

ANALISA PELUANG DAN ANCAMAN TANTANGAN PERDAGANGAN PRODUK PERKEBUNAN INDONESIA DALAM MENINGKATKAN POSISI GLOBAL DI APEC: STUDI KASUS PADA PERDAGANGAN KAKAO KE CHILE

Analysis of Opportunities and Threats of Indonesia's Plantation Product Trade Challenges in Improving Global Position in APEC: A Case Study on Cocoa Trade to Chile

Amanda Septilia Putri¹, Daspar²

Email: amandaseptiliaputri@gmail.com¹, daspar@pelitabangsa.ac.id²

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Pelita Bangsa

Abstrak

Perdagangan produk perkebunan Indonesia, khususnya kakao, memiliki potensi besar untuk meningkatkan posisi global Indonesia, terutama di kawasan Asia-Pasifik (APEC). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis peluang dan tantangan perdagangan produk kakao Indonesia ke Chile, dengan memperhatikan faktor-faktor seperti kualitas produk, kebijakan perdagangan internasional, serta peran infrastruktur logistik dan sertifikasi internasional. Dalam periode 2019-2023, Indonesia mengalami peningkatan dalam ekspor kakao, khususnya produk olahan seperti cocoa butter dan cocoa liquor, meskipun terdapat hambatan terkait penurunan luas lahan kakao dan biaya logistik yang tinggi. Diperlukan sinergi antara petani, industri pengolahan, dan pemerintah untuk mewujudkan potensi ekspor ini secara berkelanjutan, guna memperkuat posisi Indonesia dalam perdagangan kakao global.

Kata Kunci : Kakao, perdagangan internasional, APEC, ekspor, Chile, produk olahan, tantangan perdagangan.

Abstract

Indonesia's agricultural product trade, particularly cocoa, holds significant potential to enhance the country's global position, especially within the Asia-Pacific (APEC) region. This study aims to analyze the opportunities and challenges of Indonesia's cocoa trade to Chile, considering factors such as product quality, international trade policies, and the role of logistics infrastructure and international certification. From 2019 to 2023, Indonesia saw an increase in cocoa exports, especially in processed products like cocoa butter and cocoa liquor, despite challenges related to declining cocoa plantation area and high logistics costs. Collaboration among farmers, the processing industry, and the government is essential to realizing the export potential sustainably, thus strengthening Indonesia's position in the global cocoa trade.

Keywords: Cocoa, international trade, APEC, export, Chile, processed products, trade challenges.

Article history

Received: Juni 2025

Reviewed: Juni 2025

Published: Juni 2025

Plagiarism checker no 751

Doi : prefix doi :

10.8734/musytari.v1i2.359

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

PENDAHULUAN

Kakao (*Theobroma cacao* L.) merupakan komoditas strategis dalam sektor perkebunan Indonesia dan memiliki peranan penting dalam kontribusinya terhadap ekonomi nasional. Berdasarkan data terbaru, Indonesia adalah salah satu produsen kakao terbesar di dunia, menempati posisi ketiga setelah Pantai Gading dan Ghana (Ariningsih et al., 2021). Pada tahun 2021, kontribusi kakao terhadap ekspor nasional mencapai angka yang signifikan, dengan nilai perkiraan lebih dari USD 1,08 miliar (Izzatin et al., 2023). Melihat potensi yang dimiliki, sektor

ini dapat menjadi katalis bagi perekonomian nasional, menciptakan lapangan kerja bagi petani, dan berkontribusi pada devisa negara (Izzatin et al., 2023). Peningkatan mutu dan produksi kakao menjadi hal yang esensial untuk memperkuat posisi Indonesia di pasar global, termasuk dalam menghadapi tantangan dengan negara-negara lain yang juga memproduksi kakao, seperti Ghana dan Ekuador (Studi et al., 2023).

Dalam konteks globalisasi, *Asia-Pacific Economic Cooperation* (APEC) menawarkan kerangka kerja yang memungkinkan negara-negara anggotanya, termasuk Indonesia, untuk memperluas akses pasar dan mengurangi hambatan perdagangan (Prihantini et al., 2024). APEC berfungsi sebagai forum untuk mendorong kerjasama ekonomi di kawasan Asia-Pasifik, dengan tujuan akhir untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi dan memperkuat hubungan antar negara anggota. Melalui berbagai inisiatif dan program, APEC mendukung pengembangan dan ekspor produk-produk unggulan seperti kakao. Dengan liberalisasi perdagangan yang semakin meningkat, sektor kakao Indonesia memiliki kesempatan untuk meningkatkan pangsa pasar internasionalnya (Prihantini et al., 2024).

Di antara negara-negara anggota APEC, Chile dipilih sebagai target ekspor kakao Indonesia karena potensi pasar yang menjanjikan. Meskipun tidak termasuk negara penghasil kakao, Chile memiliki permintaan yang tinggi akan produk cokelat dan bahan baku lainnya untuk industri makanan dan minuman. Dalam beberapa tahun terakhir, kebutuhan konsumen Chile akan produk kakao meningkat, didorong oleh tren kesehatan dan kesadaran akan kualitas (Kusnaedi, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa ada peluang yang menguntungkan bagi Indonesia untuk memasuki pasar tersebut, mengingat kompetisi yang belum begitu ketat dibandingkan dengan negara-negara lain yang lebih mapan di pasar kakao.

