

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kakao (*Theobroma cacao*, L.) merupakan salah satu komoditas perkebunan utama di Indonesia. Sejak tahun 1930, Kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang mempunyai peran penting dalam perekonomian Indonesia. Tahun 2012 – 2013 Indonesia merupakan pengeksport biji kakao terbesar ketiga dunia dengan produksi biji kering 420.000 ton pertahun setelah Negara Pantai Gading 1.445.000 ton pertahun dan Ghana dengan produksi 835.000 ton pertahun (ICCO, 2013).

Saat ini areal pengembangan kakao di Indonesia meliputi Sulawesi Selatan, Sulawesi Barat, Sulawesi Tenggara, Sulawesi Tengah, Papua Barat, Jawa Timur, Lampung, Sumatera Barat, Sumatera Utara, dan Aceh. Menurut statistik perkebunan Indonesia, tingkat produksi kakao Provinsi Sumatera Barat di tahun 2016 adalah sebesar 62.623 ton. Ini merupakan jumlah terbesar ke-5 setelah Provinsi Sulawesi Tengah 175.252 ton, Provinsi Sulawesi Tenggara 120.421 ton, Provinsi Sulawesi Selatan 115.326 ton dan Provinsi Sulawesi Barat dengan total produksi 75.713 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2015).

Melihat data statistik diatas, dapat dikatakan bahwa peluang kakao Sumatera Barat terbuka sangat lebar untuk dapat bersaing di tingkat nasional ataupun internasional. Indonesia merupakan pengeksport biji kakao terbesar ketiga di dunia, tetapi teknologi pengolahan biji kakao menjadi produk jadi atau setengah jadi masih jauh tertinggal. Sampai saat ini, komoditas kakao Indonesia masih dieksport dalam bentuk biji dan di pasaran internasional dihargai rendah. Meskipun sebagian besar hasil perkebunan kakao Indonesia dieksport dalam bentuk biji, di dalam negeri juga terdapat industri pengolahan kakao. Industri pengolahan kakao banyak berada di pulau Jawa. Sebuah potensi dalam memanfaatkan situasi ini adalah memaksimalkan peran industri kakao Sumatera Barat. Hal ini juga akan mendorong pertumbuhan dan distribusi pendapatan yang terbuka dan sangat menjanjikan bagi Sumatera Barat (Departemen Perindustrian, 2007).

Kakao adalah salah satu komoditi perkebunan yang menjadi fokus bagi pemerintah Provinsi Sumatera Barat untuk dikembangkan dalam program pengembangan daerah. Setelah Sumatera Barat dicanangkan oleh Wapres RI Jusuf Kalla pada tahun 2006 yang lalu sebagai sentra kakao bagian barat Indonesia, terjadi peningkatan produksi yang signifikan. Pada tahun 2010 luas kakao hanya 98.707 ha dan tahun 2014 sudah mencapai 155.271 ha. Pemerintah mendukung program ini dengan memberi bantuan di beberapa kota seperti Kota Padang, Kota Payakumbuh dan Kabupaten Padang Pariaman untuk pengadaan industri kecil menengah (IKM) pengolahan kakao. Kakao tersebut diolah menjadi berbagai produk industri yang tersebar di pasaran (Dinas Perkebunan Sumatera Barat, 2016).

Produk industri kakao dibuat berdasarkan pemanfaatan dua sifat biji kakao, umumnya berupa kakao bubuk (*cocoa powder*) atau lemak kakao (*cocoa butter*). Kakao bubuk adalah produk kakao berbentuk bubuk yang diperoleh dari kakao massa setelah dihilangkan sebagian lemaknya dengan atau tanpa perlakuan alkalisasi. Alkalisasi adalah proses penambahan suatu bahan alkalis yang sesuai dengan biji kakao dengan tujuan untuk mengatur keasaman agar mencapai tingkat yang diinginkan. Kakao bubuk merupakan bentuk tepung dari biji kakao yang telah melalui tahap penyangraian dan pengepresan. Pengepresan tersebut akan mengurangi kadar lemak (Peraturan Menteri Perindustrian, 2009).

Kakao bubuk merupakan salah satu hasil olahan kakao yang banyak dikonsumsi masyarakat. Data konsumsi kakao dalam bentuk olahan kakao bubuk didapatkan dengan metode pengumpulan data *forcase time series* yaitu analisa *trend*. Dari hasil analisa tahun 2002 – 2015 diketahui konsumsi kakao dalam bentuk kakao bubuk dari 28,9 gram/kapita lalu meningkat 53,77 % per tahun. Peningkatan konsumsi kakao bubuk yang sangat signifikan terjadi pada tahun 2012, konsumsi kakao bubuk mencapai 83,6 gram/kapita (Kementrian Pertanian, 2016).

Pada industri kakao bubuk di Indonesia, permasalahan yang dihadapi adalah masih tingginya kadar lemak kakao bubuk dan kualitas warna bubuk yang belum sebanding dengan produk impor. Ada yang mengatakan bahwa salah satu industri lokal Sumatera Barat hanya mampu mengekstrak sebanyak $\pm 33\%$ lemak

kakao dari 50% yang harus dikeluarkan, sehingga bubuk coklat hasil dari proses pengempaan masih mengandung lemak yang relatif tinggi yang menyebabkan sulitnya proses penghalusan bubuk coklat. Fakta lainnya salah satu produk produksi Sumatera Barat pernah meraih Juara I Produk Pertanian Berdaya Saing Tingkat Nasional Tahun 2013, bahkan semua produknya sudah diakui secara nasional (www.topikini.com).

Berdasarkan uraian diatas, untuk memberikan jawaban terhadap isu yang berkembang tentang kualitas mutu produk kakao bubuk produksi Sumatera Barat maka penulis melakukan penelitian dengan judul “**Analisa Perbandingan Mutu Kakao Bubuk Produksi Lokal Sumatera Barat dan Produk yang Beredar di Kota Padang**”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui mutu dari berbagai kakao bubuk yang diproduksi di Sumatera Barat dan produk yang beredar di Kota Padang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang berlaku.
2. Mengetahui kelemahan produk lokal untuk dapat memberikan masukan dalam peningkatan kualitas produk lokal Sumatera Barat.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada konsumen tentang perbandingan kualitas kakao bubuk.
2. Sebagai bahan analisa untuk meningkatkan kualitas produksi lokal Sumatera Barat dan mendorong program pemerintah daerah untuk meningkatkan produksi hasil perkebunan lokal.