EFISIENSI PRODUKSI PADA INDUSTRI BUBUK COKLAT DI INDONESIA TAHUN 1995-2008 (ISIC 15431)

Skripsi Oleh :

YENA OCTA UTAMI SILAEN

01071002088

JURUSAN EKONOMI PEMBANGUNAN

Untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat-syarat
Guna Mencapai Gelar
Sarjana Ekonomi

KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAN NASIONAL
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS EKONOMI
INDRALAYA
2011

EFISIENSI PRODUKSI PADA INDUSTRI BUBUK COKLAT DI INDONESIA TAHUN 1995-2008 (ISIC 15431)

S.
338.07
Yen
e
2011

Skripsi Oleh :

YENA OCTA UTAMI SILAEN

01071002088

JURUSAN EKONOMI PEMBANGUNAN

Untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat-syarat
Guna Mencapai Gelar
Sarjana Ekonomi

KEMENTRIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAN NASIONAL
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS EKONOMI
INDRALAYA
2011

KEMENTERIAN PENDIDKAN DAN KEBUDAYAAN NASIONAL
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
FAKULTAS EKONOMI
INDERALAYA

TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

NAMA	: YENA OCTA UTAMI SILAEN
NIM	: 01071002088
JURUSAN	: EKONOMI PEMBANGUNAN
MATA KULIAH	: EKONOMI INDUSTRI
JUDUL SKRIPSI	: EFISIENSI PRODUKSI PADA INDUSTRI BUBUK COKLAT DI INDONESIA TAHUN 1995-2008 (ISIC 15431)

Telah diuji di depan panitia ujian komprehensif pada tanggal 25 Oktober 2011 dan telah memenuhi syarat untuk diterima.

Panitia Ujian Komprehensif
Inderalaya, Oktober 2011

Ketua,	Anggota,	Anggota,
Prof. Dr. Bernadette Robiani,M.Sc	Drs. H. M. Syirod Saleh, M.Si	Drs.Tatang Abdul Majid S,P.hD
NIP. 196402161989032001	NIP. 195309021984031001	NIP. 195206051985031003

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ekonomi Pembangunan

Dr. Azwardi, M.Si
NIP. 196805181993031003

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI/TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Yena Octa Utami Silaen
NIM : 01071002088
Jurusan : Ekonomi Pembangunan
Fakultas :Ekonomi

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi saya yang berjudul:

Efisiensi Produksi pada Industri Bubuk Coklat di Indonesia Tahun 1995-2008 (ISIC 15431)

Pembimbing
Ketua : Prof. Dr. Bernadette Robiani, M.Sc.
Anggota : Drs. H.M. Syirod Saleh, M.Si.
Tanggal diuji : 25 Oktober 2011

Adalah benar-benar hasil karya saya dibawah bimbingan tim pembimbing.
Isi skripsi ini tidak ada hasil karya orang lain yang saya salin keseluruhan/sebagian tanpa menyebutkan sumber aslinya.
Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila dikemudian hari ternyata pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan, termasuk pembatalan gelar kesarjanaan saya.

Inderalaya, November 2011
Yang memberi pernyataan,

METERAI TEMPEL
4ADCEAAF498092496
ENAM RIBU RUPIAH
6000

Yena Octa Utami Silaen
NIM. 01071002088

SURAT PERNYATAAN

Kami dosen pembimbing skripsi menyatakan bahwa abstraksi dari mahasiswa,

Nama : Yena Octa Utami Silaen

NIM : 01071002088

Jurusan : Ekonomi Pembangunan

Judul : **Efisiensi Produksi pada Industri Bubuk Coklat di Indonesia Tahun 1995-2008 (ISIC 15431)**

Telah kami periksa cara penulisan, grammer, maupun susunan tensesnya dan kami setuju untuk ditempatkan pada lembaran abstrak.

Indralaya, November 2011

Pembimbing Skripsi

Ketua,

Prof. Dr. Bernadette Robiani, M.Sc.
NIP. 196402161989032001

Anggota,

Drs. H.M. Syirod Saleh, M.Si.
NIP. 195309021984031001

Motto:

ROMA 12:12

"BERSUKACITALAH DALAM PENGHARAPAN, SABARLAH DALAM KESESAKAN DAN BERTEKUNLAH DALAM DOA"

AMSAL 1:7

"TAKUT AKAN TUHAN ADALAH PERMULAAN PENGETAHUAN, TETAPI ORANG BODOH MENGINA HIKMAT DAN DIDIKAN"

Skripsi ini kupersembahkan kepada:

- **Kedua Orang tuaku tercinta**
  Bapak (D. Silaen) & Mama (M.S br Purba)
- **Almamaterku**

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis ucapkan ke hadirat Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat Nya penulisan skripsi ini dapat diselesaikan sebagaimana mestinya.

Penulisan skripsi ini mengambil judul **Efisiensi Produksi pada Industri Bubuk Coklat di Indonesia Tahun 1995-2008 (ISIC 15431)**. Penulisan skripsi ini dibagi dalam lima bab, terdiri dari Bab I Pendahuluan, Bab II Tinjauan Pustaka, Bab III Metodologi Penelitian, Bab IV Hasil dan Pembahasan, dan Bab V Kesimpulan dan Saran.

Data utama yang digunakan adalah data sekunder yang diperoleh melalui publikasi dan *website* Badan Pusat Statistik Indonesia dan Kementerian Perindustrian Indonesia.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama tahun 1995-2008 efisiensi industri bubuk coklat di Indonesia mengalami fluktuasi.

Penulis berharap kiranya skripsi ini dapat memberikan kontribusi bagi perbaikan produksi industri bubuk coklat dan bahan masukan akademisi bagi penelitian produksi produksi bubuk coklat.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan dukungan baik moril maupun material dalam penulisan skripsi ini, antara lain:

1. Kedua orang tuaku yang tercinta, **D. Silaen dan M.S br. Purba**, terima kasih untuk segala hal yang terbaik yang selalu diberikan kepada penulis.
2. **Prof. Dr. Hj. Badia Perizade, MBA**, Rektor Universitas Sriwijaya.
3. **Prof. Dr. H. Syamsurijal, AK**, Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.
4. **Prof. Dr. H. Taufiq Marwa, M.Si**, selaku Dosen Pembimbing Akademik dan Pembantu Dekan I Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.
5. **Dr. Azwardi, M.Si**, selaku Ketua Jurusan Ekonomi Pembangunan Universitas Sriwijaya.

6. **Drs. Nazeli Adnan, M.Si,** Sekretaris Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.
7. **Prof. Dr. Bernadette Robiani, M.Sc.** selaku Dosen Pembimbing I Skripsi.
8. **Drs. H.M. Syirod Saleh, M.Si.** selaku Dosen Pembimbing II Skripsi.
9. **Drs. Tatang Abdul Majid Sariman, M.S. P.hD** selaku Dosen Penguji.
10. Semua Bapak/Ibu dosen yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama saya mengikuti kuliah di Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.
11. Staf pegawai Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya
12. Trima kasih kepada para staff dan pegawai di Kementrian Perindustrian dan Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat yang telah membantu dalam penyelesaian penulisan skripsi ini.
13. Adik-adik saya tersayang, **Stevanus Silaen** trima kasih untuk doanya dan **Pamor Aradea Silaen**, Tuhan telah memberikan kebahagiaan untukmu disana, skripsi ini kakak persembahkan untukmu, dan untuk Abangku **Roy Andrawin Silaen** semangat slalu untuk ke depannya.
14. Seluruh keluarga tercinta yang tidak bisa disebutkan satu per satu, terima kasih atas doa dan nasehat yang selalu diberikan kepada penulis.
15. Sahabat-sahabat saya tercinta, **Yohana Rain Elisabet Simaremare, Evi Zuraida Saragih, dan Evelina Pardede dan Petrus Van Basten** terima kasih untuk kebersamaan, pengertian dan bantuan yang diberikan selama ini.
16. Untuk **Arman Allein Sitanggang** trimakasih untuk seluruh bantuan, doa, dan semangat yang diberikan.
17. Anak-anak PUSPA, **Kak Jojor, Lely, Rita, Angel, Rina, Nety, Opin, Yanti, Oce, Ridho** dan yang tidak bisa disebutkan satu persatu, terima kasih atas kebersamaan, persahabatan dan kenangan manis yang pernah terjalin.
18. Trima kasih Untuk teman sekamar saya **Retnowita Simanungkalit.**
19. Teman-teman saya **Eduard Saragih, Romi Martua Pasaribu, Dio Rosihan Simanjuntak, Dumolin Hutahaean, Rico Melchiory Gultom, Mithyson Jimmy Nainggolan, Ricky Pasaribu, Chandra ButarButar, Christy Vanessa Manik, Elvina Sebayang, Friskaulin Sembiring, Mei Dwiva Simanjuntak, Ruth Krisma Nainggolan, Trisnawati Pangaribuan, dan Rina Verawari Samosir** atas kebersamaan yang terjalin selama ini.

20. Teman-taman seperjuangan, **Gatri, Dera, Nopri, Aam, Firli, Kiki, Rio, Rinda, Feni, Erni,** terima kasih atas kerjasama dan bantuan yang diberikan.
21. Teman-temanku di Konsentrasi Industri EP'07 selama menjalani perkuliahan. Terimakasih untuk semua kenangan manis dan kebersamaan di kampus.
22. Teman- teman sejawat seangkatan di Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya.
23. Para kakak dan adik tingkatku EP'08, EP'09 dan EP'10 di lingkungan Fakultas Ekonomi. Selamat berjuang dan tetap semangat.
24. **Punguan Tuan Sihubil dohot Sitompul,** terima kasih atas kekompakan dan persaudaraan yang telah terjalin selama ini.
25. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terima kasih yang sebesar-besarnya.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas budi baiknya dan memberikan berkahNya kepada kita semua. Amin.

Penulis,

Yena Octa Utami Silaen

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI iii
HALAMAN PERNYATAAN ABSTRAK iv
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN v
KATA PENGANTAR vi
DAFTAR ISI ix
DAFTAR TABEL xi
DAFTAR GAMBAR xii
ABSTRAKSI xiii
ABSTRACT xiv

BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 13
1.3 Tujuan Penelitian 14
1.4 Manfaat Penelitian 14

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 15
2.1 Landasan Teori 15
2.1.1 Teori Produksi 15
2.1.2 Teori Efisiensi 17
2.1.3 Teori Nilai Tambah 18
2.1.4 Teori Organisasi Industri 21
2.2 Penelitian Terdahulu 25
2.4 Alur Pikir 27

BAB III METODE PENELITIAN 29
3.1 Ruang Lingkup Penelitian 29
3.2 Metode Pengumpulan Data 29
3.3 Teknik Analisis 29
3.4 Definisi Operasional Variabel 30

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 32
4.1 Hasil Penelitian 32
4.1.1 Sejarah Industri Bubuk Cokelat 32
4.1.2 Kondisi Industri Bubuk Coklat di Indonesia 35
4.1.3 Kualitas Standar Mutu Bubuk Cokelat Indonesia 38
4.1.4 Proses Produksi Industri Bubuk Cokelat di Indonesia 40
4.1.5 Kebijakan Standar Nasional Indonesia Bubuk Coklat 44

UPT PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
NO. DAFTAR: 112626
TANGGAL : 1 NOV 2011

4.1.6 Perkembangan Jumlah Perusahaan Menurut Status Penanaman Modal dan Kode Industri 48
4.1.7 Perkembangan Jumlah Tenaga Kerja Industri Bubuk Coklat 49
4.1.8 Perkembangan Ekspor Industri Bubuk Coklat Indonesia 51
4.1.9 Perkembangan Nilai Output Industri Bubuk Coklat 53
4.2 Pembahasan 55
4.2.1 Perkembangan Biaya Input Industri Bubuk Coklat Indonesia 55
4.2.2 Perkembangan Biaya Madya Industri Bubuk Coklat Indonesia 57
4.2.3 Analisis Nilai Tambah Industri Bubuk Coklat Indonesia 59
4.2.4 Analisis Efisiensi Industri Bubuk Coklat Indonesia 61

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 65
5.1 Kesimpulan 65
5.2 Saran 65

DAFTAR PUSTAKA 67
DAFTAR RIWAYAT PENULIS
AGENDA KONSULTASI

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1.1 Distribusi Persentase PDB Atas Dasar Harga Berlaku menurut Lapangan Usaha Tahun 2004-2009 3
Tabel 1.2 Perusahaan Pengolahan Kakao di Indonesia 6
Tabel 1.3 Luas Areal dan Produksi Kakao Indonesia 1995-2008 8
Tabel 1.4 Daerah Penghasil Kakao di Indonesia 9
Tabel 1.5 Pengelompokan Perkebunan Kakao menurut Usahanya 10
Tabel 4.1 Perkembangan harga Kakao Dunia Tahun 2001-2011 33
Tabel 4.2 Industri Bubuk Coklat di Indonesia yang telah beroperasi 34
Tabel 4.3 Konsumsi Bubuk Coklat per Kapita Tahun 2003-2009 35
Tabel 4.4 Standar Nasional Indonesia (SNI) Biji Kakao 37
Tabel 4.5 Standar Mutu Bubuk Kakao Indonesia 38
Tabel 4.6 Jumlah Perusahaan Industri Bubuk Coklat di Indonesia Tahun 1995-2008 49
Tabel 4.7 Perkembangan Jumlah Tenaga Kerja Industri Bubuk Coklat di Indonesia Tahun 1995-2008 50
Tabel 4.8 Perkembangan Ekspor Industri Bubuk Coklat Indonesia Tahun 1995-2008 52
Tabel 4.9 Perkembangan Nilai Output Industri Bubuk Coklat Tahun 1995-2008 54
Tabel 4.10 Perkembangan Biaya Input Industri Bubuk Coklat Tahun 1995-2008 55
Tabel 4.11 Perkembangan Biaya Madya Industri Bubuk Coklat Tahun 1995-2008 58
Tabel 4.12 Perkembangan Nilai Output, Biaya Input dan Nilai Tambah Industri Bubuk Coklat Tahun 1995-2008 60
Tabel 4.13 Nilai Tambah, Biaya Madya dan Efisiensi Industri Bubuk Coklat Indonesia Tahun 1995-2008 62

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 4.1 Konsumsi Bubuk Coklat per Kapita Tahun 2003-2009 38
Gambar 4.2 Perkembangan Biaya Input Industri Bubuk coklat Indonesia Tahun 1995-2008 57
Gambar 4.3 Pertumbuhan Biaya Madya Industri Bubuk Coklat Indonesia Tahun 1995-2008 59
Gambar 4.4 Jumlah Nilai Output, Biaya Input dan Nilai Tambah Industri Bubuk Coklat Indonesia Tahun 1995-2008..... 61
Gambar 4.5 Pertumbuhan Efisiensi Industri Bubuk Coklat Indonesia Tahun 1995-2008 63

ABSTRAKSI

Silaen, Yena Octa Utami. 2011. *Efisiensi Produksi pada Industri Bubuk Coklat di Indonesia tahun 1995-2008 (ISIC 15431).* Skripsi, Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya. Pembimbing: (1) Prof. Dr. Bernadette Robiani, M.Sc. (2) Drs. H. M. Syirod Saleh, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan tingkat efisiensi industri bubuk coklat di Indonesia periode tahun 1995-2008. Efisiensi adalah perbandingan nilai tambah yang dihasilkan dengan biaya madya yang digunakan. Industri bubuk coklat adalah industri yang mengolah bahan baku biji kakao menjadi bubuk coklat. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder yang merupakan hasil pengolahan data Badan Pusat Statistik (BPS) sesuai dengan kode ISIC industri bubuk coklat 15431 tahun 1995-2008, yaitu data perkembangan nilai tambah, nilai output dan biaya madya.

Hasil penelitian terhadap perkembangan efisiensi industri bubuk coklat selama tahun pengamatan menunjukkan bahwa tingkat efisiensi industri bubuk coklat cenderung belum efisien. Hal tersebut dapat dilihat dari setiap tahun pengamatan menunjukkan bahwa nilai tambah industri tersebut cenderung lebih rendah dari biaya madya sehingga tingkat efisiensinya juga rendah dengan rata-rata sebesar 0.21 persen.

Kata Kunci: Efisiensi dan Bubuk Coklat

ABSTRACT

Silaen, Yena Octa Utami. Production Efficiency of Powdered Chocolate Industry in Indonesia in the Period of 1995 – 2008 (ISIC 15431). Thesis. Department of Development Economics, Faculty of Economics, Sriwijaya University. Advisors : (1) Prof. Bernadette Robiani, M. Sc., (2) Drs. H. M. Syirod Saleh, M. Si.

This research was aimed at identifying the efficiency level of powdered chocolate industry in Indonesia in the period of 1995 – 2008. Efficiency refers to a comparison between value added and production cost. Powdered chocolate industry processes cocoa seeds into powdered chocolate. The secondary data were those on value added, input cost, output rate and production costs and collected from 1995 – 2008 reports of Central Bureau for Statistics and coded as ISIC 15431.

The research results show that the efficiency level of the industry was not fully good. Viewed from their annual trend, the value added was lower than the production cost, therefore, the efficiency level was also low, that is, 0.21 by average.

Key words: efficiency, powdered chocolate

KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
LEMBAGA BAHASA

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan atau assembling dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa.

Industrialisasi merupakan salah satu tahap perkembangan ekonomi yang dianggap penting untuk dapat mempercepat kemajuan ekonomi suatu bangsa. Industrialisasi merupakan proses perubahan struktur ekonomi dari struktur ekonomi pertanian atau agraris ke struktur ekonomi industri. Tidak dapat dipungkiri bahwa industrialisasi memberikan dampak yang positif bagi perekonomian di Indonesia dengan kata lain sektor industri manufaktur muncul menjadi penyumbang nilai tambah yang dominan dan telah tumbuh pesat mengimbangi laju pertumbuhan sektor pertanian. Strategi pembangunan dan kebijakan ekonomi pada Rencana Pembangunan Lima Tahun pertama terpusatkan pada pembangunan industriindustri yang dapat menghasilkan devisa lewat ekspor dan substitusi impor, industri-industri yang memproses bahan-bahan baku yang tersedia di dalam negeri, industri-industri yang padat karya, industri-industri yang mendorong pembangunan regional, dan juga industri-industri dasar seperti pupuk, semen, kimia dasar, pulp, kertas, dan tekstil. Kontribusi sektor industri

DEPARTEMEN PENDIDIKAN NASIONAL UNIVERSITAS SRIWIJAYA UPT PERPUSTAKAAN

pengolahan pada Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 9,2 persen pada tahun 1975 naik menjadi 21,3 persen pada tahun 1991. (Tambunan, 1999).

Pentingnya industri, khususnya di negara-negara sedang berkembang sering dikaitkan dengan masalah-masalah ekonomi dan sosial di negara tersebut seperti tingkat kemiskinan yang tinggi, jumlah pengangguran yang besar terutama dari golongan masyarakat berpendidikan rendah, ketimpangan distribusi pendapatan, dan proses pembangunan yang tidak merata antara kota dan desa. Untuk itu, keberadaan atau pertumbuhan industri diharapkan dapat memberi suatu kontribusi positif yang signifikan terhadap upaya-upaya penanggulangan masalah-masalah tersebut.

Di era globalisasi dan perdagangan bebas, besarnya jumlah penduduk dan kekuatan ekonomi masyarakat menjadi potensi sekaligus sasaran pembangunan sosial ekonomi, baik untuk skala nasional maupun internasional. Berdasarkan hal ini pengembangan sumber daya manusia perlu terus ditingkatkan agar kualitas penduduk sebagai pelaku ekonomi dapat meningkat sesuai dengan permintaan dan kebutuhan zaman yang terus menerus berkembang. Sejalan dengan pertumbuhan penduduk yang tinggi, maka laju pertumbuhan angkatan kerjanya pun cukup tinggi yaitu sekitar 2,7 persen dalam kurun waktu sepuluh tahun hingga tahun 2000. Permasalahan yang ditimbulkan oleh besarnya jumlah dan pertumbuhan angkatan kerja tersebut, disatu pihak menuntut kesempatan kerja yang lebih besar dan di pihak lain menuntut pembinaan angkatan kerja itu sendiri agar mampu menghasilkan keluaran yang lebih tinggi dan lebih bermutu.

Beralihnya struktur lapangan usaha sebagian masyarakat Indonesia dari sektor pertanian ke sektor ekonomi lainnya dapat terlihat dari besarnya peranan

masing-masing sektor ini terhadap pembentukan PDB Indonesia. Pada tahun 2009 sumbangan terbesar dihasilkan oleh sektor industri pengolahan, kemudian diikuti oleh sektor pertanian, sektor perdagangan, hotel dan restoran, dan sektor pertambangan dan penggalian. (BPS, Statistik Indonesia)

Tabel 1.1
Distribusi Persentase PDB Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha Tahun 2004-2009 (persen)

No	Lapangan Usaha	2004	2005	2006	2007	2008	2009
1	Pertanian, Peternakan, Kehutanan dan Perikanan	14.3	13.1	13.0	13.7	14.5	15.3
2	Pertambangan dan penggalian	8.9	11.1	11.0	11.2	10.9	10.5
3	Industri Pengolahan	28.1	27.4	27.5	27.1	27.9	26.4
4	Listrik, Gas, dan Air Bersih	1.0	1.0	0.9	0.9	0.8	0.8
5	Konstruksi	6.6	7.0	7.5	7.7	8.5	9.9
6	Perdagangan, Hotel, dan Restoran	16.1	15.6	15.0	14.9	14.0	13.4
7	Pengangkutan dan Komunikasi	6.3	6.5	6.9	6.7	6.3	6.3
8	Keuangan, real estat, dan jasa perusahaan	8.5	8.3	8.1	7.7	7.4	7.2
9	Jasa-jasa	10.3	10.0	10.1	10.1	9.7	10.2
	PDB	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Sumber : BPS, Statistik Indonesia

Pada tahun 2006, peranan sektor pertanian 13,0 persen, meningkat pada tahun 2007 dan 2008 masing-masing sebesar 13,7 persen dan 14,5 persen dan kemudian meningkat lagi menjadi 15,3 persen pada tahun 2009. Kontribusi terbesar sektor pertanian diberikan oleh subseklor pertanian yaitu tanaman bahan makanan, utamanya padi yang menjadi bahan makanan pokok rakyat Indonesia. Bila dilihat jumlah masing-masing sektor terhadap PDB Indonesia selama 2004-

2009, terlihat bahwa peranan sektor industri pengolahan terhadap PDB lebih tinggi dibandingkan dengan beberapa sektor lainnya terutama seklor pertanian, yaitu sebesar 26,4 persen pada tahun 2009. Ini menunjukkan bahwa sektor industri pengolahan memiliki peranan besar dalam pertumbuhan perekonomian Indonesia.

Peningkatan sektor industri tidak terlepas dari potensi dan fasilitas yang tersedia di daerah yang bersangkutan. Kemajuan industri menjadi suatu kebanggaan hagi bangsa dan negara. Perkembangan industri dipengaruhi juga oleh kebijaksanaan pemerintah yang mendukung dan iklim produksi yang kondusif. Selain itu bangkitnya industri nasional juga disebabkan oleh dunia usaha yang secara dinamis mampu memanfaatkan peluang usaha yang terbuka baik untuk pasar luar negeri maupun ekspor.

Kakao (*Theobroma cacao*) merupakan tanaman tahunan yang menjadi salah satu unggulan ekspor non migas Indonesia. Kakao berpotensi tetap menjadi produk unggulan pertanian di Indonesia karena iklim Indonesia yang tropis dan dapat memenuhi syarat tumbuh tanaman tersebut. Untuk saat ini, Indonesia merupakan produsen kakao nomor tiga terbesar di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana.

Kehidupan manusia modern saat ini tidak terlepas dari berbagai jenis makanan yang salah satunya adalah cokelat. Cokelat dihasilkan pengolahan sehingga bentuk dan aromanya seperti yang terdapat di pasaran. Biji buah kakao (cokelat) yang telah difermentasi dijadikan serbuk yang disebut cokelat bubuk. Cokelat dalam bentuk bubuk ini banyak dipakai sebagai bahan untuk membuat berbagai macam produk makanan dan minuman, seperti susu, selai, roti, dan

lainlain. Buah cokelat yang tanpa biji dapat difermentasi untuk dijadikan pakan temak. (Departemen Perindustrian, 2007)

Kakao merupakan salah satu komoditas andalan 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 wilayah dan pengembangan agroindustri. Pada tahun 2002, perkebunan kakao telah menyediakan lapangan kerja dan sumber pendapatan bagi sekitar 900 ribu kepala keluarga petani yang sebagian besar berada di Kawasan Timur Indonesia (KTI) serta memberikan sumbangan devisa terbesar ke tiga sub sektor perkebunan setelah karet dan minyak sawit dengan nilai sebesar US$ 701 juta. (Tjetjep Nurasa dan Chairul Muslim)

Indonesia merupakan negara yang berlimpah biji kakao, akan tetapi industri pengolahan kakao di Indonesia tidak berkembang dengan baik. Menurut Asosiasi Industri Kakao Indonesia (AIKI), saat ini hanya terdapat 15 perusahaan pengolahan kakao di Indonesia, padahal pada tahun 1998 terdapat 28 perusahaan pengolahan kakao yang beroperasi di Indonesia. Selain itu nilai produksi industri pengolahan kakao Indonesia mengalami penurunan dari tahun 2007 sebesar 165.000 Ton menjadi 154.000 Ton pada tahun 2008 dan jumlah produksi perusahaan pengolahan kakao masih jauh dari kapasitas terpasang yang ada sebesar 301.000 Ton/Tahun (Tabel 1.2)

Tabel 1.2
Perusahaan Pengolahan Kakao di Indonesia

No	Perusahaan/PT	Kapasitas/ thn	Produksi 2007	Produksi 2008
1	*General Food Industries*	70.000	70.000	65.000
2	Davomas Abadi	40.000	15.000	20.000
3	Bumi Tangerang Mesindotama	30.000	26.000	36.000
4	Mas Ganda	7.000	3.000	3.000
5	Cacao Wangi Murni	15.000	3.000	2.000
6	Kakao Mas Gemilang	6.000	3.000	2.000
7	Budidaya Kakao Lestari	15.000	4.000	-
8	Teja Sekawan	15.000	5.000	2.000
9	Cocoa Ventures Indonesia	7.000	8.000	8.000
10	Maju Bersama Cocoa Industry	25.000	10.000	7.000
11	Kopi Jaya Cocoa	10.000	3.000	2.000
12	Unicom Kakao Makmur Sulawesi	10.000	5.000	-
13	Poleco Indonesia	4.000	-	-
14	Inti Coca Abadi Industries	12.000	-	-
15	Industri Kakao Utama	35.000	-	-
	Jumlah	301.000	165.000	154.000

Sumber: Asosiasi Industri Kakao Indonesia, 2009

Industri pengolahan kakao Indonesia didukung oleh 3 perusahaan besar yaitu PT General Food Industries, PT Bumi Tangerang Mesindotama, dan PT Davomas Abadi, dengan kapasitas masing-masing sebesar 70.000 Ton/tahun, 40.000 Ton/tahun, dan 30.000 Ton/tahun. Dari Tabel 1.2 dapat dilihat bahwa dari 15 perusahaan pengolahan kakao yang beroperasi hanya 2 perusahaan yang mampu menambah jumlah produksi yaitu PT Davomas abadi dari 15.000 Ton pada tahun 2007 menjadi 20.000 Ton pada tahun 2008 dan PT BumiTangerang Mesindotama dari 26.000 Ton pada tahun 2007 menjadi 36.000 Ton pada tahun 2008. Sedangkan perusahaan lainnya mengalami penurunan produksi bahkan beberapa perusahaan tidak melakukan aktivitas produksi. Tingginya beban pajak ekspor kakao olahan sebesar 30%, dibandingkan tarif impor produk kakao 5%,

telah menyebabkan jumlah pabrik olahan kakao Indonesia terus menyusut. Selain itu hal tersebut juga menyebabkan pedagang lebih senang mengekspor dalam bentuk biji kakao (non olahan).

Perusahaan-perusahaan pengolahan kakao Indonesia umumnya berlokasi di pulau Jawa, menurut AIKI, 2009 dari 15 perusahaan pengolahan kakao yang berada di Indonesia, 9 perusahaan di antaranya berada di pulau Jawa sedangkan sisanya berada di Makasar, Medan, dan Kendari. Beberapa perusahaan besar pengolahan kakao terdapat di Pulau Jawa seperti PT Davomas Abadi, PT Bumi Tangerang yang berlokasi di sekitar Jakarta dan PT General Food Industries yang berlokasi di Bandung. Jika ditinjau dari letak industri pengolahan kakao yang umumnya berada di pulau Jawa dengan letak sentra perkebunan kakao yang berada di pulau Sulawesi, tentunya perbedaan jarak ini akan menimbulkan biaya transportasi yang besar dalam pengiriman bahan baku. (Riza Rahmanu, 2009).

Dari segi kualitas, kakao Indonesia tidak kalah dengan kakao dunia dimana bila dilakukan fermentasi dengan baik dapat mencapai cita rasa setara dengan kakao yang berasal dari Ghana dan kakao Indonesia mempunyai kelebihan yaitu tidak mudah meleleh sehingga cocok bila dipakai untuk blending. Sejalan dengan keunggulan tersebut, peluang pasar kakao Indonesia cukup terbuka baik ekspor maupun kebutuhan dalam negeri. Dengan kata lain, potensi untuk menggunakan industri kakao sebagai salah satu pendorong pertumbuhan dan distribusi pendapatan cukup terbuka.

Meskipun demikian, agribisnis kakao Indonesia masih menghadapi berbagai masalah kompleks antara lain produktivitas kebun masih rendah akibat serangan hama penggerek buah kakao (PBK), mutu produk masih rendah serta

masih belum optimalnya pengembangan produk hilir kakao. Hal ini menjadi suatu tantangan sekaligus peluang bagi para investor untuk mengembangkan usaha dan meraih nilai tambah yang lebih besar dari agribisnis kakao.

Tabel 1.3
Luas Areal dan Produksi Kakao Indonesia 1995-2008

Tahun	Areal (Ha) (000)	Produksi (ton)
1995	602.119	304.866
1996	655.331	373.999
1997	529.057	330.319
1998	577.855	456.499
1999	667.715	367.475
2000	749.917	421.149
2001	821.449	536.804
2002	914.051	571.155
2003	961.177	697.816
2004	1.090.960	691.704
2005	1.167.046	748.827
2006	1.191.742	779.474
2007	1.193.903	794.040
2008	1.248.910	838.486

Sumber: Direktorat Jendral Perkebunan

Perkembangan industri kakao di Indonesia terlihat dari areal pertanamannya yang meningkatkan namun ada juga yang mengalami penurunan yang diakibatkan karena cuaca dan juga hama penggerek batang yang makin agresif menyerang pohon kakao saat cuaca basah, namun lebih sering mengalami peningkatan dari pada penurunan. Sehingga produksi nasional pun selalu mengalami peningkatan yang pesat dari tahun ke tahun. Sumber pertumbuhan produksi tersebut adalah pertumbuhan areal dengan rata-rata 6,5 persen per tahun. Ini berarti bahwa pertumbuhan produksi kakao Indonesia lebih mengandalkan pada perkembangan areal tanam. Meskipun luas areal tanaman kakao makin besar akan tetapi produksi

kakao tidak meningkat banyak. Pada periode 2002- 2005 secara tahunan masih menunjukkan peningkatan yang baik, namun pada tahun 2006-2007 memperlihatkan *trend* yang kurang baik. Meski tidak mengalami penurunan, namun peningkatannya tidak banyak. Hal ini antara lain disebabkan oleh hama penggerek batang dan penggerek buah, usia tanaman yang sudah tua, serta kurangnya pengelolaan oleh para petani. Yang paling tinggi mengalami kenaikan luas areal yaitu pada tahun 2003 ke tahun 2004 dengan luas area 961.177 menjadi 1.090.960. Dan pada tahun 2008 luasnya telah mencapai 1.248.910 dengan hasil produksi 838.486. Meningkatnya luas area dari tanaman kakao tidak terjadi begitu saja. Pemerintah melakukan berbagai usaha salah satunya yaitu dengan mengadakan Gernas (Gerakan Nasional) kakao, yang dilakukan dengan berbagai cara, misalnya dengan merehabilitasi dan peremajaan terhadap areal luas tanaman komoditas kakao.

Tabel 1.4
Daerah Penghasil Kakao di Indonesia

Daerah	Hasil/ton/thn	Persentase
Sulawesi Selatan	184.000	31,9%
Sulawesi Tengah	137.000	23,7%
Sulawesi Tenggara	111.000	19,2%
Sulawesi Barat	76.743	13,8%
Sulawesi Utara	21.000	3,6%
Lampung	17.000	2,9%
Kalimantan Timur	15.000	2,6%
Daerah lainnya	15.257	2,6%

Sumber: Direktorat Jendral Industri Agro dan Kimia, Departemen Perindustrian Jakarta, 2009.

Dari tabel di atas, terlihat bahwa daerah di Indonesia yang paling banyak menghasilkan kakao yaitu daerah Selawesi Selatan dengan hasil 31,9% dari

jumlah keseluruhan, selanjutnya adalah Sulawesi Tengah dengan hasil sekitar 23,7%. Dan daerah selanjutnya adalah daerah Selawesi Tenggara dengan hasil sekitar 19,2% dari jumlah keseluruhan.

Menurut usahanya perkebunan kakao Indonesia dikelompokkan dalam 3 (tiga) kelompok yaitu: Perkebunan Rakyat, Perkebunan Negara dan Perkebunan Swasta.

Tabel 1.5
Pengelompokan Perkebunan Kakao menurut Usahanya

No	Perkebunan	Luas area
1	Perkebunan Rakyat	887.735 Ha
2	Perkebunan Negara	49.976 Ha
3	Perkebunan Swasta	54.737 Ha

Sumber: Departemen Perindustrian Jakarta, 2009

Indonesia merupakan produsen kakao nomor tiga terbesar di dunia dan pada tahun 2010 Indonesia menjadi produsen kakao terbesar ke-2 di dunia dengan produksi 844.630 ton, dibawah negara Pantai Gading dengan produksi 1,38 juta ton. Namun biji kakao Indonesia kurang diminati karena mutu kakao Indonesi agak rendah. Selama ini, biji kakao Indonesia merupakan batas standar mutu ekspor-impor biji Kakao. Bahkan di Amerika Serikat, biji kakao Indonesia mendapatkan *automatic detention* (hak untuk memeriksa apakah biji kakao memenuhi standar atau tidak) kerena sering ditemukan jamur, kotoran, serangga dan benda-benda asing lainnya. (Zaki Ismail Fahmi,2009)

Rendahnya mutu kakao Indonesia ini disebabkan oleh beberapa hal, antara lain:

1. Kualitas tanaman kakao Indonesia yang menurun, karena kebanyakan kakao di Indonesia telah menua.

2. Penyakit VSD *(Vascular Streak Dieback)* dan hama PBK (Pengerek Buah Kakao) yang menyerang kebanyakan perkebunan kakao di Indonesia.
3. Biji kakao Indonesia jarang yang di fermentasi terlebih dahulu, padahal mutu biji yang telah difermentasi lebih baik dari pada yang belum difermentasi.
4. Teknologi pascapanen yang masih sederhana dan mesin pengolahan yang telah tua.
5. Sarana dan prasarana pendukung yang kurang, seperti gudang, pasokan listrik yang kurang, transportasi dari, ke dan di dalam kebun, tempat pengolahan dan menuju negara pengekspor yang masih kurang baik.

Namun, biji kakao Indonesia memiliki keunggulan m*elting point Cocoa Butter* (titik lebur kakao) yang tinggi sehingga tidak mudah meleleh, serta tidak mengandung pestisida dibanding biji kakao dari *Ghana* maupun *Pantai Gading*. Biji kakao merupakan produk hulu yang dihasilkan oleh perkebunan kakao di Indonesia. Industri dalam negeri tidak berdaya menghadapi persaingan dengan Negara asing, namun apabila diolah di dalam negeri biji kakao akan menjadi kakao olahan yaitu *cocoa liquor, cocoa cake, cocoa butter, dan cocoa powder* yang akan mempunyai nilai yang lebih tinggi serta menyerap tenaga kerja dan sangat sedikit mampu memproduksi makanan atau minuman cokelat. (Departemen Perindustrian Jakarta, 2009)

Cocoa liquor merupakan biji kakao yang telah digiling halus dan hasilnya seperti bubur halus dari biji cokelat yang bercampur dengan lemak cokelat. Adapun *cocoa liquor* yang dipres hingga kering dan mampu memisahkan kandungan lemaknya, lalu dikeringkan dan digiling kembali hingga menghasilkan bubuk cokelat (*cocoa powder*).

Sementara *cocoa butter* yang berharga paling mahal merupakan lemak cokelat hasil ekstraksi *cocoa liquor* dari pembentukan bubuk cokelat. *Cocoa butter* sering kali digunakan sebagai campuran pembuatan permen cokelat dan bahan baku kosmetik seperti lipstik.

Lemak cokelat atau *cocoa fat* atau *cocoa butter* merupakan lemak nabati alami yang mempunyai sifat unik, yaitu tetap cair pada suhu di bawah titik bekunya. Lemak cokelat dikeluarkan dari pasta cokelat dengan cara dikempa atau dipres. Pasta kakao dimasukkan ke dalam alat kempa hidrolis yang memiliki dinding silinder yang diberi lubang-lubang sebagai penyaring. Cairan lemak akan keluar melewati lubang-lubang tersebut, sedangkan bungkil cokelat sebagai hasil sampingnya akan tertahan di dalam silinder.

Lemak cokelat mempunyai warna putih kekuningan dan berbau khas cokelat. Lemak cokelat mempunyai tingkat kekerasan yang berbeda pada suhu kamar, tergantung asal dan tempat tumbuh tanamannya. Lemak cokelat dari Indonesia, khususnya Sulawesi memiliki tingkat kekerasan lebih tinggi bila dibandingkan lemak cokelat dari Afrika Barat, dan sifat ini sangat disukai oleh pabrik makanan cokelat karena produk menjadi tidak mudah meleleh saat didistribusikan ke konsumen. Bubuk cokelat atau *cocoa powder* diperoleh melalui proses penghalusan bungkil (*cocoa cake*) hasil pengempaan. Untuk memperoleh ukuran yang seragam, setelah penghalusan perlu dilakukan pengayakan.

Bubuk cokelat merupakan salah satu bahan campuran dalam pembuatan makanan yang banyak di pakai dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia bubuk coklat yang terbuat dari biji kakao melalui berbagai proses penggilingan ini merupakan bahan baku untuk biscuit (cookies, wafer, marrie, snack), bakery (roti)

dan lainnya. Konsumsi bubuk coklat di Indonesia dari tahun ke tahun terus meningkat karena peningkatan jumlah penduduk maupun tingkat konsumsi per kapita sehingga menyebabkan naiknya permintaan (*demand*).

Dalam persaingan global yang semakin tajam, industri manufaktur suatu negara dituntut untuk mampu menghasilkan output secara efisien jika ingin tetap dapat bertahan. Efisiensi datam produksi dapat tercapai jika sumber daya yang tersedia dapat dialokasikan secara efektif dan efisien. Hal ini dapat dikembangkan dengan adanya peran pemerintah ikut campur dalam meningkatkan produktivitas, efisiensi dan kapabilitas nasional.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dilakukanlah penelitian tentang industri bubuk coklat di Indonesia, karena industri bubuk coklat nasional sangat menarik untuk dikaji dan merupakan komoditas yang membantu ketahanan pangan nasional. Dalam penelitian ini, akan mengkaji bagaimanakah perkembangan tingkat efisiensi industri bubuk coklat di Indonesia terutama dari segi efisiensi produksi, dengan judul penelitian adalah **"EFISIENSI PRODUKSI INDUSTRI BUBUK COKLAT DI INDONESIA PERIODE TAHUN 1995-2008 (ISIC 15431)".**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah yang akan diangkat dalam penelitian ini yaitu bagaimana perkembangan tingkat efisiensi industri bubuk coklat di Indonesia selama periode tahun 1995-2008.

1.3 Tujuan Penelitian

Dari permasalahan yang ada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan efisiensi industri bubuk coklat di Indonesia periode tahun 1995-2008.

1.4 Manfaat Penelitian

1. ManfaatAkademik

Dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan khususnya pada bidang ilmu ekonomi dan memberikan masukan yang bermanfaat untuk menambah pengetahuan penulis dan pembaca mengenai industri, terutama industri bubuk coklat di Indonesia.

2. Manfaat Operasional

Untuk .memberikan masukan yang bermanfaat dalam pengembangan industri bubuk coklat di Indonesia bagi pemerintah, khususnya instansi yang terkait.

DAFTAR PUSTAKA

Affandi, Kemas Ahmad. 2009. *Effisiensi Produksi Industri Gula di Indonesia.* Skripsi. Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya, Indralaya.

ASKINDO (Assosiasi Kakao Indonesia) http//www. askindo-kakao.org

Badan Pusat Statistik. Analisis *Efisiensi Industri, Konstruksi, dan Perbankan,* http//www.bps.go.id.

Badan Pusat Statistik 2004-2009. *Produk Domestik Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha,* http//www.bps.go.id.

Departemen Perindustrian. 2007. Gambaran Sekilas Industri Kakao, http/www.deperin.go.id.

Fahmi, Zaki Ismail. *Penggunaan Benih Kakao Bermutu dan Teknik Budidaya sesuai Standard dalam rangka menyuseskan Gernas Kakao 2009-2011.* Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan: Surabaya

Fatmawati. 2008. *Analisis Kinerja Industri pada Usaha Susu Kedelai di Kota Palembang.* Skripsi. Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya, Indralaya.

Handayani, Mira dan Indriyanti Sudirman, Elly Ishak. 2010. *Analisis Prospek dan Strategi Pengembangan Perusahaan Pengolahan Cokelat: Studi kasus pada KUB Sibalie Resoe Luwu Utara..*

Hasibuan, Nurimansjah.1991. Ekonomi Industri:Persainagn Monopoli dan Regulasi.PT Pustaka LP3ES, Indonesia,Jakarta.

Hasibuan, Nurimansyah. 1993. *Ekonomi Industri.* PT. Pustaka LP3ES Indonesia: Jakarta.

ICCO (International Cocoa Organization). http//www.icco.org.

KADIN (Kamar Dagang dan Industri). http//www.kadin-indonesia.or.id.

Mahardhika, Candra. 2011. *Analisis Efisiensi dan Faktor Faktor Produksi yang Mempengaruhi Output pada Industri Kertas dan Barang dari Kertas (ISIC 34) di Indonesia.* Fakultas Ekonomi Dan Bisnis.

Nurasa, Tjetjep dan Chairul. *Perkembangan Kakao Indonesia dan Dampak Penerapan Kebijakan Eskalasi Tarif di Pasaran Dunia: Kasus Kabupaten*

Kolaka, Provinsi Sulawesi Selatan. Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian: Bogor.

Janner P. Situmorang. 2010. *Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi dan Penyangraian Biji Kakao (Theobroma cacao L.) Terhadap Mutu Bubuk Kakao*. Universitas Sumatera Utara. Medan

Paredede, Parulian. 2007. Analisis Kinerja Nilai Tambah, Efisiensi dan Produktivitas Tenaga Kerja Usaha Tambal Ban di Kota Palembang: Studi Kasus Kecamatan Sako. *Skripsi.* Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya: Indralaya.

Rayyandra. 2009. Nilai Tambah, Produktivitas Tenaga Kerja dan Efisiensi Industri Pulp di Indonesia periode 1994-2005. *Skripsi.* Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya: Indralaya.

Rahmanu, Riza. 2009. Analisis Daya Saing Industi Pengolahan dan Hasil Olahan Kakao di Indonesia. *Skripsi.* Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Sahara, Dewi dan Idris. *Efisiensi Produksi Sistem Usahatani Padi pada Lahan Sawah Irigasi Teknis.* Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP): Sulawesi Tenggara.

Sukirno. 2003. *Pengantar Teori Mikro Ekonomi.* PT. Grafindo: Jakarta.

Syam, Amiruddin. *Analisis Efisiensi Produksi Komoditas Kapas di Sulawesi Selatan.* Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP): Sulawesi Tenggara.

Syam, Amiruddin. *Efisiensi Produksi Komoditas Lada di Bangka Belitung.* Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP): Sulawesi Tenggara.

Tambunan, Tulus. 1999. *Perkembangan Industri Skala Kecil di Indonesia.* PT.Mutiara Sumber Widya: Jakarta.