



ROADMAP PENGEMBANGAN INDUSTRI KAKAO



**DIREKTORAT JENDERAL INDUSTRI AGRO
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN
JAKARTA, 2010**

I. PENDAHULUAN

1.1. Ruang Lingkup Industri Kakao

- Indonesia merupakan produsen kakao terbesar ketiga di dunia setelah negara *Pantai Gading* dan *Ghana*. Tiga besar negara penghasil kakao sebagai berikut ; Pantai Gading (1.421.000 ton), Ghana (747.000 ton), Indonesia (577.000 ton). Luas lahan tanaman kakao Indonesia lebih kurang 992.448 Ha dengan produksi biji kakao sekitar 577.000 ton per tahun, dan produktivitas rata-rata 900 Kg per ha .
- Daerah penghasil kakao dengan urutan sebagai berikut ; Sulawesi Selatan 184.000 (31,9%), Sulawesi Tengah 137.000 ton (23,7%), Sulawesi Tenggara 111.000 ton (19,2%), Sulawesi Barat 76.743 ton (13,8 %), Sulawesi Utara 21.000 Ton (3,6 %), Lampung 17.000 ton (2,9%), Kalimantan Timur 15.000 Ton (2,6 %) dan daerah lainnya 15.257 ton (2,6%). Menurut usahanya perkebunan kakao Indonesia dikelompokkan dalam 3 (tiga) kelompok yaitu ; Perkebunan Rakyat 887.735 Ha , Perkebunan Negara 49.976 Ha dan Perkebunan Swasta 54.737 Ha.
- Ekspor biji kakao Indonesia pada tahun 2008 sebesar 334.915 ton (60%) dengan negara tujuan ; USA, Malaysia, dan Singapura, sisanya sekitar 242.085 ton diolah di dalam negeri yang menghasilkan *cocoa liquor*, *cocoa butter*, *cocoa cake*, dan *cocoa powder* digunakan untuk industri dalam negeri dan ekspor.
- Dengan perbaikan *planting management* (budidaya tanaman, pemeliharaan/ perawatan, dan panen) yang dikelola secara lebih baik dan benar maka tidak menutup kemungkinan produktivitasnya bisa ditingkatkan menjadi 1.000-1500 Kg/ha.

- Biji kakao Indonesia memiliki keunggulan *melting point Cocoa Butter* yang tinggi, serta tidak mengandung pestisida dibanding biji kakao dari *Ghana* maupun *Pantai Gading*.
- Industri kakao Indonesia kedepan memiliki peranan penting khususnya dalam perolehan devisa negara dan penyerapan tenaga kerja, karena industri ini memiliki keterkaitan yang luas baik ke hulu maupun ke hilirnya. Disamping memberikan pendapatan bagi petani melalui penjualan biji kakao, namun apabila diolah di dalam negeri menjadi kakao olahan (*cocoa liquor, cocoa cake, cocoa butter, dan cocoa powder*), akan mempunyai nilai yang lebih tinggi serta menyerap tenaga kerja. Selain itu industri hilir olahan kakao juga telah berkembang di Indonesia seperti industri cokelat, industri makanan berbasis coklat (roti, kue, *confectionary*/kembang gula coklat), dan penggunaan coklat untuk industri makanan dan minuman secara luas.

1.2. Pengelompokan Industri Kakao

Industri Kakao Indonesia mempunyai peranan penting di dalam perolehan devisa negara dan penyerapan tenaga kerja, karena memiliki keterkaitan yang luas baik ke hulu (petani kakao) maupun ke hilirnya (*intermediate industry/grinders*). Berdasarkan data yang ada, pada tahun 2008 jumlah industri pengolahan kakao di Indonesia sebanyak 16 (enam belas) perusahaan dan yang masih berjalan 3 (tiga) perusahaan dengan tingkat pemanfaatan kapasitas terpasang produk pengolahan sekitar 61% dari total kapasitas terpasang..

