peringkat akhir daya saingnya selalu lemah karena dalam 5 tahun nilai RCAnyanya selalu di bawah 1.

c. Analisis RCA untuk Pasta Kakao (HS 1803)

Dari gambar 4.9 dibawah, terlihat nilai RCA untuk pasta kakao paling tinggi berasal dari Pantai Gading yaitu sebesar 22,83 ditahun 2012 dan 6,7 di tahun 2016, meskipun nilai RCA Pantai Gading mengalami penurunan yang artinya dari tahun 2012 sampai 2016 daya saing pasta kakao Pantai Gading semakin melemah. Di bawah Pantai Gading ada Indonesia yang nilai RCA diatas 1 selama 5 tahun terakhir sehingga daya saingnya kuat. Nilai RCA Indonesia paling tinggi ada di

tahun 2012 sebesar 3,45 dan 2,94 di tahun 2016. Daya saing pasta kakao negara Kamerun di tahun 2015 lebih lemah dibandingkan dengan tahun sebelumnya dengan nilai RCA 0,88 dan meningkat menjadi 1,14 di tahun 2016. Ekuador yang nilai RCA semakin menurun menyebabkan daya saing pasta kakaonya melemah di tahun 2013 hingga 2016 dibandingkan tahun 2012. Sedangkan Ghana yang nilai RCA sangat rendah, yaitu 0,01 setiap tahunnya mengakibatkan daya saingnya paling lemah diantara negara produsen kakao yang lain.



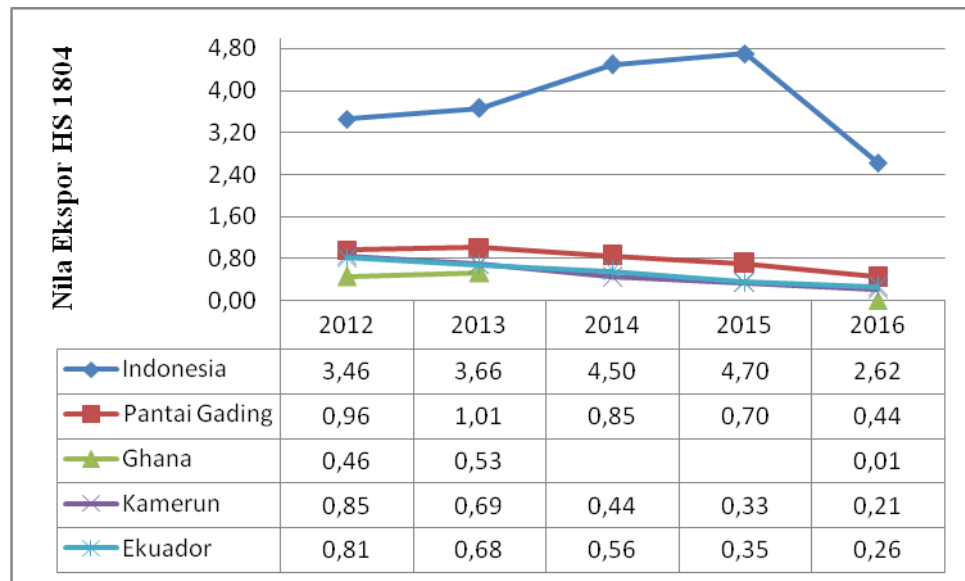
Gambar 4.9 Analisis RCA Pasta Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

Keterangan : Nilai RCA Ghana tahun 2014-2015 tidak ada data

d. Analisis RCA untuk Lemak Kakao (HS 1804)

Hasil analisis RCA lemak kakao seperti pada gambar 4.10 menunjukkan bahwa daya saing Indonesia lebih kuat daripada 4 negara produsen yang lain.



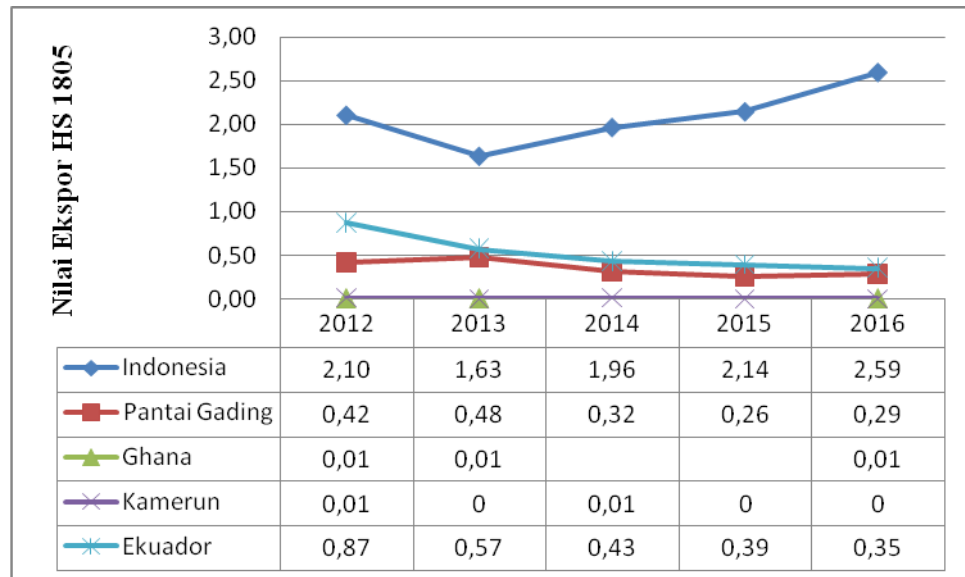
Gambar 4.10 Analisis RCA Lemak Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

Keterangan : Nilai RCA Ghana tahun 2014-2015 tidak ada data

Pantai Gading ada di bawah Indonesia meski nilai RCAnya mengalami penurunan, disusul oleh Ekuador dan Kamerun dengan nilai RCA yang berbeda tipis. Sedangkan yang terakhir adalah Ghana dengan nilai RCA di bawah 1 (daya saingnya lemah). Nilai RCA Indonesia selama 5 tahun terakhir mengalami kenaikan, meskipun tahun 2012 terjadi penurunan dari 4,70 menjadi 2,62. Daya saing pasta kakao Pantai Gading paling kuat terjadi pada tahun 2013 dan yang paling lemah di tahun 2016. Untuk Ekuador, daya saingnya dari tahun ke tahun semakin menurun. Nilai RCA di tahun 2012 sebesar 0,81 semakin menurun hingga menjadi 0,26 di tahun 2016. Begitu juga dengan Kamerun dan Ghana yang nilai RCAnya semakin menurun yang masing-masing nilai RCA sebesar 0,21 untuk Kamerun dan 0,01 untuk Ghana di tahun 2016.

e. Analisis RCA untuk Bubuk Kakao (HS 1805)



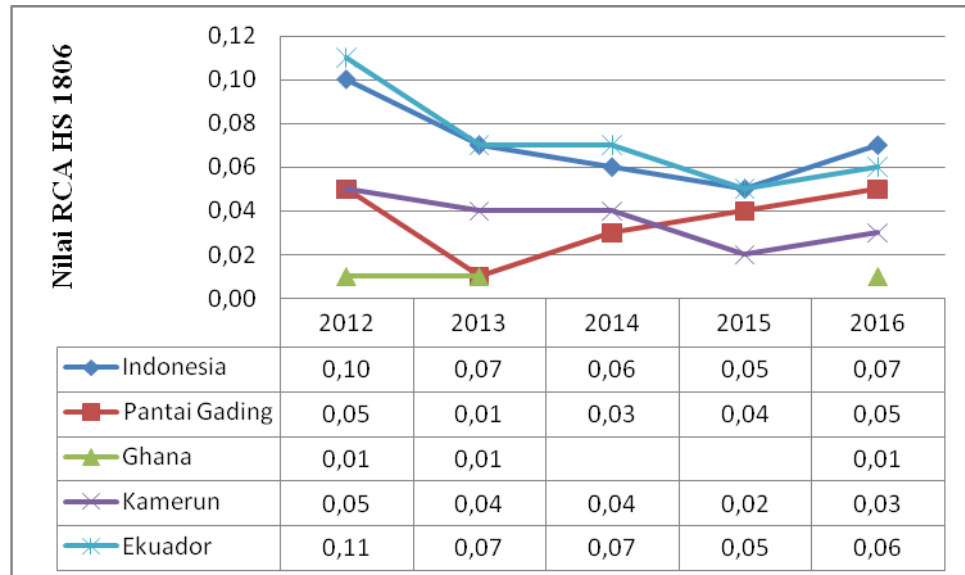
Gambar 4.11 Analisis RCA Bubuk Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

