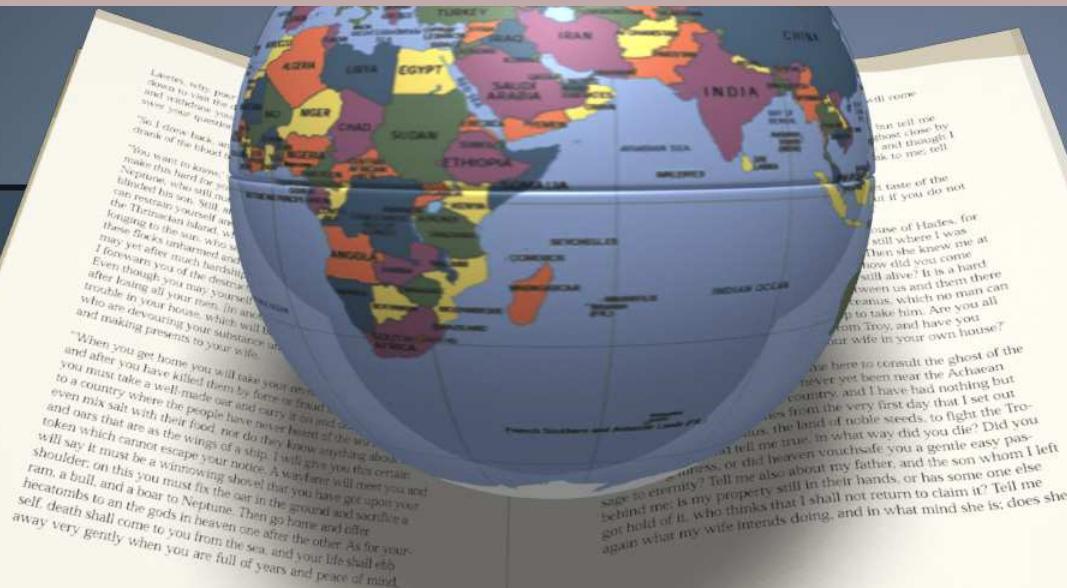




SERTIFIKASI KAKAO BERKELANJUTAN

Ir. Andi Arnida Massusungan, MSc
Plh. Direktur Mutu dan Standardisasi





VISI DAN TARGET KEMENtan

VISI :

- AGRO-INDUSTRI UNGGUL, BERBASIS LOKAL, BERKELANJUTAN
- KEMANDIRIAN PANGAN
- NILAI TAMBAH, DAYA SAING DAN EKSPOR
- PENINGKATAN KESEJAHTERAAN PETANI