Adapun pengelompokan Industri Kakao dan Coklat Olahan terdiri dari :

Industri Hulu : buah coklat, biji coklat, liquor (MASS)

Industri Antara : Cake dan Fat, *cocoa liquor, cocoa cake, cocoa butter, dan cocoa powder (kakao olahan)*

Industri Hilir : Industri coklat, industri makanan berbasis coklat (roti,kue, *confectionary*/kembang gula coklat),

1.3. Kecenderungan Global Industri Kakao.

Kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan yang peranannya cukup penting bagi perekonomian nasional, khususnya sebagai penyedia lapangan kerja, sumber pendapatan dan devisa negara. Disamping itu kakao juga berperan dalam mendorong pengembangan wilayah dan pengembangan agroindustri.

Berdasarkan produksi biji kakao dunia, Indonesia merupakan produsen kakao terbesar ketiga di dunia. Negara penghasil biji kakao didunia diantaranya: Pantai Gading (1.421.000 ton), Ghana (747.000 ton), Indonesia (577.000 ton), Nigeria (219.000 ton), Brazil (166.000 ton) dan lainnya (785.000 ton).

1.4. Permasalahan Yang Dihadapi Industri Kakao

Permasalahan yang dihadapi Industri kakao, antara lain:

- a. Bahan baku
 - Sebagian besar biji kakao (80 persen) diekspor dengan kualitas rendah;
 - Produktivitas ditingkat *on farm* relatif rendah rata-rata 900 kg/Ha dibandingkan dengan negara Pantai Gading dan Ghana rata-rata 1.500 s.d. 2.000 Kg/Ha,
 - Tanaman umumnya sudah berumur tua dan tidak produktif
 - Sekitar 40 persen tanaman kakao terserang Hama Penggerek Buah Kakao (*PBK/Cocoa Pod Borer*), VSD (*Vascular Streak Dieback*) sekitar 5 persen;
 - Mutu biji kakao masih rendah (kadar kotoran, jamur, serangga) dan tidak di fermentasi;
 - Sistem perdagangan biji kakao di tingkat petani dikuasai oleh eksportir asing.

- b. Produksi
 - Industri kakao di dalam negeri kekurangan bahan baku
 - Masih dikenakan BM 5 persen terhadap biji kakao impor yang diperlukan sebagai campuran untuk mendapatkan aroma tertentu.;
 - Terbatasnya R & D untuk diversifikasi produk olahan kakao;
 - Utilisasi kapasitas produksi industri olahan kakao masih rendah (40 %).

- c. Pemasaran
 - Ekspor biji kakao ke Amerika dikenakan harga diskon *automatic detention* mencapai USD 300/ton;
 - Adanya perbedaan Bea Masuk kakao olahan di negara-negara tujuan ekspor, antara lain: Afrika dikenakan bea masuk 0 persen sementara dari Indonesia sebesar 7 – 12 persen untuk ekspor ke UE.

- d. Infrastruktur
 - Terbatasnya akses jalan desa di sentra-sentra produksi biji kakao dan sarana pelabuhan di Sulawesi (Mamuju, Pantoloan, Kolaka dan Palopo).

II. FAKTOR DAYA SAING

2.1. Permintaan dan Penawaran.

Dunia

- Permintaan biji kakao dunia hingga saat ini diperkirakan sekitar 2.848.900 ton per tahun dengan rincian pasar; *Eropa* 1.495.100 ton, *Amerika Serikat* 1.008.500 ton, *Asia dan Oceania* 278.100 ton, dan *Afrika* 67.200 ton.
- Pertumbuhan kebutuhan meningkat terus dan akan di khawatirkan suatu saat akan terjadi kekurangan pasokan biji kakao.

