

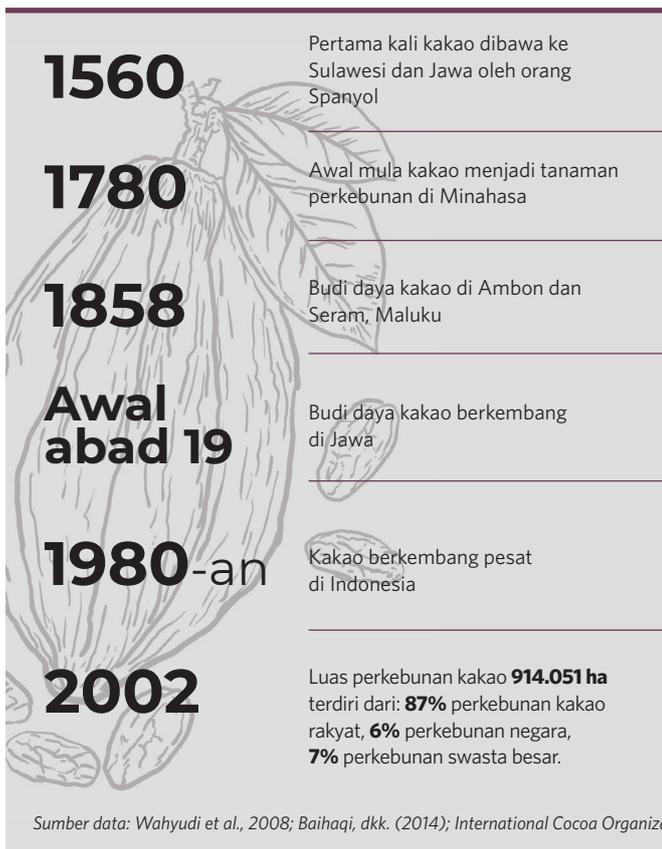


PUKAU COKELAT BERAU

Cokelat. Sejak ditemukan pertama kali oleh Suku Maya pada 400 SM, cokelat menghangatkan indera pengecap hampir seluruh individu. Tak memandang usia, jenis kelamin, atau ras, cokelat menyelinap ke dalam daftar favorit menu kudapan. Produk olahan dari biji buah kakao ini dikemas ke dalam berbagai jenis minuman dan makanan seperti permen, cokelat batangan, hingga menjadi bagian dari bahan pembuat kue dan roti. Bahkan, cokelat kini juga menjadi bahan dasar produk kecantikan seperti masker dan lulur.

Indonesia beruntung, posisinya berada di garis khatulistiwa menciptakan iklim yang pas untuk pengembangan budi daya tanaman kakao.

Sejarah Kakao di Indonesia



Perkebunan kakao kini banyak ditemukan di Sulawesi, Sumatra, Jawa, Flores, dan sebagian di Kalimantan. Relatif tahan terhadap serangan hama dan penyakit, produksi kakao dapat optimal apabila ditanam dari bibit unggul yang sehat dengan faktor pendukung seperti iklim, tanah, nutrisi, dan tanaman pelindung.

Kakao juga memiliki nilai ekonomi yang sangat tinggi. Tidak heran jika saat ini banyak industri besar yang bergerak di bisnis olahan coklat berlomba-lomba melakukan investasi besar untuk membina petani kakao sehingga menghasilkan biji kakao berkualitas baik. Bahkan, beberapa industri besar mendirikan pabrik pengolahan biji kakao di Indonesia.

2017 Indonesia menempati posisi **ke-3** dunia sebagai negara penghasil kakao dengan produksi mencapai **260.000 ton**.

2018-Sekarang Indonesia berada di posisi **ke-6** dunia sebagai negara penghasil kakao dengan produksi **220.000 ton**.

Kakao di Kalimantan Timur

The World Cocoa Foundation mengungkapkan terdapat peningkatan permintaan kakao sebesar 3% per tahun dalam 100 tahun terakhir. Estimasi peningkatan permintaan kakao dunia pada tahun-tahun ke depan akan meningkat pada level yang sama. Hal ini tentu saja memberikan keuntungan bagi Indonesia sebagai salah satu negara penghasil dan pengekspor kakao terbesar di dunia. Menurut data International Cocoa Organization (ICCO), Indonesia menempati urutan keenam sebagai produsen biji kakao terbesar di dunia setelah Pantai Gading, Ghana, Ekuador, Nigeria, dan Kamerun dengan volume produksi mencapai 220.000 ton sepanjang 2018.