TARGET

Swasembada dan Swasembada Berkelanjutan

Diversifikasi Pangan

Peningkatan Nilai Tambah, Daya Saing, Industri hilir, Pemasaran dan Ekspor

Kesejahteraan Petani





FOKUS KOMODITAS PROGRAM PPHP

Tahun 2010 - 2014

Pangan Utama

- Beras, jagung, kedelai, dan daging sapi



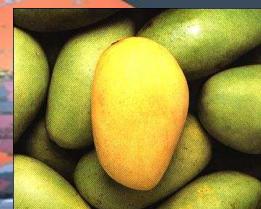
Andalan Ekspor

- **Kakao**, kopi, sawit, rempah, dan teh



Produk Potensial Ekspor

- Buah tropika, biofarmaka, tanaman hias tropika, beras specialty, dan mete



Substitusi Impor

- Susu, tepung (cassava dan sagu), jeruk, daging ayam dan telur



Kakao → Komoditi Strategis

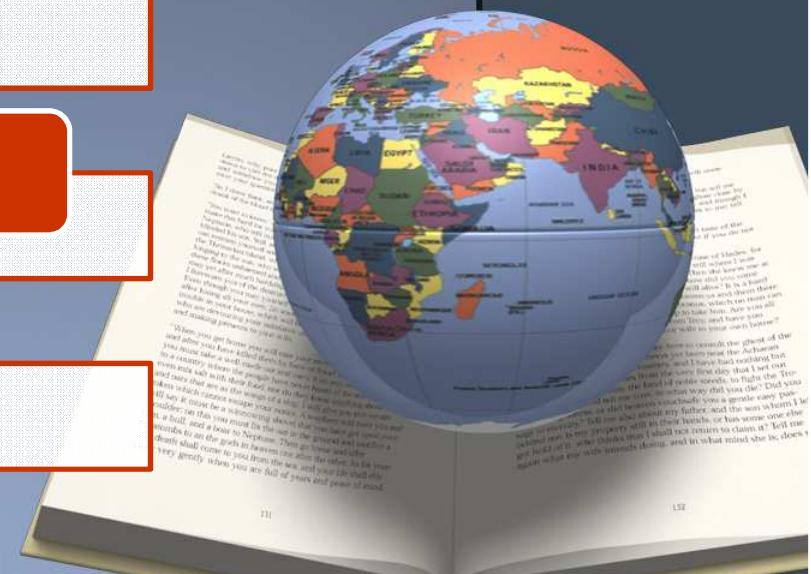
✓ sumber devisa dari ekspor

✓ bahan baku industri

✓ sumber lapangan kerja dan pendapatan masyarakat

✓ mendorong pusat-pusat pertumbuhan perekonomian di daerah

✓ berperan dalam pelestarian fungsi lingkungan hidup



Manfaat kakao

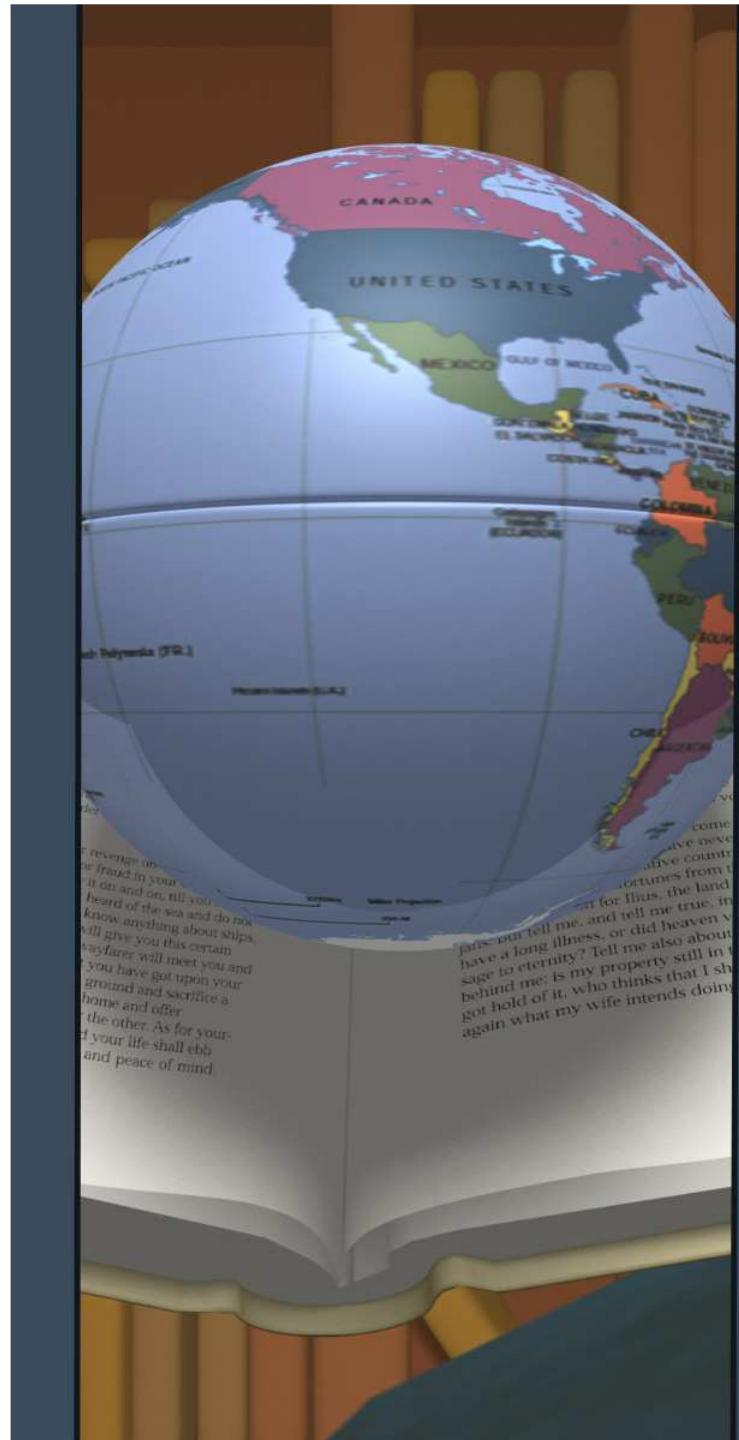
□ Ekonomi

- ✓ Andalan ekspor → Sumber devisa
- ✓ Sumber pendapatan petani
- ✓ Bahan baku industri pengolahan
- ✓ Hampir seluruh bagian tanaman kakao dapat dimanfaatkan (biji, kulit buah, pulp) baik untuk pangan, pakan, sarana produksi (pupuk, bio gas), dll

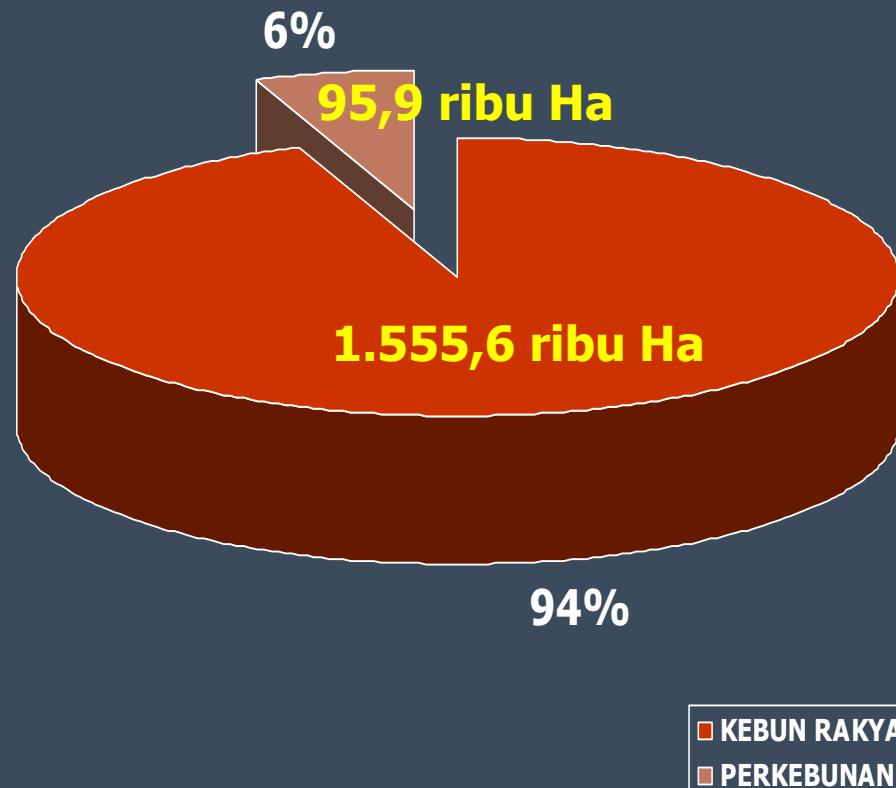
□ Kesehatan

- ✓ Mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh (karbohidrat, lemak, protein, antioksidan, dll)
- ✓ Dapat mencegah dan meringankan penyakit kanker, stroke, diare, batuk, dll)