Keterangan : Nilai RCA Ghana tahun 2014-2015 tidak ada data

Hasil analisis RCA bubuk kakao 5 negara produsen pada di gambar 4.11 menjelaskan bahwa daya saing bubuk kakao Indonesia lebih kuat daripada 4 negara lainnya. Nilai RCA Indonesia berflutuasi dan nilai RCA Indonesia tahun 2016 merupakan nilai tertinggi diantara negara-negara yang lainnya, yaitu sebesar 2,59 (daya saingnya kuat). Ekuador berada di bawah Indonesia dengan nilai RCA yang semakin menurun tiap tahunnya dari 0,87 di tahun 2012 menjadi 0,35 di tahun 2016. Daya saing bubuk kakao Pantai Gading paling kuat terjadi pada tahun 2013 dan kembali melemah sebesar 0,29 pada tahun 2016 yang sedikit lebih tinggi dibanding tahun 2015 yang hanya 0,26. Untuk Ghana dan Kamerun, tingkat daya saingnya sangat rendah (mendekati 0) yaitu sebesar 0,01.

f. Analisis RCA untuk Cokelat / Makanan berbahan dasar kakao (HS 1806)



Gambar 4.12 Analisis RCA Cokelat 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

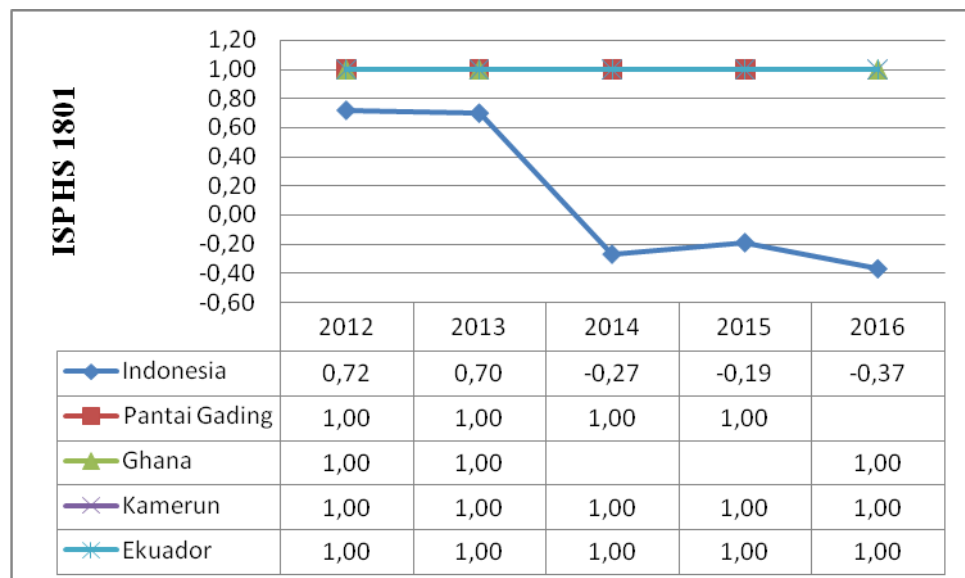
Keterangan : Nilai RCA Ghana tahun 2014-2015 tidak ada data

Gambar 4.12 menunjukkan daya saing HS 1806 dari negara Ekuador lebih kuat dibandingkan dengan 4 negara produsen yang lainnya. Nilai RCA Ekuador tahun 2012 sebesar 0,11 dan 0,06 di tahun 2016. Daya saing Indonesia berada di urutan kedua dengan nilai RCA terkuat di tahun 2012 sebesar 0,10 dan 0,07 di tahun 2016. Selama kurun waktu 2012-2015, daya saing produk cokelat Indonesia semakin menurun. Sedangkan nilai RCA Pantai Gading melemah di tahun 2013-2015 dan kembali naik di tahun 2016 sebesar 0,05. Daya saing Kamerun juga melemah dari tahun ke tahun hingga mencapai 0,03 di tahun 2016. Untuk Ghana, nilai RCAnya sangat kecil yaitu 0,01 setiap tahunnya yang menandakan bahwa daya saing produk cokelat Ghana sangat lemah.

2. Hasil Analisis ISP

Spesialisasi perdagangan komoditi kakao dapat dihitung menggunakan Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP). Indeks spesialisasi perdagangan digunakan untuk mengetahui apakah negara tersebut merupakan negara eksportir atau importir (Hasibuan *et al*, 2012).

a. Analisis ISP untuk Biji Kakao (HS 1801)



Gambar 4.13 Analisis ISP Biji Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

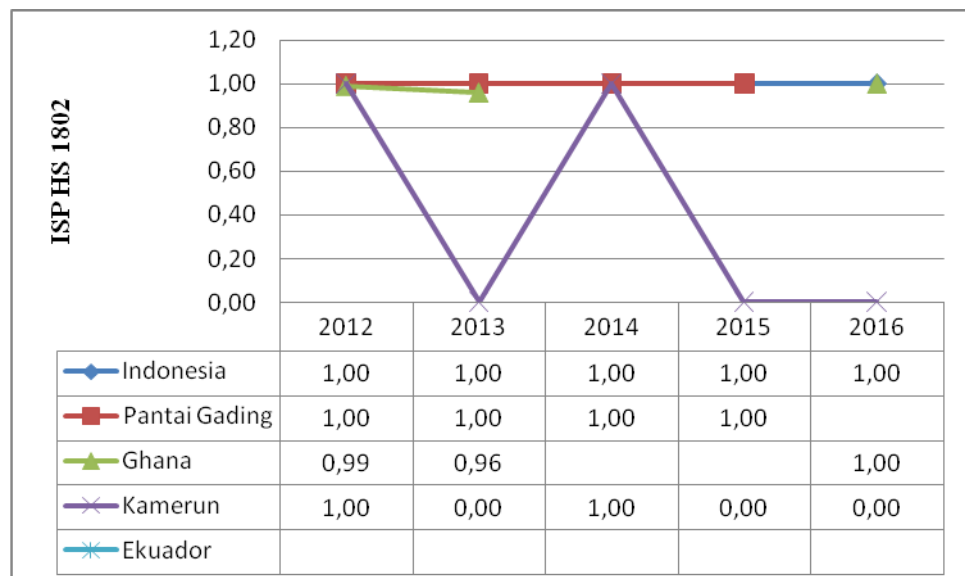
Keterangan : Tidak ada data untuk Pantai Gading tahun 2016

Tidak ada data untuk Ghana tahun 2014-2015

Seperti pada gambar 4.13, nilai ISP biji kakao Indonesia paling rendah diantara negara-negara produsen kakao. Nilai ISP Pantai Gading, Ghana, Kamerun dan Ekuador sebesar 1 setiap tahunnya, yang artinya keempat negara tersebut berada di tahap kematangan. Nilai ISP Indonesia tahun 2012 dan tahun 2013 sebesar 0,72 dan 0,70 yang artinya pada tahun tersebut biji kakao Indonesia

berada di tahap pertumbuhan. Tahap pertumbuhan disini berarti industri biji kakao Indonesia sudah mencapai tahap produksi dalam skala besar dan akan mulai meningkatkan ekspor dan penawaran atas biji kakao tersebut lebih besar dibandingkan permintaan domestiknya (Rosanti, 2015). Sedangkan nilai ISP biji kakao Indonesia tahun 2014-2016 masing-masing sebesar -0,27; -0,19 dan -0,37 yang artinya di tahun-tahun tersebut biji kakao Indonesia berada di tahap awal produksi. Menurut Kementerian perdagangan, pada tahap ini negara lebih banyak mengimpor. Daya saing biji kakao rendah karena tingkat produksi tidak cukup tinggi untuk mencapai skala ekonomi. Maka dari itu negara mengeksport produk dengan kualitas tidak bagus dan jumlah produksi dalam negeri belum mampu memenuhi permintaan dalam negeri.

b. Analisis ISP untuk Kulit Kakao (HS 1802)