- Produksi kakao Indonesia hanya 15% dari produksi dunia

Domestik

- Produksi Indonesia 577.000 ton biji kakao. Di ekspor dalam bentuk biji 334.915 ton dan sisanya 242.085 ton diolah di dalam negeri (data ICCO 2008).
- Produksi coklat olahan sebanyak 96 ribu ton meliputi *cocoa butter* dan *cocoa powder*
- Ekspor biji kakao dan coklat olahan pada tahun 2008 adalah 331.717 Ton dengan nilai US\$. 812.513.642. Dengan rincian sebagai berikut:
 - *Cocoa bean* 247.497 ton dengan nilai US\$ 550.684.389
 - *Cocoa liquor* 1.017 ton dengan nilai US\$ 2.810.823
 - *Cocoa Cake* 19.493 ton dengan nilai US\$ 12.934.709
 - *Cocoa Butter* 39.714 ton dengan nilai US\$ 221.183.784
 - *Cocoa Powder* 23.996 ton dengan nilai US \$ 24.899.937
- Sedangkan Volume dan Nilai Impor Biji Kakao dan Kakao Olahan Indonesia Tahun 200 adalah 26.412 ton dengan nilai US\$38.333.000 dengan rincian sebagai berikut :
 - *Cocoa bean* 21.763 ton dengan nilai US\$.32.209.000
 - *Cocoa liquor* 225 ton dengan nilai US\$ 348.000
 - *Cacao cake* 42 ton dengann nilai US\$ 16.000
 - *Cocoa Butter* 10 ton dengan nilai US\$ 30.000
 - *Cocoa powder* 4.372 ton dengan nilai US\$ 5.730.000

Analisis Gap

- Kekurangan pasokan biji kakao dunia sebesar 200 ribu ton. Dengan perhitungan bahwa pertumbuhan kebutuhan akan meningkat dan dikhawatirkan suatu saat akan terjadi kekurangan pasokan biji kakao.
- Kekurangan biji kakao dalam negeri sebesar 121 ribu ton (Utilisasi kapasitas masih 40%).

Perilaku Pasar

- Kecenderungan pertumbuhan ekonomi baik dunia maupun Indonesia mengalami peningkatan yang membawa konsekuensi makin meningkatnya permintaan akan produk biji kakao maupun kakao olahan.
- Pasar Eropa cenderung memilih kakao yang bermutu tinggi yang diolah dari biji kakao fermentasi, sedangkan pasar Amerika cenderung mencampur antara biji kakao fermentasi dengan non fermentasi.
- Harga kakao ditentukan oleh pasar melalui bursa di terminal London dan terminal New York. Petani kakao lebih memilih pemasaran ekspor di banding menjual ke Industri dalam negeri karena harganya lebih baik.
- Produsen dalam negeri juga mengimpor biji kakao dari Ghana khususnya yang fermentasi.

2.2. Faktor Kondisi

2.2.1. Sumber Daya Alam

- Luas lahan produktif tanaman kakao 992.448 ribu Ha, dengan produktivitas rata-rata sebesar 900 kilo/Ha, lebih rendah dari produktivitas negara lain yang secara rata-rata mencapai 1.000-1.500 kg/Ha.
- Adanya ancaman dari hama Penggerek Buah Kakao (PBK), VSD (*Vascular Streak Dieback*) yang menurunkan produktivitas.

2.2.2. Sumber Daya Modal

- Biaya Investasi untuk perkebunan dan pengolahan kakao cukup tinggi.
- Pembiayaan dari perbankan kurang kompetitif (bunga terlalu tinggi).
- Biaya Investasi untuk perkebunan dan pengolahan kakao cukup tinggi.

- Pembiayaan dari perbankan kurang kompetitif (bunga terlalu tinggi).
- Adanya PermenKeu No, 117/PMK.06/2006 mengenai Bunga Kredit kepada petani pekebun 10%, selisih bunga komersil ditanggung pemerintah (subsidi bunga) rangka perluasan dan peremajaan, pemeliharaan dan peningkatan produktifitas lahan serta penanganan paska panen.

2.2.3. Sumber Daya Manusia

- Petani enggan melakukan fermentasi karena perbedaan harga kakao fermentasi dan tidak fermentasi tidak signifikan.
- Kurangnya kemampuan untuk melaksanakan Good Agricultural Practices, (GAP)
- Cukup tersedianya tenaga terampil dan para ahli dibidang industri pengolahan kakao
- Besarnya keinginan *stakeholder* perkakaoan nasional untuk meningkatkan produksi nasional.