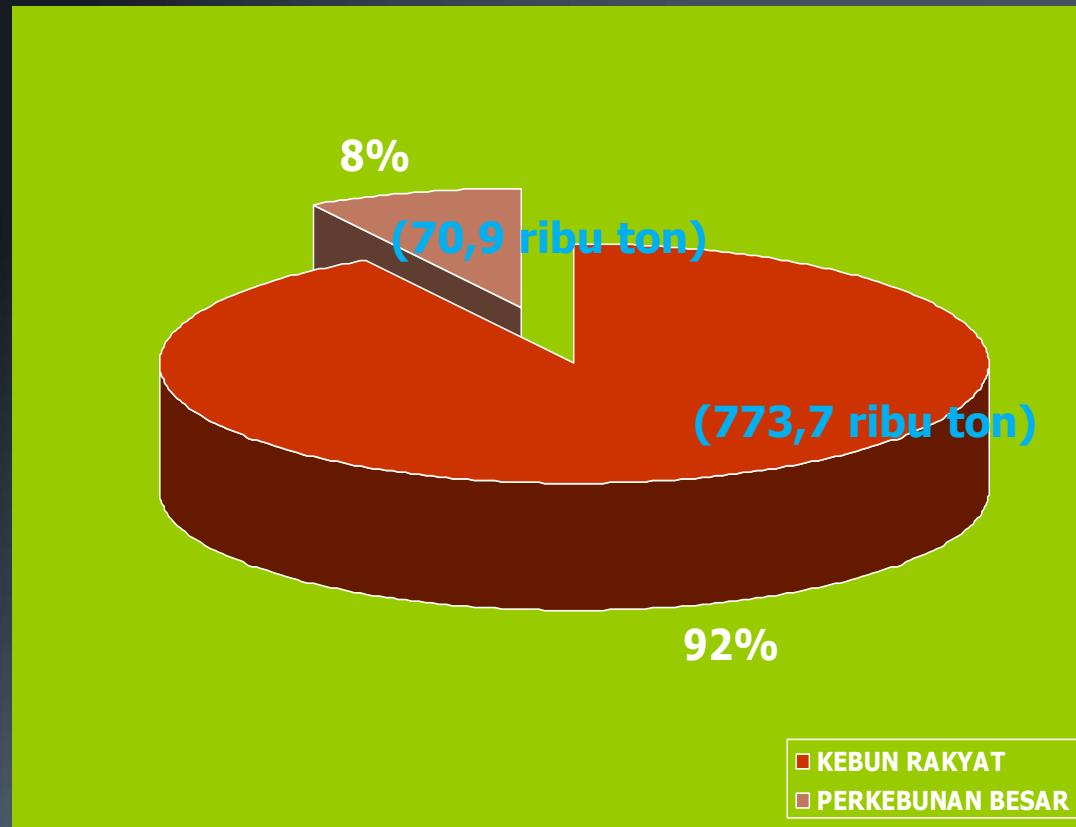




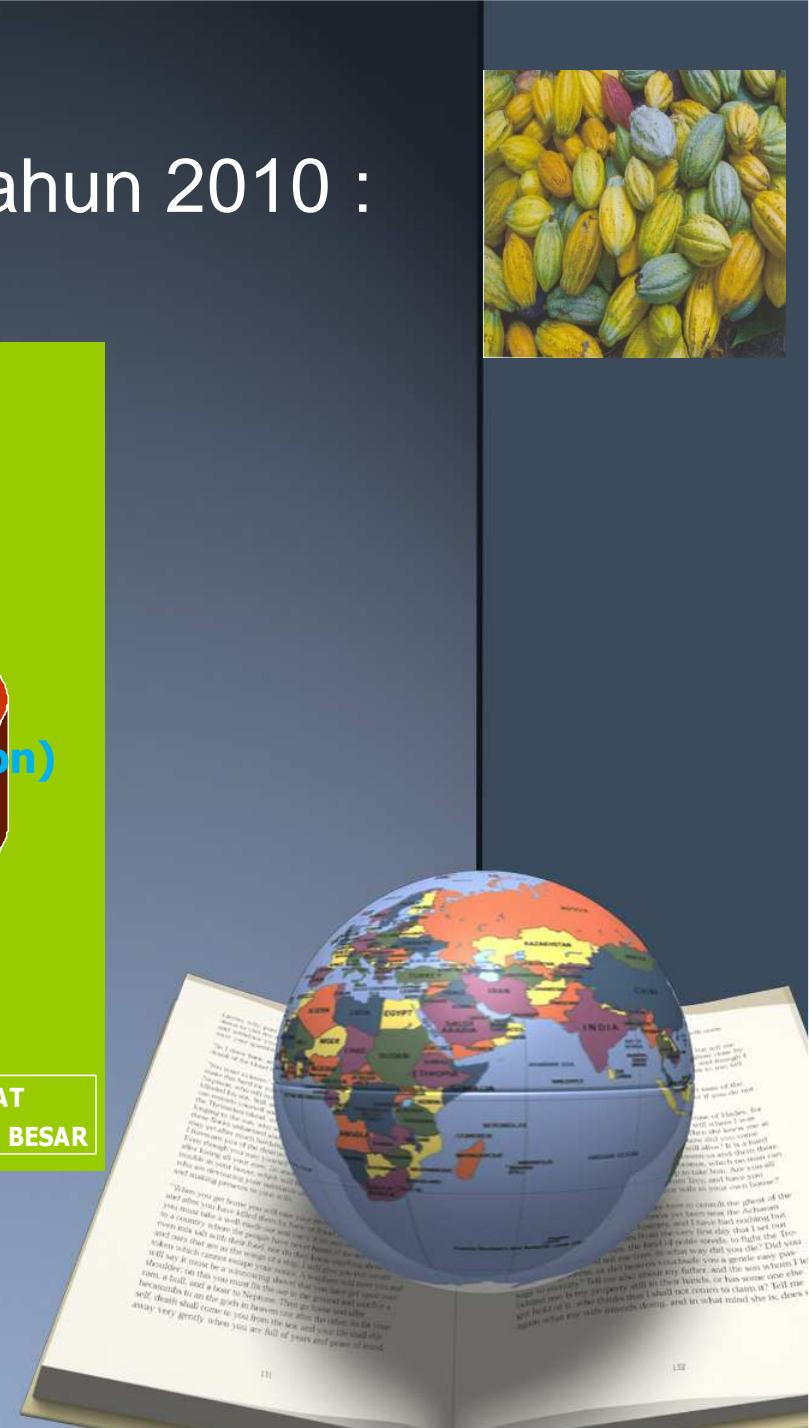
Perbandingan kepemilikan areal kakao



Perbandingan produksi kakao tahun 2010 :