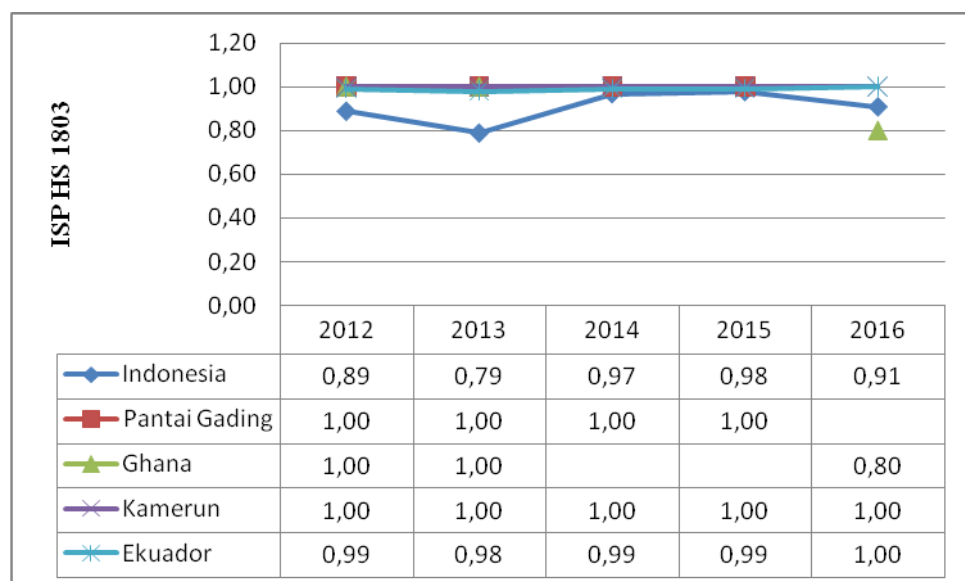
Gambar 4.14 Analisis ISP Kulit Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

Keterangan : Tidak ada data untuk Pantai Gading tahun 2016, Ghana tahun 2014-2015 dan Ekuador tahun 2012-2016

Seperti pada gambar 4.14, untuk nilai ISP kulit atau limbah kakao Indonesia selama 5 tahun berturut-turut sebesar 1, yang artinya produksi kulit kakao Indonesia berada di tahap kematangan. Di tahap ini, Indonesia menjadi negara *net exporter*. Begitu juga dengan Pantai Gading yang nilai ISPnya sebesar 1 selama 4 tahun (tahun 2016 tidak ada data). Nilai ISP paling rendah milik Kamerun, sedangkan Ekuador tidak ada data. Nilai ISP kulit kakao Indonesia, Pantai Gading, Ghana dan Kamerun berada di tahap kematangan.

c. Analisis ISP untuk Pasta Kakao (HS 1803)



Gambar 4.15 Analisis ISP Pasta Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

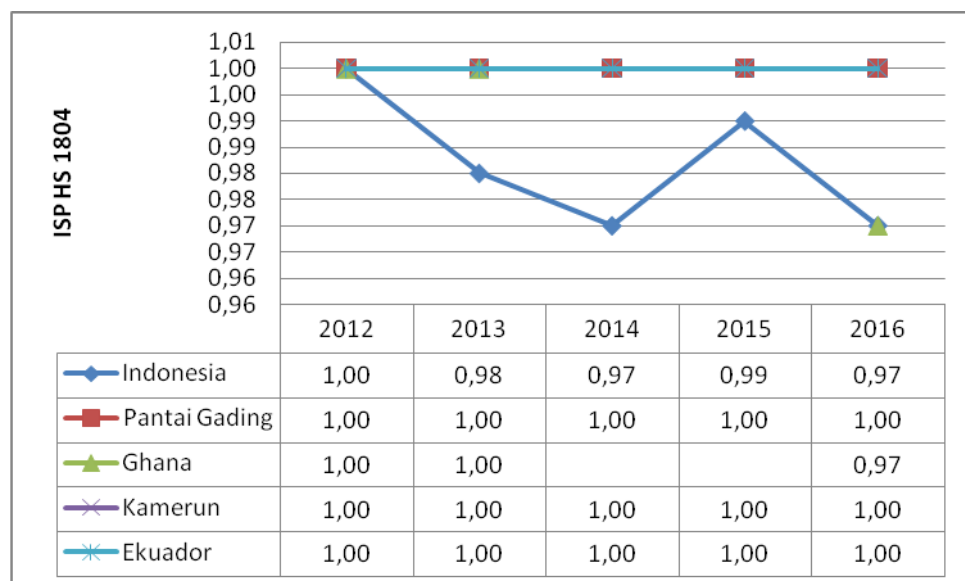
Keterangan : Tidak ada data untuk Pantai Gading tahun 2016

Tidak ada data untuk Ghana tahun 2014-2015

Gambar 4.15 menjelaskan bahwa nilai ISP pasta kakao Indonesia paling rendah diantara negara produsen. Nilai ISP tahun 2012 sebesar 0,89 dan berada di

tahap kematangan. Namun, pada tahun 2013 nilai ISPnya menurun menjadi 0,79 yang artinya produksi pasta kakao di tahun tersebut berada di tahap pertumbuhan. Di 3 tahun berikutnya nilai ISP pasta kakao Indonesia kembali berada di tahap kematangan dengan nilai ISP sebesar masing-masing 0,97; 0,99 dan 0,97. Pantai Gading, Kamerun dan Ekuador selama kurun waktu 5 tahun nilai ISPnya berada di tahap kematangan. Sedangkan Ghana tahun 2012-2013 berada di tahap kematangan namun di tahun 2016 nilai ISPnya di bawah ISP Indonesia yaitu sebesar 0,80 yang artinya berada di tahap pertumbuhan.

d. Analisis ISP untuk Lemak Kakao (HS 1804)



Gambar 4.16 Analisis ISP Lemak Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

Keterangan : Tidak ada data untuk Ghana tahun 2014-2015

Gambar 4.16 menjelaskan nilai ISP lemak kakao Indonesia masih berada di bawah 4 negara pembanding. ISP Indonesia dari tahun 2012 hingga 2016 berada di tahap kematangan. Namun selama 5 tahun tersebut nilai ISPnya mengalami

penurunan yang awalnya sebesar 1 di tahun 2012, di tahun berikutnya semakin menurun hingga mencapai nilai 0,97 di tahun 2016. Sedangkan 4 negara lainnya yaitu Pantai Gading, Ghana, Kamerun dan Ekuador selalu berada di tahap kematangan dengan nilai ISP sebesar 1.

e. Analisis ISP untuk Bubuk Kakao (HS 1805)



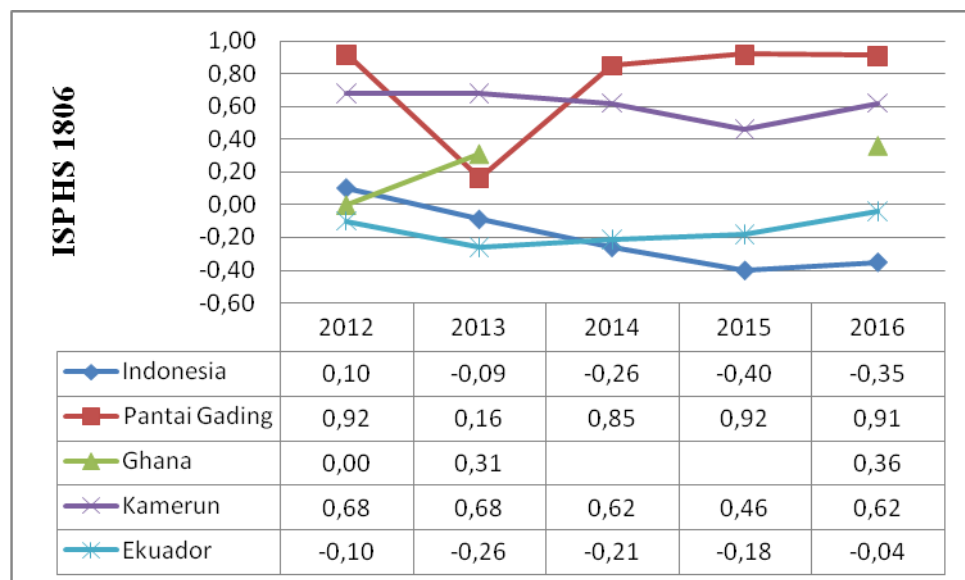
Gambar 4.17 Analisis ISP Bubuk Kakao 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