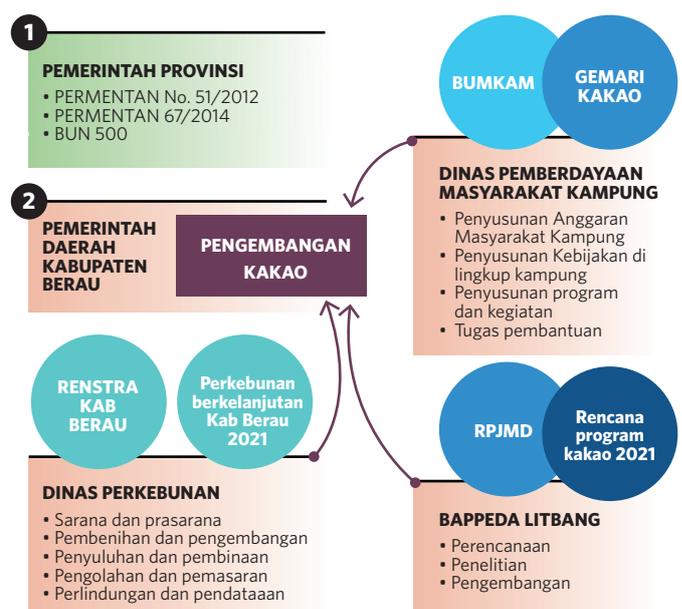
Meski tak termasuk dalam peta perkebunan kakao berskala besar di Indonesia, potensi kakao dari Kalimantan Timur kian menjanjikan. Petani di beberapa wilayah di Kalimantan Timur telah menjadikan komoditi tersebut sebagai mata pencaharian utama. Sentra penanaman kakao di Kalimantan Timur antara lain di Kabupaten Berau (Kecamatan Sambaliung dan Kelay) dan Kabupaten Kutai Timur (Kecamatan Busang dan Karang). Beberapa tempat lainnya juga terdapat areal perkebunan kakao dalam luasan yang relatif kecil.

Pemerintah daerah Kabupaten Berau menempatkan kakao sebagai satu dari lima sektor unggulan dan tertuang dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah (RPJMD) dan Rencana Strategi (Renstra) yang menegaskan upaya pengembangan kakao saat ini dan ke depannya.

Program Gerakan Mengembangkan Agribisnis (Gemari) Kakao yang dicanangkan oleh Pemda Berau merupakan program inovatif untuk meningkatkan produksi dan sinergitas antarlembaga/organisasi perangkat daerah terkait. Melalui Program Gemari, peningkatan produktivitas juga

diikuti dengan perbaikan kualitas biji kakao melalui proses fermentasi. Fermentasi biji kakao mampu memberi nilai tambah sehingga bisa menembus pasar premium, baik di dalam negeri maupun mancanegara.

Pemetaan dukungan program kakao baik dari sisi kebijakan maupun implementasi program kakao antarinstansi dapat dilihat pada diagram sebagai berikut :



Upaya pengembangan dari sisi hilir (serapan pasar) menjadi perhatian penting. Pangsa pasar premium (*niche market*) harus mulai diperkenalkan sebagai bagian penting dalam kebijakan pengembangan program kakao.

Fermentasi dan Keunikan Biji Kakao Berau

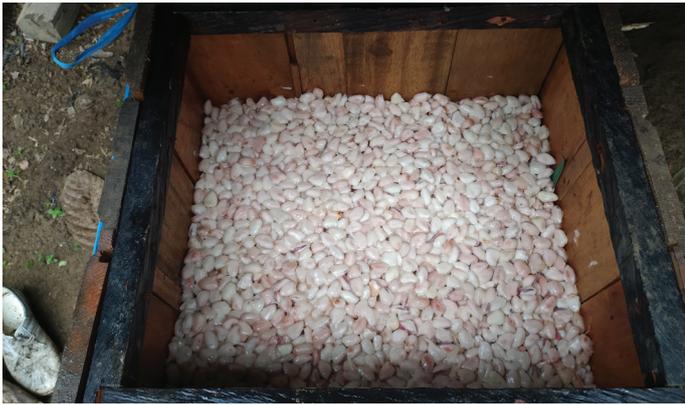


Foto-foto: © Lukmansyah/YKAN

Kampung Merasa dan Long Lanuk adalah dua kampung pionir yang telah mengolah biji kakao fermentasi, meski masih dalam volume kecil. Para pembudidaya pun mulai mendapatkan apresiasi dari para pembeli cokelat artisan maupun pengolah kakao premium yang ada di beberapa wilayah di Indonesia, dengan memberikan harga Rp35.000 per kilogram.

Harga ini di atas kisaran Rp25.000-26.000 per kilogram (non fermentasi) yang biasa diberikan pada para pedagang lokal di Indonesia. Saat ini telah terpetakan potensi pasar para pembuat cokelat di Bali, Jogjakarta, Lampung, dan Polewali Mandar di Sulawesi Barat.



Biji kakao organik (secara proses) fermentasi yang dihasilkan dari Kampung Merasa kini juga terdaftar dalam proses seleksi 8 besar tingkat nasional (dari 38 sampel dari seluruh Indonesia) dan pernah menjadi nominasi perwakilan Indonesia untuk ajang global Cocoa of Excellence 2021 di Paris, Prancis. Per Juni 2021, sebanyak 200 kg kakao fermentasi dari Kampung Merasa telah dikirim ke perusahaan cokelat di Jerman, yakni Urwarld Schokolade.