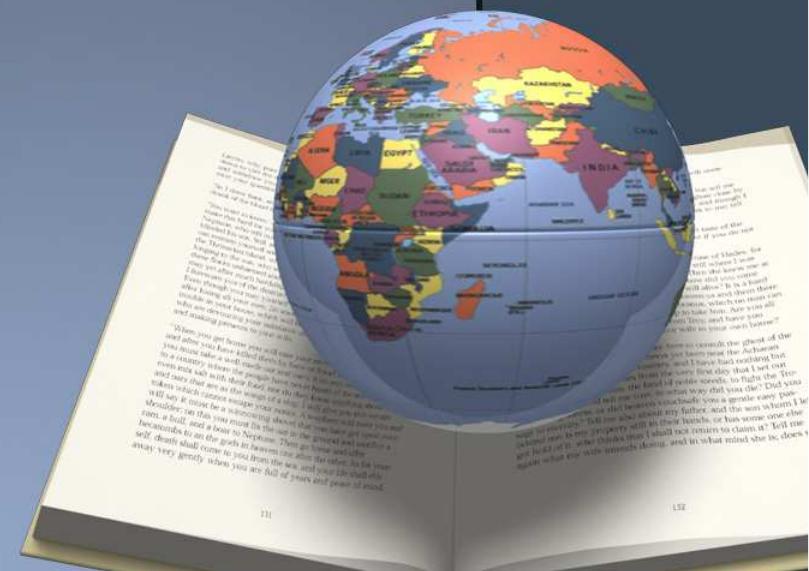
Sumber : Statistik Indonesia 2011



STATISTIK KAKAO INDONESIA

	Thn 2007	Thn 2008	Thn 2009	Thn 2010	Thn 2011	Thn 2012	Sumber
Luas (Ha)	1.379.279	1.425.217	1.587.136	1.540.136	1.588.287	1.732.954	Ditjenbun
Produksi (Ton)	740.006	803.595	820.496	828.136,99	859.036,75	936.266	Ditjenbun
Ekspor Biji kakao (Ton)	379.829	380.512.	439.305	432.426	210.067	163.501	Dit. PI, Ditjen PPHP
Produkti- vitas (Kg/Ha)	801	889	834	818,93	818	820	Ditjenbun

Provinsi penghasil terbesar : Sulsel, Sultra, Sulteng, Sulbar, Sumut

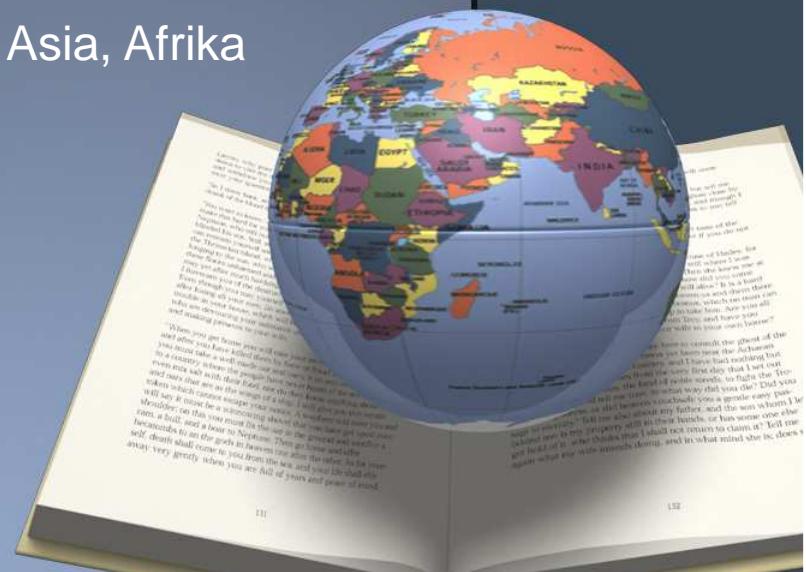


PERMINTAAN KAKAO DUNIA

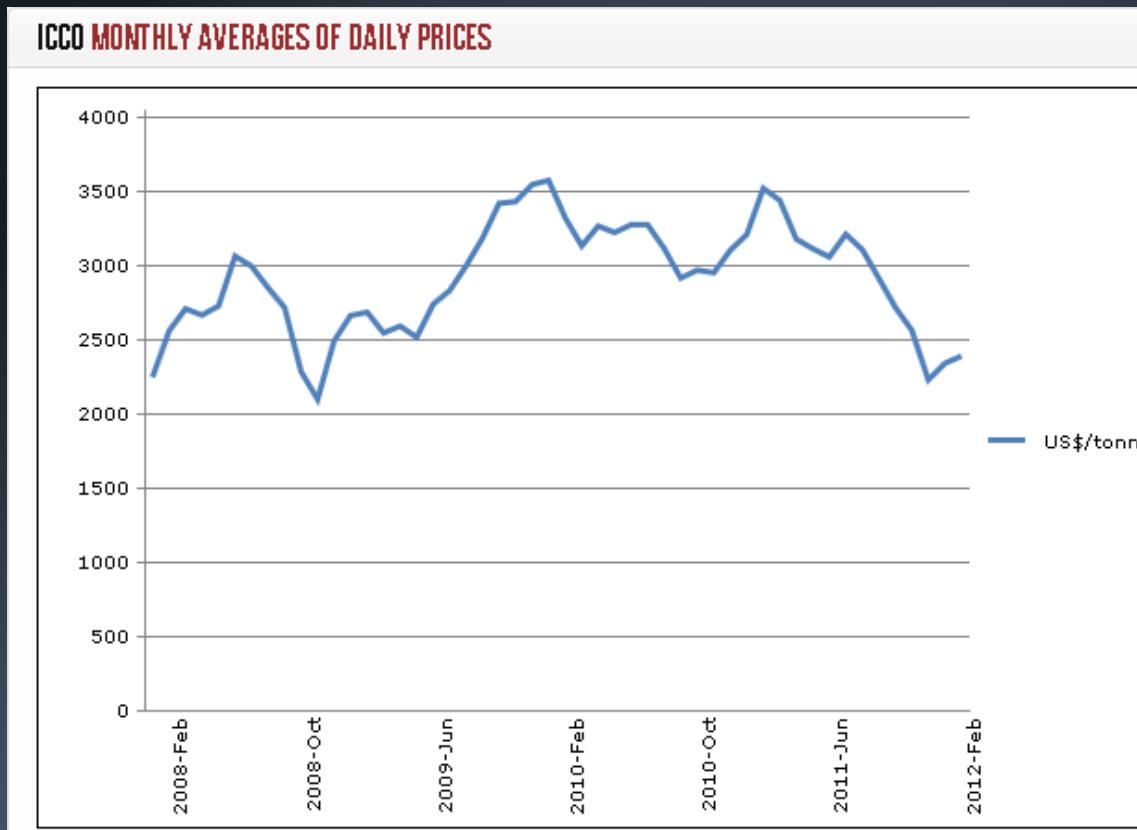
	Thn 2007	Thn 2008	Thn 2009	Thn 2010	Thn 2011	Thn 2012
Permintaan kakao dunia (ton)	3.775.000	3.537.000	3.737.000	3.938.000	3.953.000	3.987.000