Keterangan : Tidak ada data untuk Ghana tahun 2014-2015

Pada gambar 4.17, nilai ISP bubuk kakao Indonesia berada di bawah nilai ISP Pantai Gading dan Ekuador. ISP Indonesia selama 5 tahun berada di tahap pertumbuhan dan mengalami kenaikan dari 0,49 di tahun 2012 hingga mencapai nilai ISP sebesar 0,57 di tahun 2016. Nilai ISP bubuk kakao Pantai Gading dan Ekuador selama 5 tahun berada di tahap kematangan, sedangkan Ghana dan Kamerun berada di tahap pengenalan di tahun 2016 dengan nilai ISP mendekati -1 dan kedua negara tersebut cenderung melakukan impor.

f. Analisis ISP untuk Cokelat / Makanan berbahan dasar kakao (HS 1806)



Gambar 4.18 Analisis ISP Cokelat 5 Negara Produsen Kakao

Sumber : UN Comtrade dan ITC (2016), diolah peneliti

Keterangan : Tidak ada data untuk Ghana tahun 2014-2015

Nilai ISP untuk produk cokelat atau makanan dengan bahan dasar kakao pada gambar 4.18 menunjukkan dari tahun 2012 hingga 2016 cenderung melakukan impor. Nilai ISPnya menurun dari 0,10 (tahap pertumbuhan) di tahun 2012 menjadi -0,35 di tahun 2016 (tahap awal produksi dimana lebih besar produk yang diimpor dibandingkan produk yang di ekspor). Pantai Gading, Ghana dan Kamerun cenderung melakukan ekspor karena nilai ISPnya kuat (mendekat 1), sedangkan Ekuador selama 5 tahun nilai ISP coklatnya berada di tahap awal produksi (cenderung melakukan impor).

E. Analisis Teori Berlian Porter

Diamond Porter bertujuan untuk menganalisis faktor pendukung daya saing ekspor kakao Indonesia di pasar dunia. Dilihat dari produksi kakao, sentra produksi kakao di Indonesia terdapat di 6 provinsi, yaitu Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Barat, Sumatera Barat, Lampung dan Sumatera Utara. Sulawesi Tengah merupakan provinsi penghasil kakao terbesar di Indonesia. Sebagai provinsi sentra produksi kakao utama, Provinsi Sulawesi Tengah mempunyai beberapa kabupaten penghasil kakao yang produksinya berasal dari Perkebunan rakyat (PR).

Tabel 4.10 Kabupaten Sentra Produksi Kakao di Provinsi Sulawesi Tengah Tahun 2014

No.	Kabupaten	Produksi (Ton)	Share (%)	Kumulatif (%)
1	Parigi Moutong	54.200	33,57	33,57
2	Poso	26.744	16,56	50,13
3	Donggala	17.461	10,81	60,94
4	Banggai	15.475	9,58	70,53
5	Sigi Biromaru	15.456	9,57	80,1
6	Lain-lain	32.133	19,9	100
Total		161.469	100	

Sumber : Direktorat Jenderal Perkebunan, diolah Pusdatin

Pada tahun 2014 produksi kakao terbesar berasal dari Kabupaten Parigi Moutong dengan produksi sebesar 54,20 ribu ton atau 33,57% dari total produksi kakao Provinsi Sulawesi Tengah. Kabupaten penghasil kakao terbesar lainnya di Sulawesi Tengah adalah Kabupaten Poso dengan produksi sebesar 26,74 ribu ton (16,56%), diikuti oleh Donggala dengan produksi 17,46 ribu ton (10,81%),

Banggai dengan produksi sebesar 14,47 ribu ton (9,58%) dan Sigi Biromaru dengan produksi sebesar 15,46 ribu ton (9,57%). Sementara kontribusi dari kabupaten sebesar 19,90% (Tabel 4.10).

Perkebunan kakao di Indonesia di dominasi oleh perkebunan rakyat, oleh sebab itu sumber daya manusia yang mengelolanya pun berasal dari petani-petani kecil. Dengan luas perkebunan kakao Indonesia yang cukup luas dan dengan banyaknya tenaga kerja yang mengelolanya, Indonesia memiliki peluang untuk bersaing dengan negara lain. Komoditi kakao secara konsisten berperan sebagai sumber devisa negara yang memberikan kontribusi yang sangat penting dalam struktur perekonomian negara (Arsyad *et al.*, 2011). Komoditi kakao juga menjadi penyedia lapangan pekerjaan karena mampu menyerap tenaga kerja yang cukup besar. Selain itu kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri (Rifin dan Nurdiyani, 2007).

Namun, Indonesia masih memiliki banyak hambatan. Usaha tani kakao milik Indonesia masih memiliki banyak kekurangan, diantaranya karena kurangnya budidaya pemeliharaan kakao, panen kakao dan pasca panen kakao, pengolahan kakao serta pemasaran kakao (Iqbal dan Damili, 2006). Menurut Sahardi (2005) permasalahan agribisnis kakao secara garis besar meliputi:

1. Produksi : produktivitas dan kuantitas kakao mengalami penurunan karena serangan hama penggerek buah kakao (PBK).
2. Diversifikasi : kurangnya perhatian dari petani kakao tentang jenis komoditas lain untuk mengurangi resiko kegagalan.

3. Pasca panen : mutu kakao yang rendah mengakibatkan harga juga ikut rendah.
4. Belum optimalnya pengembangan produk hilir kakao.
5. Pemanfaatan limbah kakao yang belum optimal untuk pupuk dan pakan ternak.
6. Sarana dan prasarana kurang optimal.
7. Kelembagaan, dimana kelompok tani belum berfungsi optimal serta keberadaan lembaga penyedia modal yang masih terbatas.

Peluang Indonesia untuk merebut pasar dunia sangat luas. Pasalnya, beberapa negara produsen kakao seperti Papua New Guinea, Vietnam, Malaysia dan Filipina masih jauh dibawah Indonesia. Untuk meningkatkan daya saing komoditi kakao Indonesia di pasar dunia, maka diperlukan faktor-faktor penunjang agar Indonesia mampu bersaing dengan negara kompetitor lainnya. Untuk dapat meraih peluang pasar tersebut, diperlukannya peningkatan produktivitas, penggunaan varietas unggul, perlakuan fermentasi dengan benar penanganan gangguan OPT (Organisma Pengganggu Tanaman) disektor *on farm*. Sedangkan disektor *off farm*, perlu perbaikan industri pengolahan sehingga dalam perdagangan internasional produk Indonesia diakui dan dihargai bahkan mampu memperoleh harga premium (Kementerian Perkebunan).

Terdapat banyak faktor yang menyebabkan rendahnya produktivitas dari kakao rakyat, diantaranya banyak tanaman yang rusak akibat serangan hama dan adanya banyak kebun-kebun yang menggunakan bahan tanaman asalan atau kurang memenuhi standar mutu. Oleh sebab itu, pada tahun 2009 pemerintah

berupaya memperbaiki produktivitas kakao rakyat dengan strategi mengganti tanaman milik petani dengan varietas unggul yang tahan penyakit dan memiliki produksi yang tinggi melalui rehabilitas dan peremajaan serta menunjukkan bahwa benih merupakan salah satu kunci keberhasilan dalam meningkatkan produktivitas tanaman kakao.

Indonesia yang merupakan salah satu produsen biji kakao terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana, namun belum mampu menguasai pangsa pasar dunia secara keseluruhan. Hal ini disebabkan oleh negara-negara tujuan yang memberikan kebijakan pasar kepada biji kakao Indonesia. Kebijakan pasar yang dimaksudkan adalah potongan harga yang diberikan kepada Indonesia apabila kualitas dan mutu biji kakao tidak sesuai dengan standar mutu yang ditentukan. Ekspor biji kakao juga perlu ditingkatkan untuk memperluas pasar sehingga mampu meningkatkan pendapatan nasional secara optimal. Peningkatan daya saing dapat dilakukan dengan melakukan efisiensi biaya produksi dan pemasaran, peningkatan mutu dan konsistensi standar mutu.

