

## Analisis daya saing kakao dan kakao olahan Indonesia

Lilie Widodo, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=72964&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Perkembangan ekspor kakao dan produk kakao Indonesia cukup pesat. Hampir sekitar 80% dari produksi kakao nasional di ekspor karena daya serap industri pengolahan dalam negeri relatif rendah. Namun citra mutu kakao Indonesia yang dikenal rendah serta rendahnya kapasitas industri pengolahan dapat menghambat peningkatan daya saing kakao dan kakao olahan Indonesia.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya saing kakao dan kakao olahan Indonesia dan faktor-faktor apa yang menjadi penentu daya saing komoditi tersebut di pasar internasional serta bagaimana strategi untuk meningkatkan daya saing kakao dan kakao olahan Indonesia.

Analisis data dalam Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis Constant Market Share (CMS), Indeks Spesialisasi Perdagangan (ISP), dan Analisis faktor penentu daya saing dengan pendekatan lingkungan eksternal dan internal untuk formulasi strategi.

Hasil penelitian terhadap lima produk kakao yaitu Kakao Biji (SITC 0721), Kakao Bubuk (SITC 0722), Kakao Pasta (SITC 0723), Kakao Buffer (SITC 0724) serta Cokelat dan Produk Cokelat (SITC 073) memperlihatkan bahwa Indonesia memiliki spesialisasi ekspor untuk komoditas kakao biji, kakao pasta dan kakao buffer dengan daya saing yang kuat, komoditas kakao bubuk berada pada tahap mengimpor kembali dengan daya saing rendah, sedangkan komoditas cokelat dan produk cokelat berada pada tahap perluasan ekspor dengan daya saing yang kuat.

Daya saing produk kakao Indonesia di samping dipengaruhi oleh besarnya permintaan dunia juga ditentukan oleh harga produk kakao Indonesia yang relatif lebih murah karena mutunya yang rendah, murah tenaga kerja, dan alam yang cukup produktif dibandingkan dengan negara pesaing. Selain itu, kondisi sosial budaya, situasi politik dan hubungan kelembagaan perdagangan internasional juga mempengaruhi daya saing produk kakao Indonesia di pasar dunia.

Berdasarkan hasil penelitian, direkomendasikan bahwa untuk meningkatkan daya saing kakao dan kakao olahan Indonesia, maka perhatian yang lebih intensif harus difokuskan pada peningkatan mutu produk, peningkatan kapasitas industri pengolahan dalam negeri, mempertahankan pangsa ekspor dan mencari pasar ekspor baru, peningkatan profesionalisme pelaku bisnis, peningkatan peran Asosiasi pengusaha dan kerjasama kelembagaan internasional.