Selanjutnya, situasi perdagangan kakao di Chile menunjukkan bahwa mayoritas produk cokelat diimpor dari negara lain, memberikan ruang bagi Indonesia untuk mengambil bagian dalam pasar tersebut. Selain itu, kekuatan sektor pertanian di Chile dan komitmen pemerintahnya terhadap pengembangan perdagangan menambah daya tarik untuk meningkatkan ekspor kakao Indonesia ke negara tersebut (Studi et al., 2023). Oleh karena itu, analisis mendalam tentang peluang dan tantangan dalam ekspor kakao Indonesia ke Chile sangat penting untuk menentukan strategi yang tepat dalam menghadapi dinamika pasar internasional.

Tulisan ini bertujuan untuk mengevaluasi berbagai faktor yang mempengaruhi ekspor kakao Indonesia ke Chile, termasuk analisis kondisi pasar, kebijakan perdagangan yang relevan, serta tantangan yang mungkin dihadapi oleh eksportir. Dengan meningkatkan kompetensi dan daya saing produk kakao, diharapkan Indonesia dapat memperkuat posisinya dalam peta perdagangan global (Kusnaedi, 2024).

PERDAGANGAN KAKAO INDONESIA - CHILE

Kakao merupakan salah satu komoditas perkebunan unggulan yang berperan penting dalam sektor ekspor Indonesia. Dalam skala global, Indonesia dikenal sebagai salah satu produsen dan eksportir kakao utama. Berdasarkan data dari *International Cocoa Organization* (ICCO), Indonesia berada di peringkat keenam sebagai produsen kakao terbesar di dunia, dengan volume produksi tahunan berkisar antara 650.000 hingga 720.000 ton. Meskipun kontribusinya belum sebesar negara-negara Afrika Barat seperti Pantai Gading dan Ghana, Indonesia tetap menjadi aktor penting dalam ekosistem perdagangan kakao internasional, terutama di kawasan Asia-Pasifik.

Keunggulan Indonesia dalam produksi kakao antara lain didukung oleh kondisi agroklimat yang sesuai dan ketersediaan tenaga kerja tani di sektor perkebunan. Namun demikian, struktur produksi kakao di Indonesia didominasi oleh perkebunan rakyat, yaitu sekitar 95% dari total produksi nasional, sementara sisanya berasal dari perkebunan besar swasta dan negara. Situasi ini membuat produktivitas dan kualitas hasil kakao sangat bergantung pada kemampuan petani kecil dalam mengelola usaha tani mereka. Secara geografis, daerah penghasil utama kakao tersebar di Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah, Sulawesi Tenggara, Sumatra Barat, dan sebagian

wilayah Papua. Sentralisasi produksi ini berimplikasi pada kebijakan distribusi, pengolahan, serta logistik ekspor yang masih menghadapi tantangan struktural, seperti infrastruktur pelabuhan dan akses pasar.

Dalam sistem perdagangan internasional, kakao diklasifikasikan ke dalam dua kategori besar berdasarkan tingkat pengolahan: kakao biji mentah (*raw beans*) dan produk olahan kakao. Masing-masing jenis memiliki karakteristik perdagangan yang berbeda.

Biji Kakao Mentah ini adalah bentuk dasar dari kakao setelah melewati proses fermentasi dan pengeringan. Komoditas ini banyak diekspor dalam bentuk curah (*bulk*), umumnya ke negara-negara pengolah seperti Belanda, Malaysia, dan Amerika Serikat. Ekspor biji mentah dari Indonesia masih mendominasi, namun produk ini memiliki nilai tambah rendah, sangat tergantung pada harga pasar global, dan menghadapi risiko penolakan apabila tidak memenuhi standar kualitas, seperti kadar air, fermentasi, dan kontaminasi.

Sedangkan Produk Olahan Kakao ini mencakup *cocoa liquor* (pasta kakao), *cocoa butter* (lemak kakao), dan *cocoa powder* (bubuk kakao). Produk olahan umumnya digunakan sebagai bahan baku industri makanan, minuman, dan kosmetik. Nilai jualnya jauh lebih tinggi dibandingkan biji mentah, serta membuka peluang Indonesia untuk naik ke level lebih tinggi dalam rantai pasok global. Namun, ekspor produk olahan memerlukan standar kualitas dan keamanan pangan internasional yang ketat, serta sertifikasi tertentu seperti *Fair Trade*, *Organic*, *Rainforest Alliance*, atau ISO 22000.

Untuk meningkatkan daya saing industri kakao nasional, pemerintah Indonesia sejak 2010 telah memberlakukan kebijakan bea keluar (*export tax*) terhadap ekspor biji mentah. Kebijakan ini bertujuan mendorong industrialisasi hilir agar Indonesia tidak hanya berperan sebagai pemasok bahan mentah, tetapi juga sebagai eksportir produk bernilai tambah tinggi. Namun demikian, pengembangan industri pengolahan masih menghadapi hambatan berupa keterbatasan teknologi, investasi, sumber daya manusia terampil, dan akses pasar ekspor.