Demi meningkatkan daya saing, pemerintah Indonesia telah menyediakan lembaga-lembaga yang mengelola, mengolah maupun memberikan inovasi agar produksi kakao Indonesia mampu bersaing di pasar dunia serta memberikan pembinaan kemampuan di bidang sumber daya manusia, sarana dan prasarana. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) adalah salah satu dari lembaga penelitian di Indonesia yang berada bawah naungan Lembaga Riset Perkebunan Indonesia – Asosiasi Penelitian Perkebunan Indonesia (LRPI – APPI) yang mendapat mandat untuk melakukan penelitian aspek agribisnis untuk

komoditas kopi dan kakao, mulai dari bahan tanam, budidaya, perlakuan pascapanen sampai dengan pengolahan produk. Puslitkoka sudah banyak memberikan inovasi alat untuk mengolah kakao (*raw*) menjadi produk olahan (produk jadi) yang siap dikonsumsi.

Salah satu kebijakan pemerintah atas ekspor kakao Indonesia adalah pada akhir tahun 2016, Kementerian Perdagangan menurunkan bea keluar (BK) biji kakao menjadi sebesar 5%. Penurunan bea keluar kakao ini didasarkan pada harga referensi kakao per Desember 2016 yang kembali turun menjadi US\$ 2.574,60 per metrik ton dari bulan sebelumnya US\$ 2.772,60 per metrik ton. Harga referensi kakao ini turun sebesar US\$ 198 atau 7,41% (www.pemeriksaanpajak.com). Hal tersebut dilakukan agar petani tidak beralih menanam komoditas lain yang lebih menguntungkan daripada kakao.

Untuk permintaan pasar domestik terhadap hasil jadi produksi kakao masih sedikit dikarenakan kurangnya inovasi dan infrastruktur di Indonesia yang menyebabkan kakao kebanyakan hanya diolah masih dalam bentuk *raw* (mentahan) kemudian di ekspor ke negara lain terutama negara-negara di Eropa, yang kemudian produk jadi dari kakao di impor ke Indonesia dengan harga yang relatif tinggi.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan dengan menggunakan metode RCA dan ISP serta *Diamond Porter*, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari hasil analisis RCA ke-5 negara produsen dengan 6 jenis produk dari kakao (sesuai kode HS yang sudah ditentukan) dapat diketahui :
 - a. Untuk komoditi biji kakao dengan kode HS 1801, nilai RCA Indonesia di tahun 2016 sebesar (0,32), Ghana sebesar (4,62), Kamerun sebesar (4,01), Ekuador sebesar (3,86) dan Pantai Gading sebesar (3,18). Sehingga dapat disimpulkan bahwa daya saing ekspor biji kakao Indonesia sangat lemah dibandingkan 4 negara produsen kakao yang lainnya.
 - b. Untuk hasil RCA kulit atau limbah kakao dengan kode HS 1802, di tahun 2012 nilai RCA Indonesia sebesar (2,12) , Ekuador sebesar (0,51), Pantai Gading sebesar (0,16), Kamerun sebesar (0) dan Pantai Gading sebesar (0,16). Dapat disimpulkan bahwa daya saing ekspor kulit kakao Indonesia kuat dibandingkan dengan Ekuador, Pantai Gading dan Kamerun. Sedangkan daya saing Ghana lebih kuat dibanding ke-4 negara produsen lainnya.

- c. Sedangkan nilai RCA pasta kakao dengan kode HS 1803 di tahun 2016 paling tinggi berasal dari Pantai Gading sebesar (6,7) disusul Indonesia sebesar (2,94). Nilai RCA Kamerun (1,14), Ekuador dan Ghana masing-masing sebesar (0,87) dan (0,01). Artinya daya saing pasta kakao Indonesia masih dibawah Pantai Gading, namun daya saingnya kuat dibandingkan dengan 3 negara yg lainnya.
- d. Untuk lemak kakao dengan kode HS 1804, daya saing Indonesia tahun 2016 lebih kuat daripada 4 negara produsen lain dengan nilai RCA sebesar (2,62). Di bawah Indonesia ada nilai RCA Pantai Gading sebesar (0,44), Ekuador sebesar (0,26), Kamerun sebesar (0,21) dan yang paling lemah adalah Ghana dengan nilai RCA sebesar (0, 01).
- e. Untuk bubuk kakao dengan HS 1805, daya saing Indonesia tahun 2016 paling kuat dengan nilai RCA (2,59), disusul Ekuador sebesar (0,35), Pantai Gading (0,29), Ghana (0,01) dan terakhir Kamerun sebesar (0).
- f. Untuk HS 1806 yaitu coklat, nilai RCA Indonesia di tahun 2016 lebih tinggi dibanding negara yg lain sebesar (0,07). Meskipun daya saingnya lemah, namun itu menunjukkan bahwa coklat Indonesia daya saingnya masih lebih kuat dibandingkan Ekuador yg nilai RCAnya sebesar (0,06), Pantai Gading (0,05), Kamerun sebesar (0,03) dan Ghana hanya (0,01).

Dari ke-6 hasil analisis tersebut, keunggulan komparatif Indonesia kuat untuk komoditi kulit kakao (HS 1802), pasta kakao (HS 1803), lemak kakao (HS 1804) dan bubuk kakao (HS 1805). Sedangkan biji kakao (HS 1801) dan coklat (HS 1806) masih lemah.

2. Dari hasil analisis ISP untuk Indonesia dan 4 negara pembanding, dapat diketahui bahwa :
 - a. Nilai ISP Indonesia tahun 2016 untuk biji kakao (-0,37), kulit kakao (1), pasta kakao (0,91), lemak kakao (0,97), bubuk kakao (0,57) dan coklat (-0,35). Dengan hasil tersebut, tahun 2016 Indonesia lebih sebagai negara pengekspor untuk kulit kakao (HS 1802), pasta kakao (HS 1803), lemak kakao (HS 1804) dan bubuk kakao (HS 1805). Sedangkan untuk biji kakao (HS 1801) dan coklat (HS 1806) Indonesia cenderung sebagai pengimpor.
 - b. Nilai ISP biji kakao, kulit kakao dan pasta kakao tahun 2016 untuk Pantai Gading tidak memiliki data, namun melihat hasil perhitungan di tahun-tahun sebelumnya yang selalu positif serta nilai ISP untuk lemak kakao, bubuk kakao dan coklat yang juga selalu positif maka tahun 2016 Pantai Gading daya saingnya sebagai negara pengekspor sangat kuat untuk biji kakao (HS 1801), kulit kakao (HS 1802), pasta kakao (HS 1803), lemak kakao (HS 1804), bubuk kakao (HS 1805) dan coklat (HS 1806) dengan rata-rata nilai ISP 1.

- c. Nilai ISP Ghana tahun 2016 untuk biji kakao dan kulit kakao masing-masing sebesar (1), pasta kakao (0,80), lemak kakao (0,97), bubuk kakao (-0,98) dan cokelat (0,36). Maka dapat diambil kesimpulan bahwa tahun 2016, Ghana cenderung sebagai pengekspor untuk biji kakao, kulit kakao, pasta kakao, lemak kakao dan cokelat. Sedangkan untuk bubuk kakao, Ghana sebagai pengimpor.
 - d. Kamerun di tahun 2016 cenderung sebagai pengekspor untuk biji kakao dengan nilai ISP (1), kulit kakao sebesar (0), pasta kakao dan lemak kakao sebesar masing-masing (1) dan cokelat (0,62). Sedangkan untuk bubuk kakao, Kamerun sebagai pengimpor.
 - e. Ekuador di tahun 2012 lebih sebagai pengekspor biji kakao, pasta kakao dan lemak kakao dengan masing-masing nilai ISP sebesar (1), bubuk kakao sebesar (0,99). Untuk kulit kakao, Ekuador tidak memiliki data nilai ISPnya selama 5 tahun. Ekuador cenderung sebagai pengimpor cokelat dengan nilai ISP sebesar (-0,04).
3. Faktor-faktor yang mendukung daya saing kakao Indonesia dalam perdagangan dunia adalah :
- a. Faktor produksi, yaitu sentra produksi kakao di Indonesia yang terdapat di 6 provinsi (Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Barat, Sumatera Barat, Lampung dan Sumatera Utara), sumber daya alam yang menyediakan banyak sekali lahan

sebagai areal perkebunan, sumber daya manusianya melimpah sebagai petani kakao yang berasal dari perkebunan rakyat.

