

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Tanaman 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 agroindustri.

Sejak tahun 1930 kakao (*Theobroma cacao L.*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang mempunyai peran penting dalam perekonomian Indonesia. Produksi kakao Indonesia sebagian besar diekspor ke manca negara dan sisanya dipasarkan di dalam negeri. Ekspor kakao Indonesia menjangkau ke lima benua yaitu Asia, Amerika, Eropa, Afrika, dan Australia dengan pangsa utama di Asia. Pada tahun 2018, lima besar negara pengimpor kakao Indonesia yaitu Malaysia, Amerika, India, China, dan Belanda. Volume ekspor ke Malaysia mencapai 100.54 ribu ton atau 26.40 % dari total volume ekspor kakao Indonesia dengan nilai US\$ 187.31 juta. Peringkat kedua yaitu Amerika Serikat, dengan volume ekspor sebesar 73.31 ribu ton atau 19.25 % dengan nilai US\$ 345.69 juta. Peringkat ketiga yaitu India, dengan volume ekspor sebesar 24.99 ribu ton atau 6.56 % dengan nilai US\$ 67.46 juta. Peringkat keempat yaitu China dengan volume ekspor 22.18 ribu ton atau sekitar 5.82 % dengan nilai US\$ 81.27 juta. Peringkat kelima yaitu Belanda dengan volume ekspor 20.56 ribu ton atau 5.40 % dengan nilai US\$ 107.27 juta (BPS, 2019).

Produktivitas tiap klon berbeda-beda. Pada Klon Sul 1, produktivitasnya 1.8 – 2.5 ton/ha. Pada Klon Sul 2, produktivitasnya 1.8 – 2.7 ton/ha. Pada Klon MCC 1, produktivitasnya 0.3 ton/ha. Pada Klon MCC 2, produktivitasnya 0.3 ton/ha serta pada Klon Sca 6, produktivitasnya 1.5 ton/ha dengan populasi 1 100 pohon/ha. Pada tahun 2014 produksi biji kakao sebesar 728.4 ribu ton, menurun menjadi 585.2 ribu ton pada tahun 2017 atau terjadi penurunan 19.65 %. Tahun 2018 diperkirakan produksi biji kakao akan menurun menjadi 577.1 ribu ton atau sebesar 1.4 %. Produksi biji kakao terbesar tahun 2017 berasal dari Provinsi Sulawesi Tengah sebesar 100.6 ribu ton atau sekitar 17.2 % dari total produksi Indonesia. Pada tahun 2018 Provinsi Sulawesi Tengah diperkirakan tetap menjadi produsen biji kakao terbesar Indonesia dengan produksi sekitar 100.7 ribu ton atau 17.5 % dari total produksi Indonesia (BPS, 2019).

Upaya pengembangan tanaman kakao telah diarahkan pada peningkatan hasil produksi dan mutu hasil. Dalam upaya peningkatan hasil produksi dan mutu hasil perlu diperhatikan bahan tanam yang akan digunakan dalam budidaya tanaman kakao. Salah satu penyebab rendahnya hasil produksi dan mutu hasil yaitu tanaman kakao yang tidak berasal dari varietas unggul. Kakao di Indonesia banyak dihasilkan dari perkebunan rakyat. Rendahnya pengetahuan masyarakat akan penggunaan bahan tanam kakao unggul mengakibatkan kakao yang dibudidayakan tidak diperhatikan sifat unggulnya, sehingga menyebabkan rendahnya produktivitas tanaman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tanaman kakao yang tidak berasal dari bahan tanam unggul produksinya cenderung lebih rendah. Dengan demikian perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan produksi yang dihasilkan. Faktor yang menyebabkan rendahnya produktivitas kakao selain serangan hama dan penyakit,

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



iklim, tajuk tanaman rusak, populasi tanaman berkurang, teknologi budidaya oleh petani yang masih sederhana, penggunaan bahan tanam yang mutunya kurang baik juga karena umur tanaman yang sudah cukup tua sehingga kurang produktif (Suhendi, 2004).

Perdagangan biji kakao seringkali mengalami berbagai hambatan teknis, diantaranya mutu biji kakao. Permasalahan mutu biji kakao yang menjadi penghambat dalam perdagangan antara lain adanya kotoran, serangga dan biji tidak terfermentasi sempurna. Masalah keragaman mutu tersebut utamanya disebabkan karena petani kakao tidak menerapkan sistem budidaya tanaman yang dianjurkan (Hidayati *et al.*, 2009). Beberapa teknologi budidaya belum dilakukan dengan benar, seperti teknologi penggunaan varietas unggul, pemupukan, penggunaan tanaman naungan, maupun pemangkasan. Penggunaan pestisida banyak dilakukan untuk mengendalikan hama dan penyakit pada kakao (Owuhu *et al.*, 2010). Teknologi panen dan penanganan pascapanen juga belum dilakukan secara optimal. Proses fermentasi terhadap biji hasil panen dilakukan secara asal-asalan atau bahkan tidak dilakukan sama sekali (Magelhaes *et al.*, 2011). Secara teknis operasional, keragaman mutu kakao disebabkan oleh minimnya sarana penerapan teknologi budidaya dan pengolahan, serta lemahnya pengawasan mutu pelaksanaan proses produksi kakao rakyat. Kriteria mutu biji kakao yang meliputi aspek fisik, cita rasa, kebersihan, aspek keseragaman dan konsistensi sangat ditentukan oleh perhatian pada setiap tahapan proses produksi tersebut. Oleh karena itu pengawasan dan pemantauan pada setiap tahapan proses mestinya dilakukan secara rutin agar tidak terjadi penyimpangan mutu. Pemerintah telah menetapkan standar mutu biji kakao (SNI 01-2223-2008) (Anonim, 2008), dalam bentuk penetapan kelas mutu biji kakao. Penerapan teknik budidaya dan pascapanen yang baik diharapkan bukan hanya memperbaiki mutu kakao yang dihasilkan, tetapi juga akan membantu upaya peningkatan produktivitas kakao. Sistem jaminan keamanan pangan merupakan persyaratan utama dalam parameter mutu pangan, dan telah menjadi acuan bagi perdagangan pangan domestik maupun internasional (Winarno, 2002).