Peluang Perdagangan

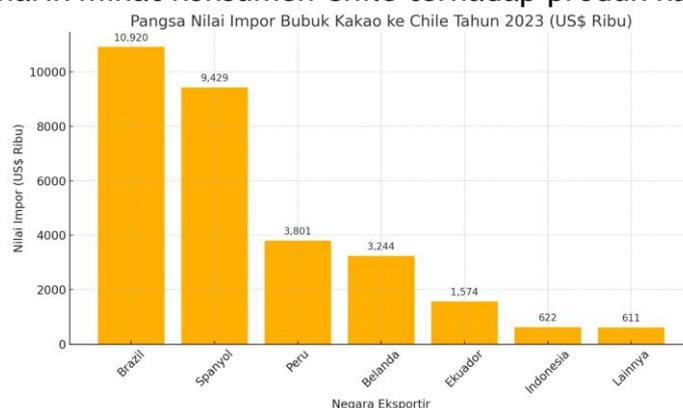
Perdagangan kakao Indonesia ke Chile memiliki sejumlah peluang yang menarik berdasarkan analisis kebutuhan pasar, akses melalui kerangka APEC, potensi produk olahan, dan sedikitnya pesaing di pasar. Industri cokelat di Chile mengalami pertumbuhan yang signifikan, sejalan dengan meningkatnya permintaan konsumen akan produk makanan berbasis cokelat. Menurut studi terbaru, meningkatnya preferensi terhadap produk cokelat berkualitas tinggi membuka peluang bagi ekspor kakao dari Indonesia, yang dikenal memiliki cita rasa yang khas (Nuraini et al., 2024). Selain itu, faktor keberlanjutan dalam pengadaan kakao juga menjadi perhatian banyak perusahaan makanan di Chile, yang berpotensi mendukung produk kakao asal Indonesia, terutama yang bersertifikasi berkelanjutan, meskipun referensi (Ginting et al., 2023) lebih fokus pada *cocoa butter* dan tidak mendukung klaim keberlanjutan di sini. Oleh karena itu, saya akan menghapus referensi ini dari citalatan.

Indonesia memiliki akses pasar yang lebih mudah ke Chile melalui kerangka kerja sama APEC. APEC bertujuan untuk memfasilitasi perdagangan dan investasi di kawasan Asia-Pasifik, termasuk pengurangan tarif yang dapat meningkatkan daya saing produk kakao Indonesia (Putu et al., 2023). Dengan adanya kebijakan ini, diharapkan tarif yang dikenakan pada ekspor kakao dapat diminimalisasi, memberikan keuntungan bagi pelaku industri kakao Indonesia untuk memasuki pasar Chile secara lebih efisien.

Ruang tumbuh untuk produk olahan kakao Indonesia di Chile cukup besar, terutama karena meningkatnya permintaan untuk produk olahan bernilai tinggi. Penelitian menunjukkan bahwa ada kebutuhan untuk meningkatkan kapasitas pengolahan kakao di Indonesia, sehingga produk kakao yang dihasilkan dapat lebih bersaing di pasar internasional (Utami et al., 2023). Menurut analisis terbaru, kekuatan daya saing produk olahan kakao asal Indonesia sangat bergantung pada inovasi dalam pengolahan dan distribusi. Dengan peningkatan infrastruktur dan teknologi, kemungkinan untuk mengembangkan produk seperti cokelat premium di pasar Chile menjadi

sangat realistis, namun perlu juga mempertimbangkan tantangan yang ada dalam aspek tersebut.

Keberadaan pesaing yang terbatas di pasar coklat Chile menjadi keuntungan tersendiri bagi Indonesia. Ini memberikan peluang bagi pelaku bisnis untuk memasarkan produk kakao dengan lebih agresif. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa meskipun ada beberapa produsen kakao global, penetrasi mereka di pasar Chile tidak sekuat produk asal Indonesia, sehingga kesempatan untuk menembus pasar menjadi lebih terbuka dibandingkan dengan pasar lain. Namun, perlu dicatat bahwa masih ada tantangan dalam strategi pemasaran yang perlu diperhatikan untuk menarik minat konsumen Chile terhadap produk kakao berkualitas tinggi.



Gambar 1. Diagram batang persentase pangsa pasar negara eksportir bubuk kakao ke Chile (HS1805, 2023).

Sumber: WITS (*World Integrated Trade Solution*)

Di tengah menggeliatnya industri coklat global, Chile muncul sebagai salah satu pasar yang terus membesar permintaannya terhadap bubuk kakao. Pada 2023, negeri ini volume mencapai sekitar 8.981 ton bubuk kakao senilai US\$31,1 juta, menjadikannya pasar penting bagi para produsen olahan kakao di dunia. Seiring meningkatnya pendapatan kelas menengah dan munculnya konsumen muda yang gemar bereksperimen dengan varian coklat premium, Chile memerlukan pasokan bubuk kakao berkualitas tinggi untuk menyokong industri makanan dan minuman lokal. Baik pembuat kue, produsen minuman coklat, maupun pabrik coklat premium, semuanya mencari bahan baku yang konsisten dari segi rasa dan mutu.

Dari data resmi WITS dan UN Comtrade, dua negara penguasa pangsa pasar bubuk kakao Chile adalah Brazil (35,1%) dan Spanyol (30,3%), masing-masing menyumbang ekspor sekitar US\$10,92 juta dan US\$9,43 juta pada 2023. Di bawah kedua raksasa itu, Peru dan Belanda secara berurutan memasok US\$3,80 juta (12,2%) dan US\$3,24 juta (10,4%) bubuk kakao. Ekuador mengikuti pada kisaran US\$1,57 juta (5,1%), Indonesia menempati sisa pangsa pasar kecil di bawah 5%.

Meskipun Indonesia dikenal sebagai salah satu penghasil biji kakao terbesar dunia sekitar 632.000 ton per tahun kontribusi bubuk kakao Indonesia ke pasar Chile masih sekitar 2% (US\$0,62 juta). Banyak fasilitas pengolahan di Indonesia masih menggunakan teknologi konvensional, sehingga biaya produksi bubuk kakao menjadi relatif lebih tinggi dan mutu sulit dipertahankan secara konsisten. Label organik, Fair Trade, atau single-origin kini menjadi mata uang di kalangan konsumen premium Chile. Saat ini, partisipasi pelaku usaha Indonesia dalam sertifikasi tersebut masih terbatas.

Belum banyak distributor Chile yang mengenal dan memasarkan bubuk kakao Indonesia. Kurangnya kampanye branding di pasar Amerika Selatan membuat produk kita kurang tenggelam di rak-rak importir. Sebagai sesama anggota APEC, Indonesia dan Chile telah sepakat menurunkan tarif impor sesuai Bogor Goals. Bubuk kakao dari Indonesia kini bisa masuk ke Chile hampir tanpa bea masuk, memberikan ruang harga yang sangat kompetitif dibandingkan produsen Eropa maupun Amerika Selatan.

Untuk mengkapitalisasi peluang ini, pemerintah dan pelaku industri perlu bersinergi. Investasi mesin fermentasi berteknologi tinggi dan penggiling presisi untuk menekan biaya dan meningkatkan mutu bubuk. Bekerja sama dengan lembaga sertifikasi global agar produk terakui organik, *Fair Trade*, atau *single-origin*. Label ini akan meningkatkan daya tarik di segmen premium. Kemas nilai keberlanjutan dan cerita petani kakao kecil di Indonesia untuk membangun kepercayaan konsumen Chile. Gandeng importer dan roaster ternama di Chile baik lewat pameran dagang maupun platform B2B online untuk memperluas jaringan distribusi.

Dengan langkah-langkah strategis tersebut, pangsa pasar Indonesia di Chile berpotensi tumbuh pesat dalam 2-3 tahun ke depan. Keunggulan cita rasa tropis, didukung ketiadaan tarif impor dan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap keberlanjutan, bisa menjadi kekuatan utama untuk menembus pasar cokelat premium Chile. Indonesia siap menjawab tantangan dan membawa keunikan kakao tropisnya ke panggung dunia.

Tantangan dan hambatan

Industri kakao Indonesia menghadapi beragam tantangan dan hambatan dalam mengembangkan daya saingnya di pasar global, terutama saat berhadapan dengan negara-negara produsen utama seperti Ghana, Pantai Gading, dan Ekuador. Keempat faktor utama yang menjadi sorotan adalah tingkat persaingan internasional, hambatan teknis, keterbatasan hilirisasi, serta tantangan logistik dan distribusi.

Ghana, Pantai Gading, dan Ekuador merupakan tiga negara yang memiliki posisi strategis sebagai produsen kakao utama dunia. Mereka tidak hanya unggul dari segi volume produksi, tetapi juga memiliki sistem tata kelola pertanian kakao yang sudah sangat matang dan terintegrasi. Misalnya, Pantai Gading dan Ghana sama-sama memiliki lembaga pengatur seperti *Cocoa Board* yang memastikan kualitas dan stabilitas harga kakao. Sebaliknya, Indonesia masih menghadapi ketimpangan dalam rantai pasok, serta kualitas hasil panen yang belum seragam.

Hambatan teknis berupa standar mutu internasional menjadi tantangan berat bagi produk kakao Indonesia. Negara-negara importir seperti Amerika Serikat, Jepang, dan negara-negara Uni Eropa memberlakukan standar *Sanitary and Phytosanitary* (SPS) yang sangat ketat terhadap residu pestisida, keberadaan logam berat, serta kebersihan proses pengolahan. Sertifikasi seperti *Rainforest Alliance*, *Fair Trade*, dan *UTZ Certified* juga menjadi keharusan untuk menembus pasar premium. Namun, banyak petani kakao di Indonesia yang belum memiliki akses terhadap pelatihan dan teknologi pertanian berkelanjutan. Akibatnya, proses budidaya seringkali tidak memenuhi standar tersebut. Ketidaksiapan dalam memenuhi berbagai skema sertifikasi ini menjadi hambatan nyata bagi Indonesia untuk menembus segmen pasar bernilai tinggi, yang justru sedang tumbuh pesat di negara-negara maju.

Sebagian besar produksi kakao Indonesia masih dijual dalam bentuk biji mentah (*raw beans*), sehingga nilai tambah yang dihasilkan relatif rendah. Padahal, negara seperti Ekuador dan Ghana telah berhasil mengembangkan industri hilir berupa pengolahan kakao menjadi *cocoa liquor*, *butter*, *powder*, bahkan produk jadi seperti cokelat premium. Kurangnya investasi pada sektor hilir, minimnya teknologi pemrosesan, serta keterbatasan SDM yang terampil dalam bidang rekayasa pangan menjadi tantangan utama. Jika tidak diatasi, Indonesia akan terus bergantung pada ekspor bahan mentah dengan harga fluktuatif dan akan tertinggal dalam kompetisi nilai tambah.

Pasar potensial seperti Amerika Selatan sebenarnya membuka peluang baru bagi ekspor kakao Indonesia. Namun, tantangan logistik menjadi faktor pembatas utama. Jarak geografis yang jauh dari Indonesia menyebabkan biaya pengiriman menjadi sangat tinggi. Di sisi lain, belum adanya rute pelayaran langsung membuat proses distribusi memerlukan transit di beberapa negara, yang memperpanjang waktu dan meningkatkan risiko kerusakan produk.

Ekspor Kakao Indonesia ke Chile

Dalam konteks integrasi ekonomi kawasan APEC, Chile muncul sebagai salah satu mitra dagang potensial yang belum sepenuhnya dioptimalkan oleh Indonesia. Meskipun bukan pasar utama kakao Indonesia, Chile menunjukkan tren permintaan yang terus meningkat, terutama untuk produk olahan yang digunakan oleh industri makanan dan minuman dalam negeri. Sebagai negara yang tidak memiliki produksi kakao sendiri, seluruh kebutuhan kakao di Chile dipenuhi melalui impor, yang menjadikannya pasar terbuka untuk pemasok seperti Indonesia.

Berdasarkan data dari *International Trade Centre* (ITC) dan Badan Pusat Statistik (BPS), tren ekspor kakao Indonesia ke Chile selama lima tahun terakhir menunjukkan pertumbuhan yang konsisten. Berikut adalah data ringkasnya:

Tabel.1 Volume dan Nilai Ekspor Kakao Indonesia ke Chile

Tahun	Volume Ekspor (Ton)	Nilai Ekspor (Juta USD)	Jenis Produk Dominan (Berdasarkan HS Code)
2019	358,48	1.120	Biji Kakao Mentah (HS 1801)
2020	377,85	1.240	Biji Kakao + <i>Cocoa Butter</i> (HS 1801 & 1804)
2021	382,71	1.210	<i>Cocoa Butter & Powder</i> (HS 1804 & 1805)
2022	340,19	1.200	<i>Cocoa Butter + Cocoa Liquor</i> (HS 1804 & 1803)
2023	340,19	1.200	Produk Olahan Campuran (HS 1806)

Sumber: Badan Pusat Statistik (Indonesia, 2024). Diolah

Pada tahun 2019, Indonesia mencatatkan volume ekspor kakao sebesar 358,48 ribu ton dengan nilai mencapai USD 1,198 miliar. Pada tahap ini, ekspor didominasi oleh biji kakao mentah (HS 1801), yang mencerminkan peran Indonesia sebagai pemasok bahan baku primer dalam rantai pasok global. Meskipun margin keuntungan dari ekspor biji kakao mentah relatif rendah dibandingkan dengan produk olahan, strategi ini memiliki nilai strategis dalam membuka akses pasar dan membangun kepercayaan dari para importir terhadap kualitas kakao Indonesia. Dengan menjadi pemasok bahan baku yang dapat diandalkan, Indonesia membangun fondasi untuk diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah di masa depan.

Memasuki tahun 2020, terjadi sedikit peningkatan dalam volume ekspor sebesar 5,4% menjadi 377,85 ribu ton, dengan nilai ekspor juga mengalami kenaikan sebesar 3,5% menjadi USD 1,24 miliar. Perubahan signifikan pada tahun ini adalah mulai masuknya produk olahan seperti *cocoa butter* (HS 1804) dalam komposisi ekspor. Penambahan *cocoa butter* sebagai bahan baku premium untuk industri cokelat dan makanan olahan menandai langkah awal dalam strategi diversifikasi produk dan mitigasi terhadap penurunan permintaan biji kakao mentah di pasar global. Pandemi COVID-19 yang mulai merebak pada tahun ini memberikan tantangan tersendiri bagi logistik global, namun Indonesia mampu mempertahankan pertumbuhan ekspor dengan adaptasi dan diversifikasi produk.

Pada tahun 2021, tren positif dalam ekspor kakao terus berlanjut, meskipun dengan laju yang lebih moderat. Volume ekspor meningkat sebesar 1,3% menjadi 382,71 ribu ton, sementara nilai ekspor mengalami sedikit penurunan sebesar -2,4% menjadi USD 1,21 miliar. Meskipun terjadi penurunan nilai ekspor, perubahan komposisi produk ke arah cocoa butter dan cocoa powder (HS 1804 & 1805) memberikan dampak positif dalam peningkatan nilai rata-rata per kilogram. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia tidak hanya fokus pada peningkatan volume, tetapi juga pada peningkatan nilai tambah produk yang diekspor. Keberhasilan awal hilirisasi ini membuka peluang untuk pengembangan produk-produk olahan kakao yang lebih kompleks dan bernilai tinggi di masa depan.

Puncak kinerja ekspor kakao Indonesia terjadi pada tahun 2022, dengan volume mencapai 385,42 ribu ton (meningkat 0,7%) dan nilai ekspor sebesar USD 1,26 miliar (meningkat 4,1%). Pada tahun ini, komposisi produk didominasi oleh *cocoa butter* dan *cocoa liquor* (HS 1804 & 1803), yang semakin memperkuat posisi Indonesia sebagai pemasok bahan baku bernilai tambah tinggi bagi industri cokelat global. *Cocoa liquor*, yang mengandung padatan dan lemak kakao, menjadi produk yang semakin diminati oleh produsen cokelat artisan yang menghargai kualitas dan keunikan rasa. Selain itu, tren *traceability* dan *sustainability* semakin menjadi perhatian konsumen global, dan Indonesia berupaya untuk memenuhi tuntutan ini dengan praktik pertanian yang berkelanjutan dan sistem pelacakan yang transparan.

Namun, pada tahun 2023, terjadi penurunan dalam volume ekspor sebesar -11,8% menjadi 339,99 ribu ton, dengan nilai ekspor juga mengalami penurunan sebesar -5,0% menjadi USD 1,198 miliar. Penurunan ini disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk penurunan produksi kakao nasional akibat penyusutan luas lahan dan produktivitas tanaman. Meskipun volume ekspor mengalami penurunan, fokus pada produk olahan seperti mentega, lemak, dan minyak kakao (HS 1804), pasta kakao (HS 1803), serta produk olahan campuran (HS 1806) tetap menjadi prioritas. Produk olahan campuran seperti cokelat compound dan *choco chips* yang siap pakai untuk industri makanan dan bakery menunjukkan puncak dari tren hilirisasi yang telah dimulai sejak beberapa tahun sebelumnya.

Secara keseluruhan, rata-rata pertumbuhan nilai ekspor kakao Indonesia selama periode 2019-2023 menunjukkan tren positif dengan pertumbuhan sekitar 2-3% per tahun. Meskipun terdapat fluktuasi dalam volume ekspor akibat faktor produksi dan harga global, strategi hilirisasi yang menggeser fokus dari ekspor biji kakao mentah ke produk olahan premium telah berhasil menjawab permintaan pasar internasional, khususnya segmen mid-to-high end yang menuntut produk premium, organik, dan *traceable*. Dengan memanfaatkan posisi strategis sebagai hub ekspor di kawasan Amerika Selatan dan melalui skema FTA serta jaringan APEC, Indonesia memiliki peluang untuk terus memperluas pangsa pasar dan meningkatkan nilai tambah dari ekspor kakao di masa depan.

Data yang valid dari BPS menunjukkan bahwa Indonesia telah berhasil bertransformasi dari pemasok bahan baku primer menjadi eksportir produk olahan kakao bernilai tambah tinggi. Meskipun tantangan dalam produksi domestik dan fluktuasi harga global tetap menjadi faktor penentu kinerja ekspor kakao, Indonesia memiliki potensi besar untuk terus mengembangkan industri kakao yang berkelanjutan dan berdaya saing global. Dengan inovasi produk, peningkatan kualitas, dan praktik pertanian yang berkelanjutan, Indonesia dapat menjadi pemain utama dalam pasar kakao global yang semakin kompleks dan dinamis.

Menuju Peningkatan Ekspor Kakao Indonesia ke Chile: Proyeksi dan Strategi 2024-2025

Tabel. 2 Volume dan Nilai Pertumbuhan ekspor Kakao Indonesia ke Chile 2023-2025

Tahun	Volume ekspor (Ribu Ton)	Pertumbuhan Volume (%)	Nilai Ekspor (Milliar USD)	Pertumbuhan Nilai (%)	Produk Dominan (HS Code)
2023	0,61	-	0,00185	-	Produk Olahan Campuran (HS 1806)
2024	0,67	+9,8	0,00210	+13,5	<i>Cocoa Liquor</i> (HS 1803)
2025	0,74	+10,4	0,00230	+9,5	<i>Cocoa Butter & Premium Mix</i> (HS 1804 & 1806)

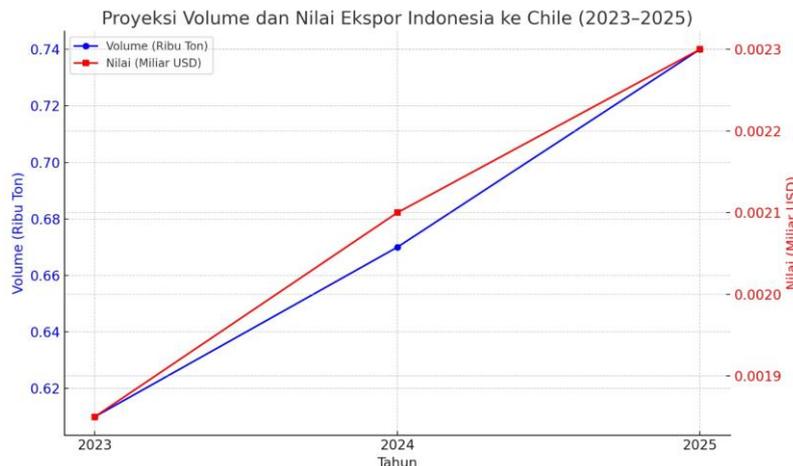
Sumber: Badan Pusat Statistik (Indonesia, 2024). Diolah

Ekspor kakao Indonesia ke Chile dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan potensi pertumbuhan yang signifikan, terutama setelah pelaksanaan Indonesia-Chile *Comprehensive Economic Partnership Agreement* (IC-CEPA) pada tahun 2019. Perjanjian ini membuka peluang besar bagi Indonesia untuk meningkatkan ekspor produk olahan kakao ke Chile dengan tarif bea masuk 0% untuk beberapa jenis produk, termasuk cocoa liquor dan cocoa butter. Berdasarkan data proyeksi terbaru, volume ekspor kakao Indonesia ke Chile diprediksi meningkat sebesar 9,8% pada tahun 2024 dan 10,4% pada tahun 2025, mencapai 0,74 ribu ton pada tahun 2025. Sementara itu, nilai ekspor diperkirakan tumbuh lebih tinggi, yaitu 13,5% pada tahun 2024 dan 9,5% pada tahun 2025, mencapai USD 2,3 juta pada tahun 2025.

Pertumbuhan ini didorong oleh permintaan yang meningkat terhadap produk-produk bernilai tambah seperti *cocoa liquor* dan *cocoa butter* organik bersertifikat. Segmen cokelat artisan di Chile khususnya membutuhkan *cocoa liquor* dengan kadar lemak tinggi dan sertifikasi *single-origin*, yang menawarkan harga premium. Selain itu, strategi hilirisasi yang diterapkan oleh industri pengolahan kakao di Indonesia juga berperan penting dalam meningkatkan ekspor. Beberapa pabrik pengolahan di Sulawesi dan Jawa telah memproduksi *cocoa butter* dan pasta kakao khusus untuk pasar Chile, dengan Indonesia yang berhasil mengekspor 120 ton *cocoa butter* ke Chile pada tahun 2024 dengan margin keuntungan yang signifikan.

Namun, beberapa tantangan masih perlu diatasi untuk mencapai proyeksi ini. Produksi domestik kakao Indonesia menghadapi penurunan luas lahan sebesar 2,1% per tahun antara tahun 2020 dan 2023. Selain itu, biaya logistik pengiriman ke Chile masih relatif tinggi, mencapai USD 1.200 per TEU. Oleh karena itu, rekomendasi yang diberikan termasuk intensifikasi lahan melalui peningkatan produktivitas dengan menggunakan klon unggul, pembangunan infrastruktur cold chain di pelabuhan, dan promosi sertifikasi lingkungan dan sosial seperti *Rainforest Alliance* atau *Fairtrade* untuk meningkatkan daya saing produk Indonesia di pasar internasional.

Dalam jangka panjang, sinergi antara petani, industri pengolahan, dan pemerintah akan menjadi kunci untuk merealisasikan proyeksi ekspor ini. Dengan memanfaatkan kebijakan EPA dan strategi hilirisasi yang tepat, Indonesia berpotensi meningkatkan ekspor kakao ke Chile secara signifikan, tidak hanya dalam volume tetapi juga dalam nilai tambah, sehingga memberikan kontribusi yang lebih besar pada perekonomian nasional.



Gambar 2. Proyeksi Ekspor Bubuk Kakao Indonesia ke Chile untuk tahun 2023-2025

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS). Diolah

Dalam beberapa tahun terakhir, Chile mulai menunjukkan peran penting sebagai mitra dagang Indonesia di kawasan Amerika Selatan. Data proyeksi ekspor menunjukkan tren yang menggembirakan, baik dari sisi volume maupun nilai. Hal ini membuka peluang besar bagi pelaku usaha nasional untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk Indonesia.

Selama periode 2023 hingga 2025, volume ekspor Indonesia ke Chile diprediksi mengalami kenaikan yang konsisten. Di tahun 2023, ekspor tercatat sebesar 0,61 ribu ton. Meski masih tergolong kecil, angka ini menjadi pondasi penting untuk pertumbuhan di tahun-tahun berikutnya. Pada 2024, volume diperkirakan meningkat menjadi 0,67 ribu ton, naik sekitar 9,8%. Pertumbuhan ini bisa terjadi karena beberapa faktor, seperti membaiknya permintaan dari Chile, meningkatnya kapasitas produksi dalam negeri, dan dukungan regulasi dari pemerintah Indonesia. Memasuki tahun 2025, volume ekspor diproyeksikan mencapai 0,74 ribu ton, atau tumbuh sekitar 10,4%. Kenaikan yang stabil ini menunjukkan bahwa pasar Chile semakin terbuka terhadap produk Indonesia dan memberikan ruang bagi ekspansi yang lebih luas.

Selain dari sisi kuantitas, nilai ekspor Indonesia ke Chile juga menunjukkan tren positif. Tahun 2023 mencatat nilai ekspor sebesar 0,00185 miliar USD. Di tahun berikutnya, nilai tersebut diperkirakan naik menjadi 0,00210 miliar USD, atau meningkat sekitar 13,5%. Pertumbuhan ini tak hanya disebabkan oleh naiknya volume, tapi juga mencerminkan adanya peningkatan nilai produk. Misalnya, jika eksportir mampu mengirim produk bernilai tambah lebih tinggi seperti produk olahan atau kemasan premium maka harga jual pun ikut terdongkrak. Tahun 2025, nilai ekspor diprediksi mencapai 0,00230 miliar USD, naik sekitar 9,5% dari tahun sebelumnya. Walau pertumbuhannya sedikit melambat, tren ini tetap menunjukkan arah yang positif dan stabil.

PENUTUP

Permintaan akan olahan kakao di pasar global terus meningkat seiring pergeseran selera konsumen menuju produk berkualitas tinggi dan berkelanjutan. Bagi Indonesia, negara dengan potensi kakao besar, pasar Chile menawarkan peluang ekspansi yang menarik terutama karena hambatan tarif rendah melalui kerangka APEC dan kompetisi yang relatif ringan. Untuk itu, diperlukan serangkaian strategi terpadu agar produk kakao olahan Indonesia dapat menembus dan bertahan di pasar Chile dengan nilai tambah optimal.

Kunci utama untuk memenangkan kepercayaan importir Chile adalah mutu produk yang terjamin. Produsen kakao Indonesia perlu menerapkan standar pangan internasional, mulai dari penerimaan biji hingga pengemasan akhir. Selain itu, sertifikasi seperti *Rainforest Alliance*, *Fair Trade*, dan organik tidak hanya menjadi alat pemasaran, tetapi juga bukti komitmen terhadap praktik pertanian berkelanjutan dan kesejahteraan petani. Audit berkala oleh

lembaga independen akan memperkuat klaim mutu dan membantu produsen menetapkan harga premium yang wajar.

Sinergi dalam ranah diplomasi dagang dapat membuka jalur preferensial yang lebih menguntungkan. Pemerintah Indonesia dan Chile sebaiknya menegosiasikan skema tarif preferensial khusus untuk produk kakao olahan, menurunkan bea masuk dan mempercepat proses kepabeanan. Pembentukan tim kerja gabungan mencakup pejabat kementerian perdagangan, karantina, dan standar mutu akan mempercepat penyesuaian regulasi teknis (*sanitary and phytosanitary measures*) dan prosedur karantina, sehingga ekspor dapat berjalan lebih efisien.

Dengan memadukan peningkatan mutu produk, kolaborasi kebijakan bilateral, penguatan hilirisasi domestik, dan optimalisasi jejaring APEC, Indonesia dapat meningkatkan daya saing kakao olahan di pasar Chile. Langkah-langkah ini tidak hanya memperbesar volume ekspor, tetapi juga mendorong tumbuhnya rantai nilai berkelanjutan dari petani kecil hingga konsumen akhir dengan manfaat ekonomi dan lingkungan yang terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariningsih, E., Purba, H. J., Sinuraya, J. F., Septanti, K. S., & Suharyono, S. (2021). Permasalahan Dan Strategi Peningkatan Produksi Dan Mutu Kakao Indonesia. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 19(1), 89. <https://doi.org/10.21082/akp.v19n1.2021.89-108>
- Ginting, N., Lubis, A. R., & Rangga, M. L. (2023). Daya Saing Cocoa Butter Sumatera Utara Ke Pasar Malaysia. *Journal of Agribusiness and Community Empowerment (JACE)*, 6(1), 10-17. <https://doi.org/10.32530/jace.v6i1.623>
- Indonesia, B. (2024). *Volume 8, 2024*. 8.
- Izzatin, N. R., Durroh, B., & Masahid, M. (2023). Analisis Daya Saing Ekspor Kakao Indonesia di Pasar Internasional. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 6(2), 337-349. <https://doi.org/10.37637/ab.v6i2.1266>
- Kusnaedi, P. M. (2024). *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis Analisis Daya Saing Komoditas Teh Hitam Indonesia di Pasar Global Competitiveness Analysis of Indonesian Black Tea Commodity in Global Market*. 10(1), 1580-1588.
- Nuraini, C., Nurwansyah, A., & Apriyani, D. (2024). Daya Saing Ekspor Lemak Kakao Indonesia Di Pasar Internasional. *Forum Agribisnis*, 14(1), 50-58. <https://doi.org/10.29244/fagb.14.1.50-58>
- Prihantini, C. I., Junaedi, J., Nursalam, N., & Afa, M. (2024). Upaya Peningkatan Keberhasilan Program Cocoa-Goat Integration Pada Kelompok Binaan Wahana Visi Indonesia. *Jurnal Pengabdian Ibnu Sina*, 3(1), 1-10. <https://doi.org/10.36352/j-pis.v3i1.718>
- Putu, N., Bagus, I., & Mahendra, M. (2023). Implementasi Algoritma K-Means Untuk Pengelompokan Kemampuan Siswa dalam Literasi di SMP Santi Yasa Petak. 12(2), 257-264.
- Studi, P., Pertanian, T., Pertanian, F. T., & Udayana, U. (2023). *I Ketut Adwitya Ari Sudarsa , Ni Luh Yulianti *, I Gusti Ketut Arya Arthawan*. 11.
- Utami, N., Nurlaila, N., & Armayani, R. R. (2023). Pengaruh Produksi, Harga Internasional, dan Nilai Tukar Rupiah Terhadap Ekspor Kakao di Indonesia Periode Tahun 2012-2021. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 5(6), 3724-3740. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v5i6.4642>