- b. Adanya industri pendukung dan terkait, yaitu adanya lembaga Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yang sudah banyak memberikan bantuan inovasi teknologi untuk alat-alat yang digunakan mengolah kakao mentah menjadi produk jadi, memberikan penyuluhan dan informasi kepada petani serta produsen tentang pentingnya perawatan komoditi kakao agar bisa menambah nilai devisa negara dan menghasilkan mutu kakao yang sesuai standar mutu yang sudah ditentukan.
- c. Faktor kesempatan, dimana dengan areal perkebunan yang sangat luas serta hasil produksinya yang melimpah menjadikan Indonesia sebagai produsen kakao terbesar ke-3 di dunia setelah negara Pantai Gading dan Ghana, kakao Indonesia juga memiliki mutu yang baik dibandingkan dengan negara lainnya.
- d. Faktor pemerintah, dimana pemerintah menurunkan bea keluar biji kakao sebesar 5% agar tidak membebani petani kakao. Bea keluar biji kakao tidak perlu ada karena sudah banyak investor yang masuk ke Indonesia di industri pengolahan kakao.

B. Saran

Berdasarkan pada kesimpulan penelitian, terdapat beberapa saran dalam penelitian ini, yaitu :

1. Bagi pemerintah

Melihat adanya peluang Indonesia dalam perdagangan kakao di pasar internasional namun kurangnya infrastruktur yang ada, diharapkan pemerintah memberikan bantuan fasilitas, teknologi dan infrastruktur yang memadai guna meningkatkan hasil produksi yang tidak hanya cenderung berupa biji kakao namun juga produk olahan kakao lainnya agar nilai ekspor Indonesia atas produk-produk tersebut semakin meningkat dan impor terhadap komoditi kakao bisa dikurangi karena mutu serta hasil produksi kakao Indonesia cukup bagus dan melimpah. Pemerintah juga diharapkan memberikan bantuan kepada petani kakao sehingga memunculkan ketertarikan para petani untuk lebih giat memproduksi kakao agar produktivitas kakao dalam negeri meningkat dengan memperbanyak lembaga-lembaga yang mampu untuk memberikan pengetahuan tentang kakao kepada para petani agar bisa mengurangi mutu kakao yang buruk akibat kurangnya perhatian terhadap kesehatan tanaman kakao itu sendiri. Harus ada kebijakan dari pemerintah untuk memperluas areal perkebunan agar produksi kakao Indonesia semakin meningkat tiap tahunnya serta adanya peran pemerintah yang bisa mengenalkan tentang komoditi kakao di wilayah lain di Indonesia agar sentra produksi kakao juga bertambah.

2. Bagi petani atau produsen kakao

Melihat semakin menurunnya produktivitas dan mutu kakao Indonesia, diharapkan para petani serta produsen kakao untuk lebih memperhatikan lagi tata cara dan teknik budi daya kakao dengan menjaga tanaman kakao dari serangan hama dan penyakit untuk meminimalisir kakao dengan mutu yang jelek agar bisa lolos dalam standar mutu yang telah ditentukan di pasar internasional, karena dengan banyaknya hasil panen kakao Indonesia seharusnya biji kakao serta produk olahan kakao bisa diekspor dalam jumlah besar.

3. Bagi peneliti berikutnya

Diharapkan mampu memberikan suatu gagasan untuk dapat mengembangkan penelitian selanjutnya yang terkait dengan posisi daya saing Indonesia sebagai upaya menghadapi persaingan di pasar internasional.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaechi, B., N. Porteous, K. Ramalingam, P. Mensinkai, R. Ccahuana Vasquez, A. Sadeghpour, and T. Nakamoto. 2013. "Remineralization of Artificial Enamel Lesions by Theobromine". *Caries Research* 47(5), 399-405.
- Anggit, R. 2012. *Analisis Daya Saing CPO Indonesia di Pasar Internasional*. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian UPN. Yogyakarta.
- Antono, A. 2010. *Analysis Of The Indonesian Competitiveness On Pepper Products In The World*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Arsyad, M., Sinaga, B. M., Yusuf, S. 2011. Analisis Dampak Kebijakan Pajak Ekspor dan Subsidi Harga Pupuk terhadap Produksi dan Ekspor Kakao Indonesia Pasca Putaran Uruguay. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 8 (1): 63-71.
- Ball, D.A., Mc Culloc, W. H.Jr., Geringer, J.M., dan Minor, M.S. 2004. *Bisnis Internasional: Tantangan Persaingan Global*. Jakarta : Salemba Empat.
- Boswell-Smith, V., D. Spina, and C.P. Page. 2006. "Phosphodiesterase Inhibitor". *British Journal of Pharmacology*, 147(1), 252-257.
- Bustami, B.R. dan Hidayat, P. 2013. Analisis Daya Saing Produk Ekspor Provinsi Sumatra Utara. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*, 2(1): 56-71.
- Caliendo, L. *On the Dynamics of The Hecksher – Ohlin Theory*. The University of Chicago, Illinois, United States.
- Dillinger, T.L., P.Barriga, S. Escarcega, M. Jimenez, D.S. Lowe, and L.E. Grivetti. 2000. "Food of the Gods : Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Chocolate". *Journal of Nutrition*, 130(8), 2057-2072.
- Firmansyah, L. 2008. *Daya Saing dan Spesialisasi Perdagangan Teh Indonesia dalam Menghadapi Globalisasi*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Gasser, P., E. Lati, L. Penno-Mazzarino, D. Bouzoud, L. Allegaert, and H. Bernaert. 2008. "Cocoa Polyphenols and Their Influence on Parameters Involved in Ex Vivo Skin Restructuring". *International Journal of Cosmetic Science*, 30(5), 339-345.
- Graziano, M.M. 1998. "Food of the Gods as Mortals' Medicine: The Uses of Chocolate and Cacao Products". *Pharmacy in History*, 40(4), 132-146.

- Griffin, Ricky W dan Ronald J. Ebert. 2006. *Bisnis*. Edisi Kedelapan. Dialihbahasakan oleh Sita Wardhani. Jakarta: Erlangga
- Gunadi. 2007. *Pajak Internasional*. Edisi Revisi 2007. Jakarta. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Hamdani. 2012. *Ekspor – Impor Tingkat Dasar*. Jakarta: Bushindo.
- Hasibuan, A.M., R. Nurmalina, A. Wahyudi. 2012. Analisis Kinerja dan Daya Saing Perdagangan Biji Kakao dan Produk Kakao Olahan Indonesia di Pasar Internasional. *Buletin RISTRI*, 3(1), 57-70.
- He, X., W. Cao, Z. Zhao, and C. Zhang. 2013. “Analysis of Protein Composition and Antioxidant Activity of Hydrolysates from *Paphia undulata*”. *Nature*, 1(3), 30-36.
- Henderson, J.S., R.A. Joyce, G.R. Hall, W.J.Hurst, and P.E. McGovern. 2007. “Chemical and Archaeological Evidence for the Earliest Cacao Beverages”. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 104(48), 18937-18940.
- Hill, C.W.L. Wee, C. Udayasankar, K. 2014. *Bisnis Internasional Perspektif Asia*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hurs, W.J., S.M. Tarka, T.G. Powis, F. Valdez, and T.R. Hester. 2002. “Archaeology : Cacao Usage by the Earliest Maya Civilization”. *Nature*, 418(6895), 289-290.
- Kania, R. 2012. *Analisis Daya Saing Ekspor Lada Indonesia di Pasar Internasional*. Skripsi. Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi.
- Kaunang, Willy R. Ch.2013. *Daya Saing Ekspor Komoditi Minyak Kelapa Sulawesi Utara*. Skripsi. Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Kismono, G. 2001. *Bisnis Pengantar*. Yogyakarta: BPFE.
- Kristanto, Jajat. 2011. *Manajemen Pemasaran Internasional*. Jakarta: Erlangga.
- Krugman, Paul R dan Maurice Obstfeld. 1994. *Ekonomi Internasional : Teori dan Kebijakan*. Jakarta : PT. Rajagrafindo Persada.
- Marlinda, B. 2008. *Analisis Daya Saing Ekspor Lada Indonesia di Pasar Internasional*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Marru, Donatus Ir., Halomoan H.S. 2015. *Kakao*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