2.2.4. Infrastruktur

- Adanya dukungan infrastruktur yang memadai dari sentra produksi hingga lokasi pengolahan.
- Masih lemahnya infrastruktur dibidang peningkatan teknologi dan mutu baik di bidang budi daya/perkebunan maupun pengolahan lebih lanjut.
- Masih adanya pungutan-pungutan baik resmi maupun tidak resmi

2.3. Industri Inti, Pendukung dan Terkait.

- Industri Inti :
 - Industri *Cocoa Liquor, Cocoa Butter, Cocoa Cake dan Cocoa Powder*
- Industri Pendukung :
 - Industri Peralatan
 - Industri Pemasok Bahan Baku seperti: bibit, pupuk, pestisida,

perkebunan kakao.

- Industri Pemasok Bahan Penolong seperti Industri Pengemasan (karung plastik, Boks/corrugated), Industri Gula dan lainnya.
- Industri Terkait:
Industri Makanan & Minuman Berbasis Coklat dan Kembang Gula dan Kosmetika
- Struktur industri coklat belum kuat dimana integrasi antara industri inti, industri terkait, dan industri pendukung belum optimal.

2.4. Strategi Persaingan

- Pemain utama industri kakao mempunyai skala dan jaringan global serta penguasaan teknologi dibidang industri hilir (MNC)
- Komoditi Kakao merupakan buyer market
- Adanya peraturan yang kurang kondusif dimana pembeli biji kakao dari luar negeri dapat langsung melakukan transaksi dengan para petani

III. ANALISIS SWOT

3.1. Kekuatan

- Indonesia merupakan negara penghasil kakao terbesar ke 3 di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana dengan luas areal tanaman kakao sekitar 992.448 Ha dan produksi 456.000 ton pada tahun 2006.
- Tanaman Kakao dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik di hampir seluruh wilayah Indonesia, sehingga potensi kakao untuk dikembangkan masih tinggi.
- Tersedianya banyak tenaga kerja, baik untuk sektor perkebunan maupun sektor industri pengolahannya.
- Penggunaan kakao untuk industri makanan dan non pangan sangat signifikan.

3.2. Kelemahan

- 50 % tanaman kakao terkena PBK dan 5% terkena VSD
- 80% biji kakao (365.200 ton) diekspor dalam bentuk biji kering.
- Produktivitas biji kakao masih rendah (rata-rata 600 Kg/Ha), dibanding negara lain yang mencapai 2000 kg/Ha
- Tarif Bea Masuk Biji Kakao 5%.
- Terbatasnya R&D untuk diversifikasi produk olahan kakao.
- Utilisasi kapasitas industri kakao dalam negeri 40%.
- Terbatasnya infrastruktur disentra-sentra produksi (Mamuju, Pantoloan, Kolaka, dan Palopo).
- 90% biji kakao yang dihasilkan belum difermentasi dan bermutu rendah

3.3. Peluang

- Ekspor biji kakao bermutu tinggi dan difermentasi ke USA mendapat premium sebesar US\$ 300 dari harga terminal New York.
- Permintaan terhadap produk-produk berbasis kakao, baik di pasar domestik maupun dunia masih cukup prospektif dan terus meningkat.
- Unii Eropa membutuhkan biji kakao fermentasi
- Industri kakao dalam negeri saat ini masih mengimpor biji kakao fermentasi sebesar 30.000 ton/thn

3.4. Tantangan

- Ekspor biji kakao berkualitas rendah dan tidak fermentasi ke USA terkena potongan harga sebesar US\$ 150 - 300 per ton, juga terkena biaya automatic detention sebesar US\$ 4/ton (biaya fumigasi) dari harga terminal New York.
- Adanya perbedaan tarif bea masuk kakao olahan dinegara-negara tujuan ekspor antara lain ; ke UE (Afrika hanya dikenakan 0% sedangkan Indonesia 7,7 s/d 9,6%)
- Malaysia dengan produksi biji kakao 30.000 ton mempunyai kapasitas produksi industri pengolahan kakao sebesar 359.000 ton.

IV. SASARAN PENGEMBANGAN INDUSTRI KAKAO

4.1. Jangka Menengah (2010 – 2014)

- Optimalisasi kapasitas terpasang industri kakao olahan di dalam negeri dari 40 persen menjadi 80 persen;
- Peningkatan Biji Kakao Fermentasi dari 20 persen menjadi 80 persen;
- Peningkatan pasokan bahan baku biji kakao fermentasi untuk industri dalam negeri;
- Meningkatnya investasi di bidang industri kakao;
- Pengendalian ekspor biji kakao kering sebagai bahan baku industri kakao di dalam negeri;
- Peningkatan ekspor produk kakao olahan rata-rata 16 persen per tahun.

4.2. Jangka Panjang (2010 – 2025)

- Terbangunnya sentra produksi baru di luar Sulawesi yaitu antara lain di Sumatera Barat dan Lampung;
- Dicapainya diversifikasi produk kakao olahan;
- Berkembangnya industri pengolahan kakao secara terpadu di Indonesia;
- Pengembangan (modifikasi) teknologi pengolahan kakao;
- Terjaminnya infrastruktur seperti peti kemas, energi listrik dan transportasi.

V. STRATEGI DAN KEBIJAKAN

5.1. Visi dan Misi

Visi

Menjadi negara penghasil biji kakao dan pengekspor utama kakao olahan.

Misi

- Meningkatkan nilai tambah biji kakao
- Meningkatkan mutu dan produktivitas biji kakao
- Meningkatkan utilisasi kapasitas terpasang

- Meningkatkan ekspor produk coklat olahan
- Meningkatkan penguasaan teknologi dan mutu SDM

5.2 . Indikator Pencapaian

2009 : tercapainya mutu biji kakao yang lebih baik dan telah terfermentasi

2014 : tercapainya diversifikasi produk kakao olahan

5.3. Tahapan Implementer.

- Mengadakan workshop pengembangan klaster industri kakao di daerah mulai tahun 2006, 2007 , 2008 dan 2009.
- Dilakukan bersama stakeholder terkait dalam rangka sosialisasi klaster industri kakao
- Pembinaan industri kakao terutama dalam hal mutu dan produksi.
- Melakukan pemberian bantuan mesin/alat bagi industri pengolahan kakao ke daerah-daerah untuk meningkatkan pengembangan industri olahan kakao.

5.4. Kebijakan

- Sebagaimana ditetapkan dalam Peraturan Presiden No. 28 Tahun 2008 tentang Kebijakan Industri Nasional, bahwa industri pengolahan kakao merupakan salah satu industri prioritas yang didorong pengembangannya di dalam negeri, dalam upaya meningkatkan kinerja industri pengolahan kakao diperlukan berbagai kebijakan pemerintah, antara lain :
- Menciptakan iklim usaha yang kondusif, termasuk harmonisasi tarif, insentif investasi dan mengurangi pungutan-pungutan yang memberatkan
- Promosi pemasaran dalam dan luar negeri
- Peningkatan kemampuan Sumber Daya Manusia (SDM) dan R & dibidang budidaya, pasca panen dan pengolahan
- Promosi investasi dan meningkatkan kerjasama di forum internasional.

- Peningkatan kemitraan antara industri inti dan industri pendukung dan industri terkait.
- Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Kakao Bubuk Secara Wajib melalui Peraturan Menperind No. 45/M-IND/PER/5/2009, ditetapkan tanggal 4 Mei 2009 dan berlaku 6 (enam) bulan sejak ditetapkan (4 November 2009. Sementara ini ketentuan tersebut dinotifikasikan kepada Badan perdagangan Dunia (WTO).
- Pemberlakuan Bea Keluar (BK) Atas Biji Kakao diperlukan dalam rangka pengendalian ekspor dan bahan baku bagi industri pengolahan kakao di dalam negeri telah diusulkan oleh Menperind kepada Menteri Keuangan melalui Surat Menperind No. 452/M_IND/10/2005 tanggal 26 Oktober 2005, dan terakhir melalui surat Dirjen IAK kepada Deputi Menko Perekonomian Bidang Koordinasi Industri dan Perdagangan No. 1172/IAK/2008 tanggal 26 September 2008, namun sampai saat ini masih dalam proses di Dep. Keuangan.