Sumber : ICCO

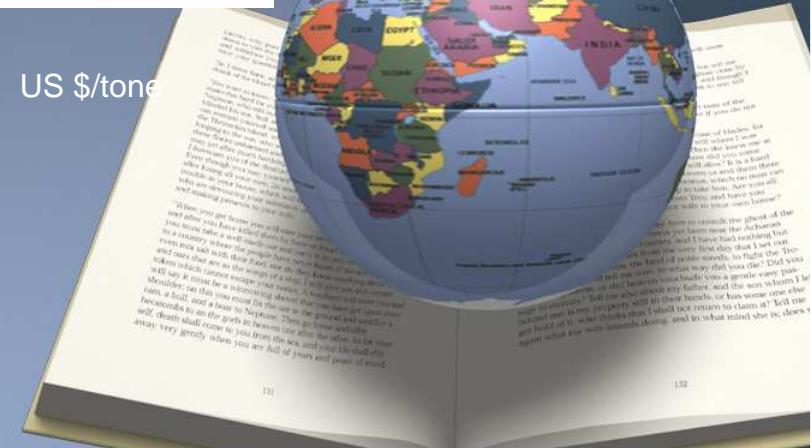
Negara permintaan terbesar : Eropa, Amerika, Asia, Afrika

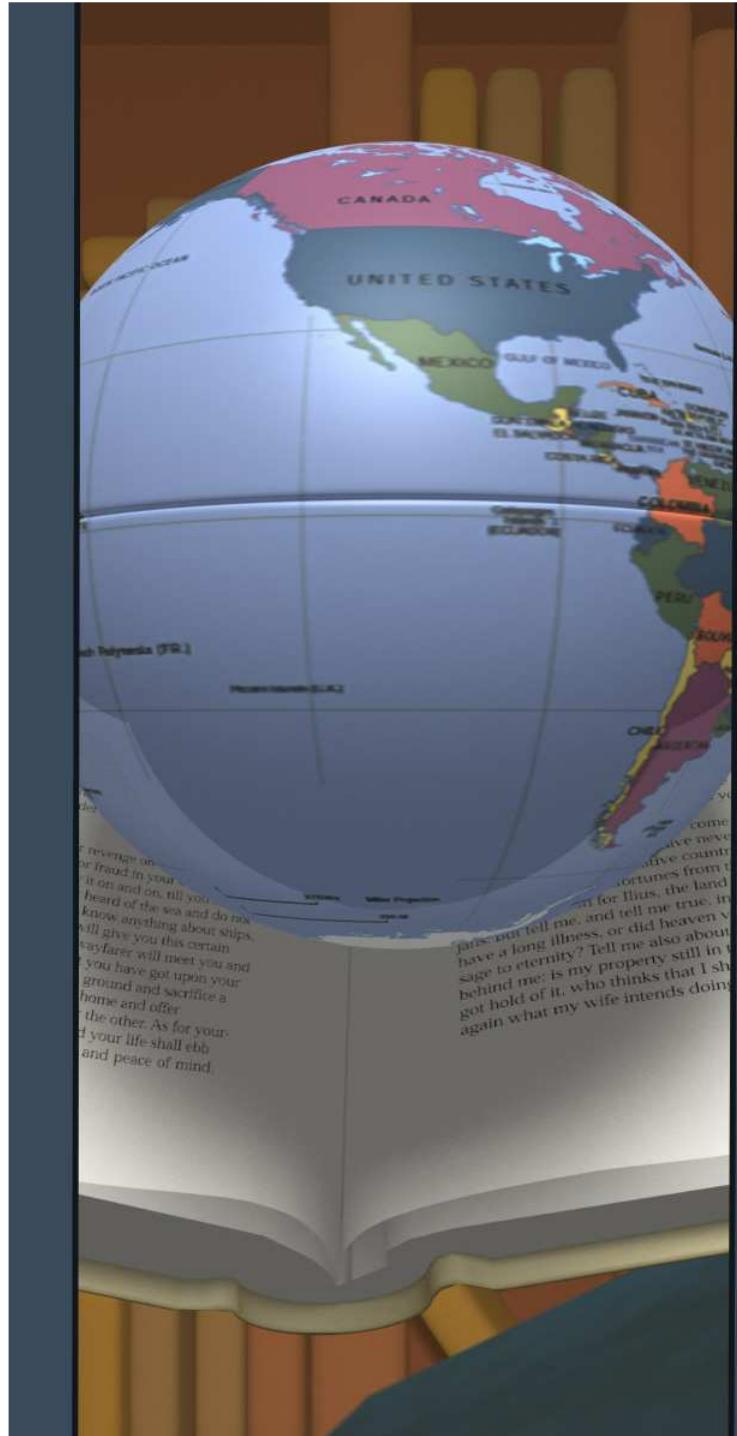


HARGA KAKAO DUNIA 5 TAHUN TERAKHIR



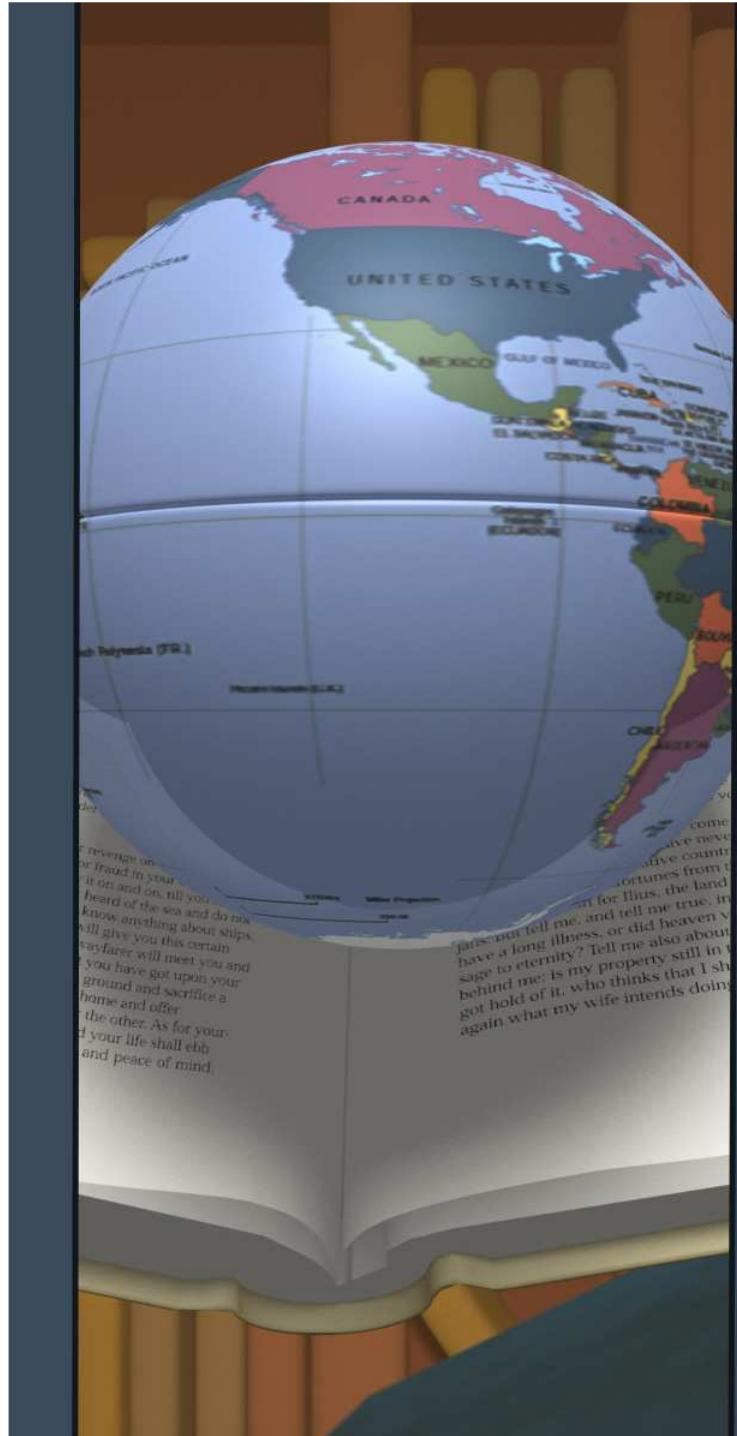
Harga kakao internasional hari kemarin 16 Sept 2013 : 2636 US \$/tonne





Permasalahan Kakao

- ✓ 80% biji kakao Indonesia tidak difermentasi dan hanya 10% yang difermentasi
 - ➡ *Mutu biji kakao rendah*
- ✓ ekspor biji kakao Indonesia selama ini dihargai di bawah harga wajar di pasar global
 - ➡ *Kerugian devisa karena harga jual yang rendah*
- ✓ konsumsi kakao nasional meningkat terutama untuk industri pengolahan namun belum bisa terpenuhi oleh produsen kakao dalam negeri
- ✓ volume impor biji kakao fermentasi dan cocoa powder terus bertambah tiap tahunnya, berbanding terbalik dengan volume ekspor biji kakao Indonesia yang cendrung menurun
- ✓ Dari segi luas, areal perkebunan kakao Indonesia terus meningkat, namun dari segi produktivitas kakao masih rendah bahkan cendrung menurun



Permasalahan Kakao

Lanjutan ...

- ✓ Petani umumnya masih kesulitan untuk menghasilkan kakao terfermentasi (*fermented bean*) sehingga kualitas kakao yang dihasilkan berkualitas rendah dan memiliki nilai jual rendah
- ➡ *Perlu penerapan teknologi pengolahan dan penanganan kakao yang baik mulai di tingkat petani, pengumpul sampai eksportir*
- ✓ Kelembagaan petani dan kelembagaan usaha (khususnya dibidang pemasaran) belum mandiri dan optimal
 - ✓ Belum berkembangnya kerjasama kemitraan antara petani produsen dengan industri dalam pemasaran kakao
 - ✓ Lemahnya pengawasan yang dilakukan pemerintah terhadap biji kakao baik pada tingkat produksi maupun pada rantai pemasaran