- Meursing, E. 2009. *deZaan-Cocoa and Chocolate Manual*. ADM Cocoa, Switzerland.
- Nazir, Moh. Ph.D. 2011. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Noor, J. 2011. *Metodologi Penelitian : Skripsi, Tesis, Disertasi dan Karya Ilmiah*. Jakarta : Kencana.
- Rifin, A. dan Nurdiyani, F. 2007. Integrasi Pasar Kakao Indonesia. *Jurnal Agribisnis dan Ekonomi Pertanian*, 1(2): 1-12.
- Safriansyah. 2010. Laju Pertumbuhan dan Analisa Daya Saing Ekspor Unggulan di Propinsi Kalimantan Selatan. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 2(8): 327-344.
- Sekaran, U. 2006. *Research Methods for Business*. Jakarta: Salemba Empat.
- Shenkar, O. and Luo, Y. 2004. *International Bussines*. California: SAGE Publications, Inc.
- Soleri, D. and D.A. Cleveland. 2007. "Tejate: Theobroma cacao and T. bicolor in A Traditional Beverage from Oaxana, Mexico". *Food and Foodways*, 15(1-2), 107-118.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- _____2009. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- _____2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi, P. Sari, E.T. 2007. *Bisnis Internasional: Perspektif Kewirausahaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sunanto, Hatta. 1992. *Cokelat : Budidaya, Pengolahan Hasil dan Aspek Ekonominya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suryana, A. Tresliana., Anna F. dan Amzul R. 2014. Analisis Perdagangan Kakao Indonesia di Pasar Internasional. *Jurnal TIDP*, 1(1) : 29-40.
- Tambunan, Tulus. 2000. *Perdagangan Internasional dan Neraca Pembayaran : Teori dan Temuan Empiris*. LP3ES.
- _____2001. *Perekonomian Indonesia: Teori dan Temuan Empiris*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- _____2004. *Globalisasi dan Perdagangan Internasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Wahyudi, T., Pujiyanto dan Misnawi. 2015. *Kakao – Sejarah, Botani, Proses Produksi, Pengolahan dan Perdagangan*. Yogyakarta : Gadjah Mada university Press.

Wibowo, B., Adi Kusrianto. 2010. *Menembus Pasar Ekspor, Siapa Takut*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

Wulandari, R. A. 2013. *Analisis Daya Saing Industri Pulp dan Kertas Indonesia di Pasar Internasional*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Internet :

Departemen Perindustrian. 2007. *Gambaran Sekilas Industri Kakao*. Diakses dari www.kemenperin.go.id, pada tanggal 2 Juli 2015.

Frans Hero Kamsia Purba, Upaya Daya Saing dan Perkembangan Kakao Indonesia dalam Perdagangan Internasional (<http://heropurba.blogspot.com/2012/01/upaya-daya-saing-dalam-perkembangan.html>).

Kementerian Perdagangan. 2013. *Laporan Kinerja Menteri Perdagangan RI Tahun 2012*. Diakses dari www.kemendag.go.id, pada tanggal 10 Juli 2015.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Sekretaris Jenderal – Kementerian Pertanian. 2016. *Outlook Kakao, Komoditas Pertanian Subsektor Perkebunan*. Diakses dari epublikasi.setjen.pertanian.go.id, pada tanggal 28 Desember 2016.

Sekretariat Jenderal - Kementerian Pertanian. 2014. *Outlook Komoditi Kakao*. Diakses dari <http://pusdatin.setjen.pertanian.go.id>, pada tanggal 23 Agustus 2015.

Ulloa, S. 2010. “Champurrado: A New, Old Tradition”. www.latinacocina.com, diakses Desember 2016.

www.bicerin.it. “Specialities to Taste Sitting Down”. Diakses Maret 2017.

www.sacher.com. “A Piece of Vienna, Sweet Secret”. Diakses Maret 2017.

www.ushistoryscene.com. “Brownies : The History of a Classic American Dessert”. Diakses Maret 2017.

<https://pemeriksaanpajak.com/2016/12/05/tarif-bea-keluar-ekspor-biji-kakao-dipangkas-menjadi-5/> diakses Agustus 2017.

LAMPIRAN 1**Nilai Ekspor Kakao Dunia Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	10.274.027	8.218.030	9.908.154	10.410.179	10.192.455
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	836.443	273.569	295.672	318.029	42.673
1803	Pasta kakao	2.466.515	2.603.088	3.380.550	3.294.949	3.184.229
1804	Lemak kakao	2.819.544	3.698.594	5.841.366	5.600.809	5.167.249
1805	Bubuk kakao	3.245.038	2.572.787	2.118.655	2.104.225	2.421.555
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	23.851.697	26.317.752	27.915.389	25.665.387	26.422.256
Total		43.493.264	43.683.820	49.459.786	47.393.578	47.430.417

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 2

Volume Ekspor Kakao Dunia Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	3.881.933	2.813.009	3.217.575	0	0
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	184.884	187.858	205.193	0	0
1803	Pasta kakao	672.425	686.368	915.002	875.729	845.923
1804	Lemak kakao	832.808	852.811	892.939	889001	821756
1805	Bubuk kakao	713.131	727.580	808.968	872.420	901.430
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	5.029.149	5.397.853	5.472.519	5.406.151	5.597.958
Total		11.314.330	10.665.479	11.512.196	8.043.301	8.167.067

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 3

Nilai Impor Kakao Dunia Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	8.529.754	7.916.659	9.521.431	9.609.264	10.477.411
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	46.570	35.525	35.342	28.578	34.101
1803	Pasta kakao	3.142.199	3.067.961	3.394.546	3.264.536	3.508.323
1804	Lemak kakao	2.655.546	3.612.412	5.950.808	5.331.340	5.334.343
1805	Bubuk kakao	3.330.593	2.711.498	2.160.214	2.090.079	2.494.296
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	23.636.629	25.815.768	27.652.349	25.610.562	26.007.896
Total		41.341.291	43.159.823	48.714.690	45.934.359	47.856.370

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.
Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 4

Volume Impor Kakao Dunia Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	3.128.704	3.011.558	3.081.046	3.073.256	3.292.696
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	97.875	96.132	94.611	93.426	94.499
1803	Pasta kakao	841.471	912.984	964.100	930.799	942.182
1804	Lemak kakao	791.536	883.759	952.657	881.996	844.078
1805	Bubuk kakao	700.259	770.706	818.306	834.770	873.597
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	4.963.073	5.433.885	5.487.478	5.380.433	5.563.312
Total		10.522.918	11.109.024	11.398.198	11.194.680	11.610.364

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 5**Nilai Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	384.830	446.095	196.492	114.978	83.967
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	3.506	3.781	4.232	3.305	2.364
1803	Pasta kakao	208.668	186.434	233.729	302.350	244.865
1804	Lemak kakao	236.138	356.764	660.784	726.296	697.860
1805	Bubuk kakao	165.177	110.445	104.239	124.283	163.906
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	55.129	47.963	45.053	36.559	46.659
Total		1.053.448	1.151.482	1.244.529	1.307.771	1.239.621

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 6**Volume Ekspor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	163.501	188.420	63.334	39.622	28.329
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	8.485	13.085	13.292	15.677	10.299
1803	Pasta kakao	58.385	65.338	87.369	113.705	89.139
1804	Lemak kakao	94.345	86.807	99.483	114.547	109.504
1805	Bubuk kakao	43.749	44.188	55.228	58.941	74.415
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	19.311	16.250	14.973	12.828	18.344
Total		387.776	414.088	333.679	355.320	330.030

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 7

Nilai Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	62.978	77.422	341.437	169.735	184.667
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	5	0	0	0	0
1803	Pasta kakao	12.382	21.544	3.743	2.642	12.050
1804	Lemak kakao	148	2.770	9.906	4.059	12.175
1805	Bubuk kakao	56.001	45.798	37.340	31.725	45.159
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	45.380	57.107	76.578	85.619	96.321
Total		176.894	204.641	469.004	293.780	350.372

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.
Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 8**Volume Impor Kakao Indonesia Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	23.943	30.766	109.410	53.372	61.016
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	50	0	0	0	0
1803	Pasta kakao	2.549	6.708	1.328	784	4.671
1804	Lemak kakao	28	403	1.366	534	1.899
1805	Bubuk kakao	10.761	11.370	11.574	11.857	16.020
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	10.860	13.911	16.312	17.891	21.547
Total		48.191	63.158	139.990	84.438	105.153