VI. PROGRAM/ RENCANA AKSI

6.1. Jangka Menengah (2010 – 2014)

- Meningkatkan jaminan pasokan bahan baku;
- Diversifikasi produk kakao dan coklat olahan;
- Optimalisasi kapasitas industri kakao dalam negeri;
- Meningkatkan mutu biji kakao fermentasi;
- Meningkatkan kerjasama internasional (pasar, teknologi, promosi dan investasi);
- Mengembangkan teknologi pengolahan kakao;
- Meningkatkan kompetensi SDM.

6.2. Jangka Panjang (2010 – 2025)

- Mengembangkan produk-produk kakao non pangan;
- Membangun pusat-pusat pengembangan industri kakao di sentra-sentra produksi;
- Promosi industri hilir/turunan dari produk kakao.

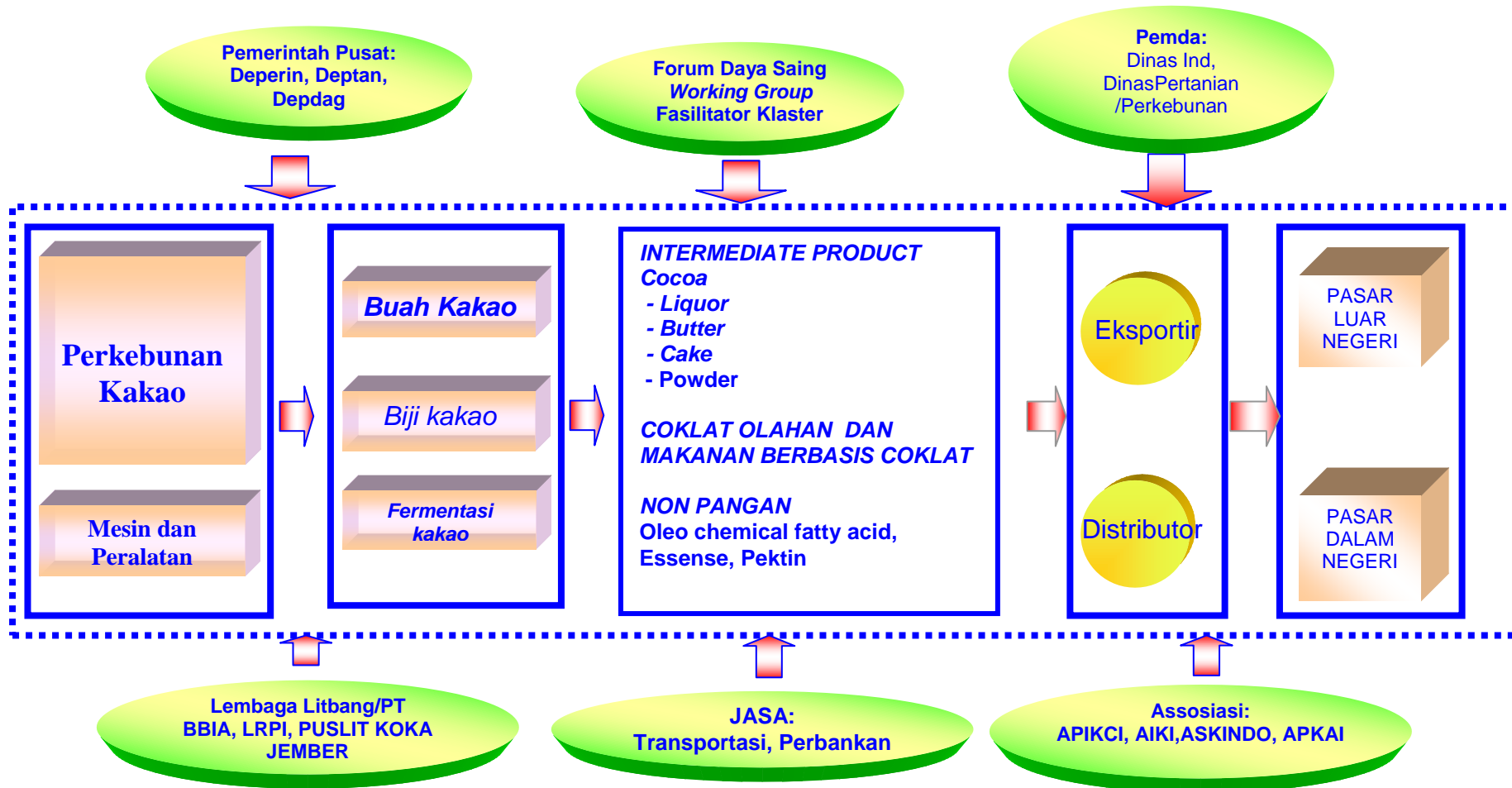
Secara rinci, kerangka pengembangan industri kakao dapat dilihat pada Gambar 1. Keberhasilan pendekatan klaster dalam pengembangan industri kakao sangat tergantung pada efektifitas hubungan kerjasama antara pemerintah dan dunia usaha (*Public-Private partnership*) dan keterkaitannya. Oleh karena itu peran dari masing-masing pemangku kepentingan sangat diperlukan. Peran dari masing-masing pemangku kepentingan dan kerangka keterkaitan industri kakao dijabarkan pada Tabel 1 dan Gambar 2a