Rantai Pemasaran Kakao

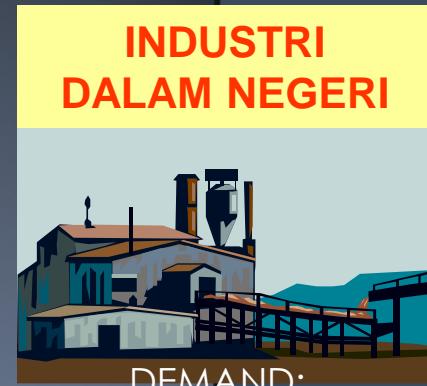


- SUPPLY:
- Mutu rendah
 - Unfermented



supply terbatas

- posisi tawar lemah
- harga murah



- DEMAND:
- Mutu tinggi
 - Fermented

Rantai pemasaran panjang

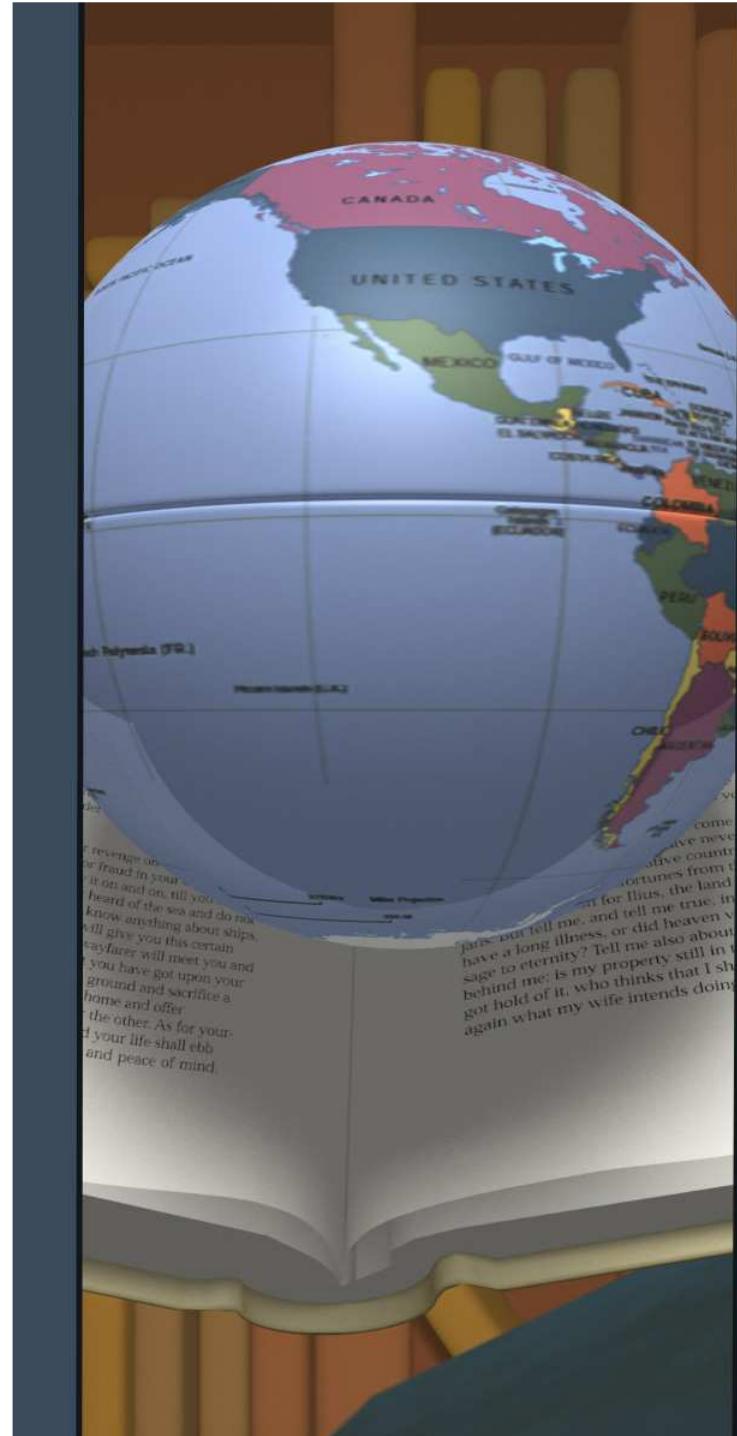


COLLECTOR



TRADER





Solusi

1. Meningkatkan mutu biji kakao kering melalui fermentasi
 *Terapkan Wajib biji kakao fermentasi*
2. Mengolah biji kakao menjadi bahan $\frac{1}{2}$ jadi dan atau mengolah menjadi bahan siap saji
 *Meningkatkan nilai tambah*
3. Kemitraan antara industri dengan kelompok tani/koperasi + dukungan perbankan
4. Batasi operasional trader asing di daerah
5. Pengawasan yang ketat

MODAL PENTING

- ✓ Komitmen
- ✓ Sarana dan prasarana
- ✓ Kelembagaan yang mandiri
- ✓ SDM yang kompeten



Pembinaan dan Pengawasan



Penerapan Sistem Jaminan Mutu pada Gapoktan kakao



Biji Kakao Sesuai STANDAR



Dukungan Kebijakan Pemerintah

1. Peraturan Presiden No. 28 Tahun 2008, Tentang Kebijakan Industri Nasional;
2. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 58/Permentan/Ot.140/ 8/2007 Tentang Pelaksanaan Sistem Standardisasi Nasional Di Bidang Pertanian;
3. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 51/Permentan/OT.140 /10/2008 Tentang Syarat Dan Tata Cara Pendaftaran Pangan Segar Asal Tumbuhan;
4. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 27/Permentan/PP.340/5/2009 Juncto Peraturan Menteri Pertanian Nomor 38/Permentan/PP.340/8/2009 Juncto Peraturan Menteri Pertanian Nomor 88/Permentan/PP.340/12/2011 Tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan Dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan;



5. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 20/Permentan/O.T 140/2/2010 Tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian;
6. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 51/Permentan/OT.140/9/2012 tentang Pedoman Penanganan Pasca Panen Kakao;
7. Peraturan Menteri Perindustrian No. 113/M-IND/PER/10/2009 tentang Peta Panduan (Road Map) Pengembangan Klaster Industri Kakao;
8. Peraturan Menteri Perindustrian No. 157/M-IND/PER/5/2009 tentang perubahan atas Peraturan Menteri Perindustrian No.45/M-IND/PER/5/2009 tentang Pemberlakuan SNI Kakao Bubuk secara wajib;
9. Peraturan Menteri Keuangan No. 67 tahun 2010 tentang Penetapan Barang Ekspor yang dikenakan Bea Keluar dan Tarif Bea Keluar;
10. Peraturan Menteri Perdagangan No. 15 Tahun 2010 tentang Penetapan Harga Patokan Ekspor yang dikenakan Bea Keluar (BK).

