

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu produsen terbesar dalam berbagai komoditas pertanian, termasuk kakao. Komoditas kakao memegang peran penting dalam perekonomian Indonesia, baik sebagai komoditas ekspor yang signifikan maupun sebagai sumber devisa negara. Berdasarkan laporan dari Badan Pusat Statistik Indonesia (BPS), produksi kakao di Indonesia terus mengalami perkembangan yang signifikan. Menurut data BPS, pada tahun 2022, produksi biji kakao di Indonesia mencapai sekitar 659 ribu ton. Angka ini menunjukkan peningkatan sekitar 2 % dari tahun sebelumnya, dimana pada tahun 2021, produksi kakao tercatat sekitar 645 ribu ton. Industri kakao di Indonesia terus mengalami perkembangan yang pesat, didukung oleh kualitas biji kakao yang tinggi dan permintaan yang terus meningkat baik di pasar domestik maupun internasional. Keberhasilan ini tidak terlepas dari upaya yang dilakukan oleh para pelaku industri dalam mengembangkan berbagai produk untuk memenuhi selera pasar yang semakin beragam.

Potensi besar dalam produksi kakao selalu dimanfaatkan untuk berbagai macam inovasi produk yang dapat memenuhi selera pasar modern. Produk seperti bubuk cokelat menawarkan peluang besar untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditas kakao. Inovasi ini tidak hanya memenuhi permintaan konsumen yang mencari kemudahan, tetapi juga memberikan kesempatan bagi industri lokal untuk berkembang dan bersaing di pasar global (Septeri, 2022).

Salah satu produk olahan kakao yang sedang berkembang pesat adalah produk bubuk cokelat. Produk ini menawarkan kemudahan bagi konsumen dan juga membuka peluang pasar yang lebih luas, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Konsumsi produk cokelat di Indonesia juga mengalami pertumbuhan signifikan seiring dengan kenaikan pendapatan masyarakat kelas menengah dan perubahan gaya hidup. Hal ini memberikan peluang besar bagi industri cokelat untuk mengembangkan produk-produk yang memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin beragam. Bubuk cokelat dapat menjadi produk unggulan yang mampu bersaing di pasar domestik maupun internasional.

Pengembangan produk bubuk cokelat memerlukan strategi yang tepat, termasuk riset pasar, efisiensi produksi, dan pemasaran yang efektif. Salah satu produsen lokal yang mengolah kakao menjadi produk bubuk cokelat adalah PT Chokato di Payakumbuh Sumatera Barat. Meskipun memiliki potensi besar, Chokato belum mampu berkembang secara signifikan dan menghadapi sejumlah tantangan dalam upaya memperluas pasarnya. Dengan strategi yang matang, produk bubuk cokelat dari Chokato Payakumbuh dapat menjadi salah satu produk unggulan yang mampu bersaing di pasar global dan berkontribusi pada perekonomian lokal maupun nasional (Bintama, 2023). Menurut Astuti *et al.* (2014), UMKM di Indonesia, termasuk di Sumatera Barat, memegang peranan penting dalam perekonomian nasional dengan menyerap tenaga kerja yang cukup banyak.

PT Chokato Tumbuh Bersama memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk bubuk cokelat yang dapat menarik perhatian konsumen. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal berkualitas dan teknologi pengolahan modern, Chokato Payakumbuh dapat menciptakan produk bubuk cokelat yang memiliki daya saing tinggi (Putri *et al.*, 2019). Namun, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh produk bubuk cokelat di Chokato, yang menjadi alasan penting untuk dikembangkan lebih lanjut. Salah satu faktor utama yang menghambat perkembangan PT Chokato adalah rendahnya kualitas produk. Meskipun permintaan akan produk bubuk cokelat terus meningkat, produk yang dihasilkan PT Chokato belum mampu bersaing dengan kompetitor lain yang menawarkan produk dengan kualitas dan harga yang lebih baik. Selain itu, terdapat masalah dalam konsistensi mutu produk. Produk Chokato masih memerlukan evaluasi mutu bahan baku dan pengolahan yang lebih ketat agar dapat memenuhi standar industri. Ketidakefisienan dalam kapasitas kerja juga turut berkontribusi terhadap rendahnya produktivitas dan meningkatnya biaya produksi. Hal ini menjadi penghambat dalam upaya PT Chokato untuk bersaing di pasar yang lebih luas, baik domestik maupun internasional.

Pengembangan produk bubuk cokelat ini memerlukan strategi yang matang. Oleh karena itu, penelitian dengan judul "Strategi Pengembangan Agroindustri Bubuk Cokelat di PT Chokato Tumbuh Bersama" menjadi sangat

penting. Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi yang tepat dalam mengembangkan produk bubuk cokelat, sehingga dapat bersaing di pasar. Dengan strategi yang tepat, PT Chokato Payakumbuh dapat memaksimalkan potensi bahan baku lokal, meningkatkan efisiensi produksi, dan menciptakan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan bagi pengembangan industri cokelat di Indonesia, khususnya di daerah Payakumbuh, serta mendukung perekonomian lokal melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian di atas, dapat dirumuskan beberapa permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini antara lain :

1. Bagaimana tingkat standar mutu kakao yang diterapkan pada PT Chokato Tumbuh Bersama?
2. Berapa besaran nilai kapasitas kerja dari proses pengolahan bubuk cokelat di PT Chokato Tumbuh Bersama?
3. Bagaimana strategi yang tepat untuk merancang prospek pengembangan produk bubuk cokelat di PT Chokato Tumbuh Bersama?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengevaluasi standar mutu bahan baku kakao pada PT Chokato Tumbuh Bersama.
2. Menganalisis nilai kapasitas kerja pada proses pengolahan bubuk cokelat di PT Chokato Tumbuh Bersama.
3. Menyusun strategi dalam mengembangkan produk bubuk cokelat di PT Chokato Tumbuh Bersama.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini memberikan manfaat dalam meningkatkan kualitas dan produktivitas PT Chokato Tumbuh Bersama dengan mengevaluasi standar mutu bahan baku kakao, penelitian ini akan membantu memastikan bahan dasar yang digunakan memenuhi kriteria kualitas yang optimal, yang berdampak hasil akhir produk. Analisis terhadap nilai kapasitas kerja pada proses pengolahan bubuk coklat akan memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai efisiensi produksi, sehingga dapat diidentifikasi area yang memerlukan peningkatan atau optimalisasi, serta mampu memberikan gambaran mengenai prospek dan strategi pengembangan usaha yang baik terhadap suatu produk yang akan dikembangkan melalui analisis yang tepat, baik dari segi faktor internal maupun eksternal yang berhubungan dengan produk dan usaha yang akan dikembangkan.