Gambar 1. Kerangka Pengembangan Industri Pengolahan Kakao

<p><u>Industri Inti</u> Industri Cocoa Liquor, Cocoa Butter, Cocoa Cake dan Cocoa Powder</p>	<p><u>Industri Pendukung</u> Peralatan, bibit, pupuk, pestisida, perkebunan kakao, Kemasan, Bahan Makanan Tambahan (Gula, Sirup, Susu).</p>	<p><u>Industri Terkait</u> Industri Makanan & Minuman Berbasis Coklat dan Kembang Gula dan Kosmetika</p>
<p><u>Sasaran Jangka Menengah (2010 – 2014)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Optimalisasi kapasitas terpasang industri kakao olahan di dalam negeri dari 40 persen menjadi 80 persen 2. Peningkatan Biji Kakao Fermentasi dari 20 persen menjadi 80 persen 3. Peningkatan pasokan bahan baku biji kakao fermentasi untuk industri dalam negeri 4. Meningkatnya investasi di bidang industri pengolahan cokelat 5. Wajib mutu biji kakao fermentasi untuk ekspor 6. Pengembangan (modifikasi) teknologi pengolahan kakao 7. Peningkatan ekspor produk kakao olahan rata-rata 16 persen per tahun 8. Terjaminnya infrastruktur seperti peti kemas, energi listrik dan transportasi 9. Deregulasi kebijakan Pemerintah Pusat 		<p><u>Sasaran Jangka Panjang (2010 – 2025)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Terbangunnya sentra produksi baru di luar Sulawesi yaitu antara lain di Sumatera Barat dan Lampung 2. Dicapainya diversifikasi produk kakao olahan 3. Berkembangnya industri pengolahan kakao secara terpadu di Indonesia
<p style="text-align: center;"><u>Strategi</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penguatan struktur industri berbasis kakao, penciptaan iklim investasi dan usaha yang menarik insentif fiskal dan administrasi serta jaminan keamanan berusaha 2. Penciptaan lapangan usaha industri pengolahan kakao melalui promosi investasi disentra kakao, melalui : Sosialisasi teknologi terpadu proses pengolahan kakao, peningkatan pengetahuan dan kemampuan SDM, pengenalan dan penerapan GMP dan HACCP dalam rangka peningkatan mutu produk 3. Pengembangan pasar domestik : penyertaan para pengusaha pada kegiatan promosi/pameran dalam negeri dan internasional, pengembangan diversifikasi produk bernilai tambah tinggi termasuk kakao non pangan. 		
<p><u>Pokok-Pokok Rencana Aksi Jangka Menengah (2010 – 2014)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meningkatkan jaminan pasokan bahan baku; 2. Diversifikasi produk kakao dan coklat olahan; 3. Optimalisasi kapasitas industri kakao dalam negeri; 4. Meningkatkan mutu biji kakao fermentasi; 5. Meningkatkan kerjasama internasional (pasar, teknologi, promosi dan investasi); 6. Mengembangkan teknologi pengolahan kakao; 7. Meningkatkan kompetensi SDM. 	<p><u>Pokok-Pokok Rencana Aksi Jangka Panjang (2010 – 2025)</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengembangkan produk-produk kakao non pangan; 2. Membangun pusat-pusat pengembangan industri kakao di sentra-sentra produksi; 3. Promosi industri hilir/turunan dari produk kakao.. 	
<p style="text-align: center;"><u>Unsur Penunjang</u></p>		
<p><u>Pasar:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> a. Membangun produk yang memiliki daya saing tinggi b. Membangun Merk Produk Industri Pengolahan Kakao Nasional di pasar internasional c. Membangun produk dapat diminati oleh pasar dalam negeri d. Diversifikasi pasar ekspor produk kakao olahan 	<p><u>SDM :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> a. Meningkatkan ketrampilan petani kakao b. Meningkatkan peran litbang di bidang pengolahan dan pengemasan c. Penyediaan Balai-Balai atau Unit Pelayanan Teknis untuk pelatihan Sumber daya Manusia Bidang pengolahan kakao 	<p><u>Infrastruktur :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> a. Pembangunan sarana pelabuhan b. Pembangunan transportasi darat c. Penyediaan tenaga listrik bagi sentra-sentra industri kakao

Gambar 2.

Kerangka Keterkaitan Industri Kakao



Tabel 1

Peran Pemangku Kepentingan dalam Pengembangan Industri Kakao

Rencana Aksi 2010 – 2014	Pemerintah Pusat				Pemda		Swasta		PT & Litbang			Forum		
	Dep. Prin	Dep. Tan	Dep. Dag	Dep. Keu	Kab/ Kota	Prop	Asosiasi	Perush./ Industri	PT	KRT BPPT	Baristand Makassar	Daya Saing	WG	Fasilitasi Klaster
1. Peningkatan jaminan pasokan bahan baku ;		o		o	o	o	o	o			o		o	o
2. Diversifikasi produk kakao dan coklat olahan;	o		o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
3. Optimalisasi kapasitas industri kakao dalam negeri;	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o		o	o
4. Peningkatan mutu biji kakao fermentasi;	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
5. Meningkatkan iklim usaha yang menunjang pertumbuhan kakao dan coklat di daerah;	o		o	o	o	o	o	o				o	o	o
6. Meningkatkan kerjasama internasional (pasar, teknologi, promosi dan investasi);	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
7. Pengembangan teknologi pengolahan kakao;	o				o	o	o	o	o	o	o		o	o
8. Meningkatkan kompetensi SDM.	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o

VII. KELEMBAGAAN

Dalam rangka mendorong perkembangan industri Kakao nasional diperlukan kerjasama yang baik antara pihak-pihak terkait, seperti :

Pemerintah	Departemen Perindustrian			
	Departemen Perdagangan			
	Departemen Pertanian			
	Departemen Keuangan			
	Departemen Perhubungan			
	Kementerian BUMN dan Kementrian Ristek			
	Puslit Koka			
Asosiasi & Lembaga Litbang	Perguruan Tinggi			
	APIKCI, AIKLASKINDO,APKAI			
	BBIA, Puslit Koka			
Produsen	Perusahaan Penyedia Industri Penunjang, Perusahaan Penyedia Mesin Peralatan, Jasa Transportasi, Jasa Keuangan, Jasa Konsultasi			
	Petani tebu Sebagai pemasok Bahan Baku	PTPN, swasta,	Perusahaan Jasa Distribusi	Importir

Peningkatan daya saing melalui peningkatan utilisasi kapasitas produksi dan mutu biji kakao