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 9**Nilai Ekspor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	2.324.954	2.044.456	3.045.103	3.553.796	3.909.891
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	207.266	171.447	224.770	246.071	813
1803	Pasta kakao	437.259	544.088	764.500	738.362	1.036.301
1804	Lemak kakao	210.393	265.603	461.825	424.930	546.766
1805	Bubuk kakao	106.708	88.121	63.013	60.003	84.514
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	90.421	7.537	68.267	106.567	147.649
Total		3.377.001	3.121.252	4.627.478	5.129.729	5.725.934

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 10**Volume Ekspor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	1.011.631	813.891	1.117.000	1.285.988	1.230.915
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	66.651	51.487	85.283	96.179	680
1803	Pasta kakao	143.216	131.843	214.343	201.229	289.176
1804	Lemak kakao	71.109	54.772	89.689	88.680	93.981
1805	Bubuk kakao	27.595	22.206	29.505	25.196	32.943
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	30.515	1.921	17.357	30.964	37.357
Total		1.350.717	1.076.120	1.553.177	1.728.236	1.685.052

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 11**Nilai Impor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	1	1	6	1	Tidak ada data
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	0	0	0	69	Tidak ada data
1803	Pasta kakao	1	2	0	0	Tidak ada data
1804	Lemak kakao	0	1	1	6	42
1805	Bubuk kakao	3	4	37	19	14
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	3.897	5.429	5.392	4.235	6.657
Total		3.902	5.437	5.436	4.330	6.713

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 12

Volume Impor Kakao Pantai Gading Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	0	1	1	0	Tidak ada data
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data	174	Tidak ada data
1803	Pasta kakao	0	1	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data
1804	Lemak kakao	Tidak ada data	0	0	0	23
1805	Bubuk kakao	2	2	10	3	3
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	1.329	1.467	1.561	1.189	Tidak ada data
Total		1.331	1.471	1.572	1.366	26

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 13

Nilai Ekspor Kakao Ghana Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	1.967.762	1.380.501	Tidak ada data	Tidak ada data	1.886.219
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	2.235	2.357	Tidak ada data	Tidak ada data	7.444
1803	Pasta kakao	2	696	Tidak ada data	Tidak ada data	27
1804	Lemak kakao	60.370	65.701	Tidak ada data	Tidak ada data	64
1805	Bubuk kakao	82	263	Tidak ada data	Tidak ada data	20
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	6.442	8.064	Tidak ada data	Tidak ada data	4.691
Total		2.036.893	1.457.582	Tidak ada data	Tidak ada data	1.898.465

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 14

Volume Ekspor Kakao Ghana Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	585.929	526.187	Tidak ada data	Tidak ada data	581.375
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	15.272	9.501	Tidak ada data	Tidak ada data	12.946
1803	Pasta kakao	1	245	Tidak ada data	Tidak ada data	29
1804	Lemak kakao	17.442	20.038	Tidak ada data	Tidak ada data	66
1805	Bubuk kakao	34	104	Tidak ada data	Tidak ada data	13
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	1.722	2.236	Tidak ada data	Tidak ada data	1.509
Total		620.400	558.311	Tidak ada data	Tidak ada data	595.938

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 15**Nilai Impor Kakao Ghana Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	0	14	Tidak ada data	Tidak ada data	0
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	10	29	Tidak ada data	Tidak ada data	6
1803	Pasta kakao	0	1	Tidak ada data	Tidak ada data	3
1804	Lemak kakao	3	1	Tidak ada data	Tidak ada data	1
1805	Bubuk kakao	1.604	182	Tidak ada data	Tidak ada data	12
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	6.421	4.224	Tidak ada data	Tidak ada data	2.226
Total		8.038	4.451	Tidak ada data	Tidak ada data	2.248

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 16

Volume Impor Kakao Ghana Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	Tidak ada data	10	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	60	29	Tidak ada data	Tidak ada data	3.068
1803	Pasta kakao	Tidak ada data	3	Tidak ada data	Tidak ada data	5
1804	Lemak kakao	5	1	Tidak ada data	Tidak ada data	1
1805	Bubuk kakao	367	94	Tidak ada data	Tidak ada data	5
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	4.402	2.392	Tidak ada data	Tidak ada data	1.677
Total		4.834	2.529	Tidak ada data	Tidak ada data	4.756

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 17**Nilai Ekspor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	394.829	453.450	563.632	767.181	670.054
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	26.292	0	12	0	0
1803	Pasta kakao	29.085	55.093	63.513	52.777	59.664
1804	Lemak kakao	27.102	32.348	35.092	33.621	35.831
1805	Bubuk kakao	113	0	44	0	0
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	13.968	14.163	14.097	11.439	12.383
Total		491.389	555.054	676.390	865.018	777.932

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 18**Volume Ekspor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	173.794	192.836	192.637	237.380	263.746
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	8.269	Tidak ada data	20	Tidak ada data	Tidak ada data
1803	Pasta kakao	9.264	17.712	17.396	14.635	15.395
1804	Lemak kakao	7.818	9.932	10.055	9.811	9.405
1805	Bubuk kakao	55	Tidak ada data	20	Tidak ada data	Tidak ada data
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	3.167	3.209	2.933	2.452	3.652
Total		202.367	223.689	223.061	264.278	292.198

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 19**Nilai Impor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	0	0	0	1	0
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	2	0	0	0	0
1803	Pasta kakao	0	3	19	0	1
1804	Lemak kakao	12	0	0	2	3
1805	Bubuk kakao	329	225	121	245	210
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	2.650	2.676	3.332	4.282	2.888
Total		2.993	2.904	3.472	4.530	3.102

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.
Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 20

Volume Impor Kakao Kamerun Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data	0	Tidak ada data
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	11	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data
1803	Pasta kakao	Tidak ada data	3	1	Tidak ada data	1
1804	Lemak kakao	18	Tidak ada data	Tidak ada data	1	1
1805	Bubuk kakao	100	79	61	119	75
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	1.147	1.075	1.460	2.228	1.931
Total		1.276	1.157	1.522	2.348	2.008

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 21**Nilai Ekspor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016**

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	346.191	433.272	587.528	705.415	621.970
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	448	503	570	376	344
1803	Pasta kakao	27.216	27.279	36.306	38.843	48.614
1804	Lemak kakao	23.729	30.504	46.560	33.761	41.850
1805	Bubuk kakao	29.456	17.811	13.075	13.898	13.440
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	26.212	21.800	26.112	20.089	23.813
Total		453.252	531.169	710.151	812.382	750.031

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 22

Volume Ekspor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	147.329	178.273	198.890	236.072	227.214
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	1.247	545	361	340	340
1803	Pasta kakao	8.209	9.749	10.600	9.667	12.415
1804	Lemak kakao	7.672	6.545	6.413	5.131	6.320
1805	Bubuk kakao	6.519	4.907	5.315	5.214	4.945
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	1.530	1.296	1.763	1.271	1.784
Total		172.506	201.315	223.342	257.695	253.018

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton

LAMPIRAN 23

Nilai Impor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	0	67	0	2	123
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data
1803	Pasta kakao	101	296	210	206	73
1804	Lemak kakao	0	0	1	0	0
1805	Bubuk kakao	422	183	291	164	91
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	32.313	37.127	40.201	29.192	25.773
Total		32.836	37.673	40.703	29.564	26.060

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.
Unit : 000 US\$

LAMPIRAN 24

Volume Impor Kakao Ekuador Tahun 2012-2016

Kode	Keterangan	2012	2013	2014	2015	2016
1801	Biji kakao	Tidak ada data	26	Tidak ada data	1	30
1802	Kulit dan limbah kakao lainnya	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data	Tidak ada data
1803	Pasta kakao	21	73	32	43	14
1804	Lemak kakao	Tidak ada data	Tidak ada data	0	Tidak ada data	Tidak ada data
1805	Bubuk kakao	75	43	78	39	24
1806	Cokelat dan olahan makanan lainnya yang mengandung kakao	6.387	7.250	7.719	6.132	5.546
Total		6.483	7.392	7.829	6.215	5.614

Sumber: ITC berdasarkan UN COMTRADE statistics.

Unit : Ton