Keunikan biji kakao dari Kampung Merasa dapat dieksplorasi hanya karena sentuhan proses fermentasi. Berdasarkan serangkaian uji organoleptik di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Jember dalam uji profil aroma ditemukan bahwa kakao ini memiliki keunikan sebagai berikut:



Sumber data: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Jember

Rasa cocoa cenderung dominan, dapat dibedakan dari rasa lainnya. *Acidity* dapat dirasakan dengan jelas. *Bitterness* dan *astringency* cukup jelas, memberikan karakter pada sampel. Buah segar terasa cukup kuat pada sampel. Rasa *browned fruit*, *woody*, dan *nutty* hanya dapat dicicipi sekilas, dan mungkin tidak ditemukan saat dicicipi ulang. Terdapat rasa floral yang cukup jelas.





Foto-foto: © Lukmansyah/YKAN

Arah pengembangan kakao fermentasi Berau

Dari enam kampung wilayah di Berau, potensi biji kakao yang dihasilkan pada tahun 2020 berkisar 28.230 kilogram. Potensi ini harus dikembangkan melalui peningkatan penanganan kebun, penguatan kelembagaan petani (Internal Control System/ICS) dan pemahaman tentang fermentasi. Perbaikan penanganan kebun pertanian organik menjadi hal penting untuk dipertahankan dan ditingkatkan secara bertahap. Jaminan kepastian dalam bentuk standar baku mulai direncanakan.

Adanya sertifikasi organik sebagai salah satu langkah meningkatkan posisi tawar petani dalam memperluas serapan pasar premium, penting dipertimbangkan untuk rencana program di masa depan. Perkembangan pasar global mengarah pada kepastian standar, hal inilah yang wajib untuk turut diisi oleh para penggiat kualitas biji kakao di Berau. Prinsip etis dan keberlanjutan menjadi hal fundamental dalam kerja sama pemasaran global. Bukan saja tentang biji kakao yang dijual, namun kekuatan cerita (narasi) dan perjalanan program yang dapat dibuktikan secara akurat, terukur dan terlacak (*evidence based*), serta dapat dipertanggungjawabkan dengan baik.

Prinsip dasar yang menjadi faktor penting dalam pengembangan kualitas biji kakao fermentasi Berau adalah : a. *aromatic flavour*, b. konsistensi penanganan pasca panen, c. konsistensi mutu dan d. kepastian ketersediaan. Keempat faktor ini harus diperkuat dengan perencanaan pengembangan budi daya secara organik, sehingga posisi Berau dapat diperhitungkan dalam peta persaingan kualitas dan aroma, meski tak bermain di volume besar.

Peta Jalan Rencana Pengembangan Kakao Organik Berau

- Masa Konversi tahun pertama
- Penyusunan daftar petani
- Perhitungan potensi (estimasi produksi)
- Persiapan dokumen untuk kelengkapan dokumen
- Penguatan tim ICS (*Internal Control System*)
- Implementasi pendampingan total organik
- Secara resmi mempergunakan sistem pelacakan asal dalam melakukan transaksi dengan pembeli organik
- Pendampingan kelanjutan
- Implementasi pendampingan total organik
- Secara resmi mempergunakan sistem pelacakan asal dalam melakukan transaksi dengan pembeli organik
- Pendampingan tahap lanjut
- Perpanjangan sertifikasi
- Perluasan pasar secara berkelanjutan



Pemetaan potensi produksi dan kondisi budidaya dan aspek social lingkungan (kajian)

- Masa konversi tahun ke 2
- Penguatan ICS lanjutan dan kelembagaan bisnis petani sebagai pemegang sertifikat
- Menghubungi badan sertifikasi untuk persiapan proses audit
- Membangun jejaring pasar organik

- Implementasi pendampingan total organik
- Secara resmi mempergunakan sistem pelacakan asal dalam melakukan transaksi dengan pembeli organik
- Pendampingan kelanjutan
- Perpanjangan sertifikasi

Tentang YKAN

Yayasan Konservasi Alam Nusantara (YKAN) adalah organisasi nirlaba berbasis ilmiah yang hadir di Indonesia sejak 2014. Memiliki misi melindungi wilayah daratan dan perairan sebagai sistem penyangga kehidupan, kami memberikan solusi inovatif demi mewujudkan keselarasan alam dan manusia melalui tata kelola sumber daya alam yang efektif, mengedepankan pendekatan nonkonfrontatif, serta membangun jaringan kemitraan dengan seluruh pihak kepentingan untuk Indonesia yang lestari.

Konservasi
Alam Nusantara 
Untuk Indonesia Lestari

Alamat kantor: Graha Iskandarsyah lantai 3 Jl. Iskandarsyah No. 66C Jakarta Selatan, Indonesia 12160

  @ykan_id |   Yayasan Konservasi Alam Nusantara |  indonesia@ykan.or.id |  ykan.or.id