

## Industri Kakao Tunjukkan Tren Positif

Tanggal : Jum'at , 09 Oktober 2020

Media : Jawa Pos

Halaman : 3

Wartawan : c13, hep, agf

Muatan Berita : Netral

Narasumber : Agus Gumiwang Kartasasmita (Menteri Perindustrian), Maurizio Brusadelli (Executive Vice President dan President Asia, Middle East and Africa Mondelez International)

Rubrik : Ekonomi Bisnis

Topik : Kakao

# Industri Kakao Tunjukkan Tren Positif

PANEN:  
Petani  
memetik  
kakao di  
Perkebunan  
Nusantara  
XII Kaliwates,  
Kabupaten  
Jember,  
Jawa Timur,  
beberapa  
waktu lalu.  
Hasil olahan  
kakao bisa  
menjadi  
bahan baku  
minuman  
makanan  
dengan aroma  
dan rasa  
cokelat.



## Olahan Pabrik Indonesia Diakui Dunia

JAKARTA, Jawa Pos – Di tengah ketidakpastian dunia usaha akibat pandemi Covid-19, industri pengolahan kakao tetap mencatatkan kinerja positif. Kontribusinya bahkan signifikan terhadap devisa negara. Itu tecermin dalam capaian nilai ekspor produk kakao olahan sebesar USD 549 juta atau setara Rp 8 triliun pada periode Januari-Juni 2020. Ada peningkatan 5,13 persen.

Menteri Perindustrian Agus Gumiwang Kartasasmita mengatakan bahwa 80 persen produksi industri pengolahan kakao dialokasikan untuk pasar ekspor. Pada 2019, produk kakao olahan menyumbang nilai ekspor lebih dari USD 1,12 miliar (sekitar Rp 16,4 triliun). Dia menyebutkan, saat ini industri pengolahan kakao telah mampu memproduksi beragam varian. Misalnya, *cocoa liquor*, *cocoa cake*, *cocoa butter*, dan *cocoa powder*.

Produk kakao olahan yang utama diekspor adalah produk *cocoa butter*. Negara tujuan

utamanya adalah Amerika Serikat (AS), Belanda, India, Estonia, Jerman, dan Tiongkok. "Artinya, industri pengolahan kakao kita telah berorientasi ekspor. Untuk itu, kita perlu terus memacu kinerja dan pengembangannya agar bisa semakin kompetitif di kancah global," ujar Agus kemarin (8/10).

Dia optimistis bahwa industri pengolahan kakao tanah air bisa berkembang baik karena posisi Indonesia sebagai pengolah biji kakao nomor tiga dunia. Total kapasitas produksinya mencapai 800 ribu ton per tahun. Capaian itu dihasilkan oleh 13 perusahaan. "Industri pengolahan kakao Indonesia terbesar di dunia setelah Belanda dan Pantai Gading," tambahnya.

Laporan International Cocoa Organization (ICCO) periode 2018/2019 menyebutkan bahwa Indonesia menghasilkan 220 ribu ton biji kakao. Capaian itu menempatkan Indonesia pada peringkat ke-6 sebagai produsen biji kakao terbesar dunia. Lima negara pertama adalah Pantai Gading, Ghana, Ekuador, Nigeria, dan Kamerun.

Biji kakao asal Indonesia pu-



nya titik leleh tinggi dan kaya kandungan lemak. Industri pengolahan kakao tanah air dapat menghasilkan produk berkualitas tinggi dari segi rasa, aroma, dan manfaat kesehatannya. "Untuk itu, perlu adanya peningkatan kualitas dan kuantitas bahan baku secara intensif. Antara lain, lewat pendampingan dari para ahli budi daya kakao," ujar Agus.

Bicara mengenai industri pengolahan kakao, Kemenperin menyambut baik pendirian Cocoa Technical Centre oleh

Mondelez International di Pasuruan, Jawa Timur. "Kami juga memberikan apresiasi bahwa sejak 2013 PT Mondelez berperan aktif melalui program *cocoa life* yang telah memberdayakan lebih dari 43.000 petani kakao pada empat provinsi di Indonesia," tambahnya.

Agus berharap, kehadiran Cocoa Technical Centre Mondelez Internasional yang ke-12 di dunia itu dapat mengembangkan dan menerapkan teknologi pertanian kakao yang inovatif. Selain itu, efektif dan ramah lingkungan. Dengan demikian, produktivitas dan kualitas kakao Indonesia meningkat.

Executive Vice President dan President Asia, Middle East and Africa Mondelez International Maurizio Brusadelli mengungkapkan, keberlanjutan pasokan kakao merupakan kunci pertumbuhan jangka panjang bagi bisnisnya. "Kakao merupakan bahan utama cokelat yang permintaannya terus meningkat. Mondelez International bertekad untuk dapat memenuhi permintaan tersebut dengan menciptakan sektor kakao yang berkelanjutan," bebernya. (agf/c13/hep)