Produksi biji kakao Indonesia secara signifikan terus meningkat, namun mutu yang dihasilkan sangat rendah dan beragam, antara lain tidak terfermentasi, tidak cukup kering, ukuran biji tidak seragam, cita rasa sangat beragam dan tidak konsisten. Persyaratan mutu yang diatur pemerintah meliputi karakteristik biji kakao, kadar air, bobot biji, kadar kulit dan kadar lemak. Persyaratan yang diinginkan tersebut dapat diperoleh dengan penerapan teknologi fermentasi dan pengeringan yang tepat. Fermentasi kakao akan menghasilkan cita rasa yang lebih baik. Sama halnya dengan produk pertanian lainnya, biji kakao juga perlu segera mendapatkan penanganan setelah dipanen agar tidak rusak. Pengolahan yang terlambat akan menyebabkan kehilangan produksi sekitar 30% atau menurunkan mutu. Oleh karena itu pengolahan biji kakao harus dilakukan secara tepat baik waktu maupun prosesnya. Faktor-faktor pendukung produk olahan kakao yang mempengaruhi kualitas antara lain adalah cita rasa, sifat fisik dan sifat kimiawinya. Komponen penyusun cita rasa coklat dibentuk melalui perubahan kimiawi yang terjadi selama pengolahan kakao. Kakao dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti es krim, cokelat batang, permen cokelat, permen cokelat, dan substitusi pada bentuk olahan makanan lainnya (Anonimous, 2013).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Tujuan Praktik Kerja Lapangan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk mengetahui cara budidaya tanaman kakao yang baik dan benar yang aspek khususnya pada proses pascapanen dan dapat diandalkan sebagai mata pencaharian petani.

TINJAUAN PUSTAKA

Klasifikasi Tanaman

Kakao merupakan satu-satunya diantara 22 jenis marga *Theobroma*, suku *sterculiaceae* yang diusahakan secara komersil. Sistematika tanaman kakao yaitu sebagai berikut :

Divisi	: Spermatophyta
Anak Divisi	: Angiospermae
Kelas	: Dicotyledoneae
Anak Kelas	: Dialypetalae
Bangsa	: Malvales
Suku	: Sterculiaceae
Marga	: <i>Theobroma</i>
Jenis	: <i>Theobroma cacao L.</i>

Beberapa sifat (penciri) dari buah dan biji digunakan sebagai dasar klasifikasi dalam sistem taksonomi. Tanaman kakao yang ditanam diperkebunan pada umumnya kakao jenis *forastero* (*bulk cocoa* atau kakao lindak), *Criolo* (*fine cocoa* atau kakao mulia) dan hibrida (hasil persilangan antara jenis *Forastero* dan *Criolo*). Pada perkebunan-perkebunan besar biasanya kakao yang dibudidayakan yaitu jenis mulia.

Jenis *criollo* merupakan jenis kakao yang dapat menghasilkan biji coklat yang mutunya sangat baik, buahnya berwarna merah dan hijau, kulit buahnya tipis berbintil-bintil kasar dan lunak, biji buahnya berbentuk bulat telur dan berukuran besar dengan kotiledon berwarna putih pada waktu basah, sedangkan jenis *forastero* menghasilkan biji kakao yang mutunya sedang atau *bulk cacao*, buahnya berwarna hijau, kulitnya tebal, biji buahnya tipis, gepeng serta kotiledonnya berwarna ungu pada waktu basah (Susanto, 1994).

Jenis (varietas) tanaman kakao yaitu sebagai berikut:

1) Criollo

Criollo termasuk kakao yang bermutu tinggi atau kakao mulia. Jenis tersebut pertumbuhannya kurang kuat dan produksinya relative rendah, tunas-tunas muda umumnya berbulu, masa berbuah lambat, agak peka terhadap serangan hama dan penyakit, kulit buah tipis dan mudah diiris, terdapat 10 alur yang letaknya berselang-seling, lima alur dangkal dan lima benjolan bentuk buah pada kulit buah, ujung buah umumnya berbentuk tumpul sedikit bengkok dan tidak memiliki bootle



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies