

RINGKASAN

Inovasi Produk Olahan Kakao Di Pusat Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia pada Pust Penelitian Kopi Dan Kakao Indonesia Kabupaten Jember, Yusrina Nurul Yuliantini, 33 Halaman. NIM D31222339, Tahun 2025, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dian Rizky S.St, M.Trp selaku Dosen Pembimbing Magang

Indonesia merupakan salah satu produsen kakao terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Sayangnya, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal karena sebagian besar biji kakao masih diekspor dalam bentuk mentah tanpa melalui proses hilirisasi yang dapat meningkatkan nilai tambah. Sementara itu dari sisi kakao olahan, meskipun komoditi kakao merupakan komoditi ekspor terbesar ketiga setelah kelapa sawit dan karet, kenyataan di lapangan menunjukkan bahwasanya ekspor kakao mengalami stagnasi dalam segi volume ekspor bahkan sempat mengalami penurunan dalam segi nilai ekspor. Menurut Septyana dan Taufiq (2022), ekspor kakao olahan Indonesia dari 2016-2020 stagnan di rata-rata 40.000 ton dengan harga yang cukup fluaktif di kisaran harga US\$ 1.400.000 hingga US\$ 1.550.000. Harga yg fluktuatif ini dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya yaitu harga kakao di pasar internasional, kurs rupiah, kebijakan tarif dan non-tarif, kuota ekspor-impor suatu negara, serta kebijakan yang berorientasi pada meningkatnya jumlah ekspor nonmigas.

Untuk mengatasi hal ini, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) yang berlokasi di Jember, Jawa Timur, hadir sebagai lembaga riset yang fokus pada pengembangan teknologi budidaya dan pengolahan kakao. Selain menjadi pusat inovasi, Puslitkoka juga berperan sebagai pusat pelatihan dan pemberdayaan masyarakat, terutama petani dan pelaku UMKM. Melalui riset dan pengembangan, Puslitkoka telah menghasilkan berbagai produk inovatif berbasis kakao seperti cokelat fungsional yang mengandung bahan aktif seperti jahe merah dan kolagen, minuman kakao siap saji dengan cita rasa khas, bubuk kakao rendah lemak untuk industri makanan sehat, cocoa butter substitute (CBS) sebagai alternatif lemak kakao murni, serta produk fermentasi probiotik yang menyehatkan.

Inovasi-inovasi ini bertujuan untuk memperluas pasar, meningkatkan nilai tambah, dan memperkuat daya saing kakao Indonesia di pasar global.