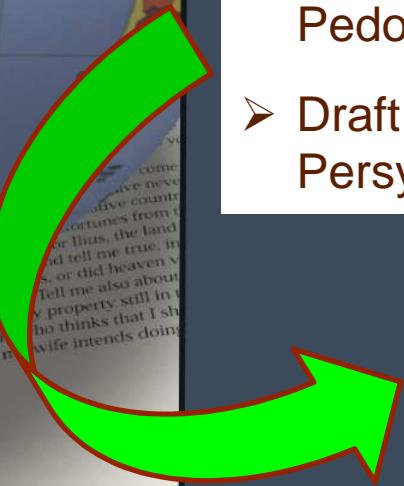




Kebijakan Kementerian Pertanian Terkait Perkakaoan Nasional



- Program gerakan nasional (gernas) kakao
- Peraturan Menteri Pertanian Nomor 51/Permentan/OT.140/9/2012 tentang Pedoman Penanganan Pasca Panen Kakao
- Draft Peraturan Menteri Pertanian tentang Persyaratan Mutu dan Pemasaran Biji Kakao

- 
- ✓ Meningkatkan produktivitas kakao nasional
 - ✓ Mewajibkan produksi biji kakao fermentasi
 - ✓ Penanganan pasca panen biji kakao yang baik
 - ✓ Pengawasan mutu biji kakao yang beredar

Skim yang akan diterapkan :

- ✓ Biji kakao yang diedarkan harus sesuai persyaratan mutu SNI 2323:2008/Amd.1:2010.
- ✓ Mewajibkan proses fermentasi biji kakao.
- ✓ Proses fermentasi dan pemasaran biji kakao dilakukan melalui kelembagaan Unit Fermentasi dan Pemasaran Biji kakao (UFPBK).
- ✓ Pendaftaran UFPBK pada Dinas Kab/Kota yang membidangi perkebunan melalui penerbitan Surat Tanda Pendaftaran (STP-UFPBK).
- ✓ Pembinaan UFPBK dilaksanakan oleh Dinas Kab/Kota yang membidangi perkebunan.
- ✓ Pengawasan mutu biji kakao dilakukan melalui sertifikasi penerapan sistem jaminan mutu dan pengujian produk oleh Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D).
- ✓ Penerbitan Surat Keterangan Asal Biji Kakao (SKAL-BK) oleh UFPBK setiap pengeluaran biji kakao.





Dampak Positif dari Kebijakan Pemerintah

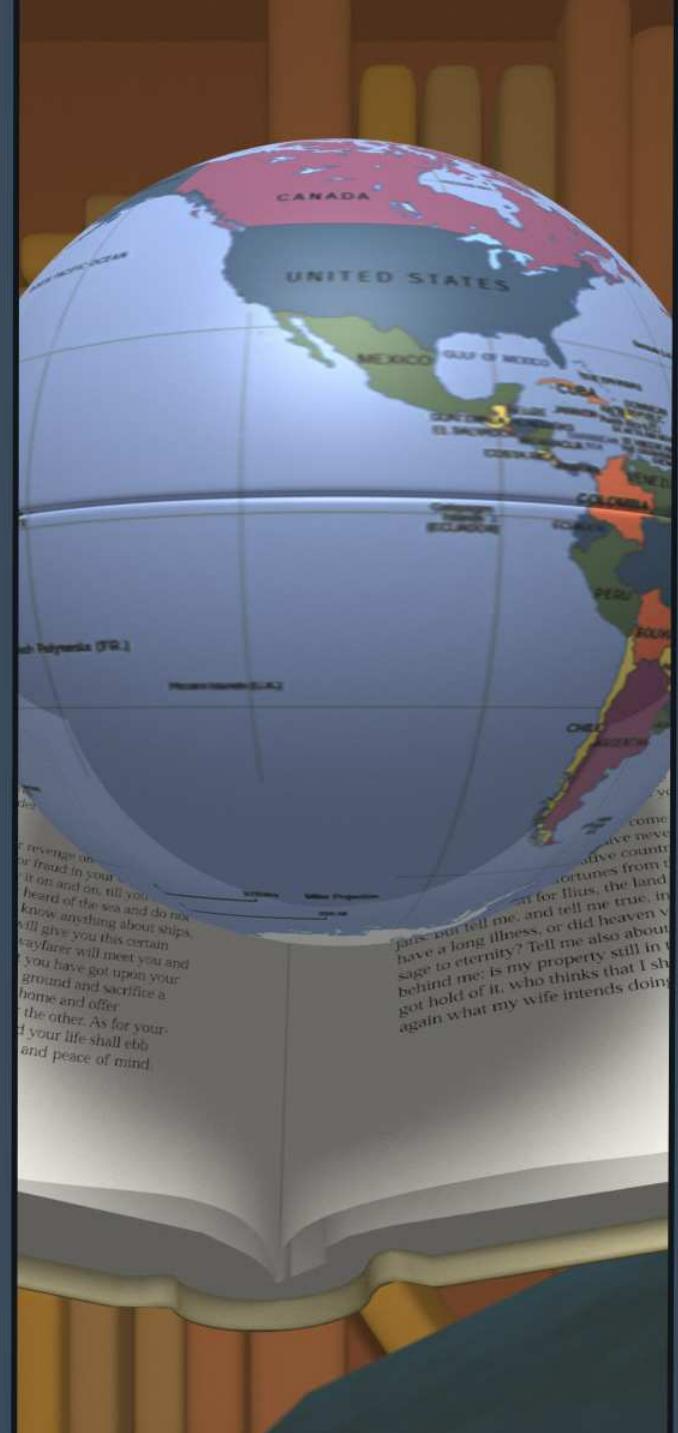


Perkembangan positif bagi industri pengolahan kakao dalam negeri dan masuknya beberapa investasi baru

Peningkatan kapasitas produksi industri domestik dari 130.000 ton pada 2009 menjadi 280.000 ton pada 2011

Tambahan investasi baru sehingga akan meningkatkan kapasitas produksi industri pengolahan (grinding capacity) menjadi 400.000 ton pada 2014

Perkembangan industri pengolahan dapat meningkatkan nilai tambah produk kakao



Dampak Positif dari Kebijakan Pemerintah

Lanjutan ...

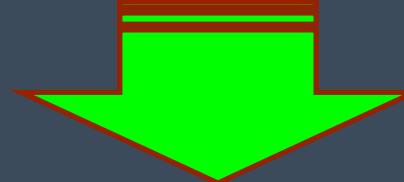


Peningkatan mutu biji kakao

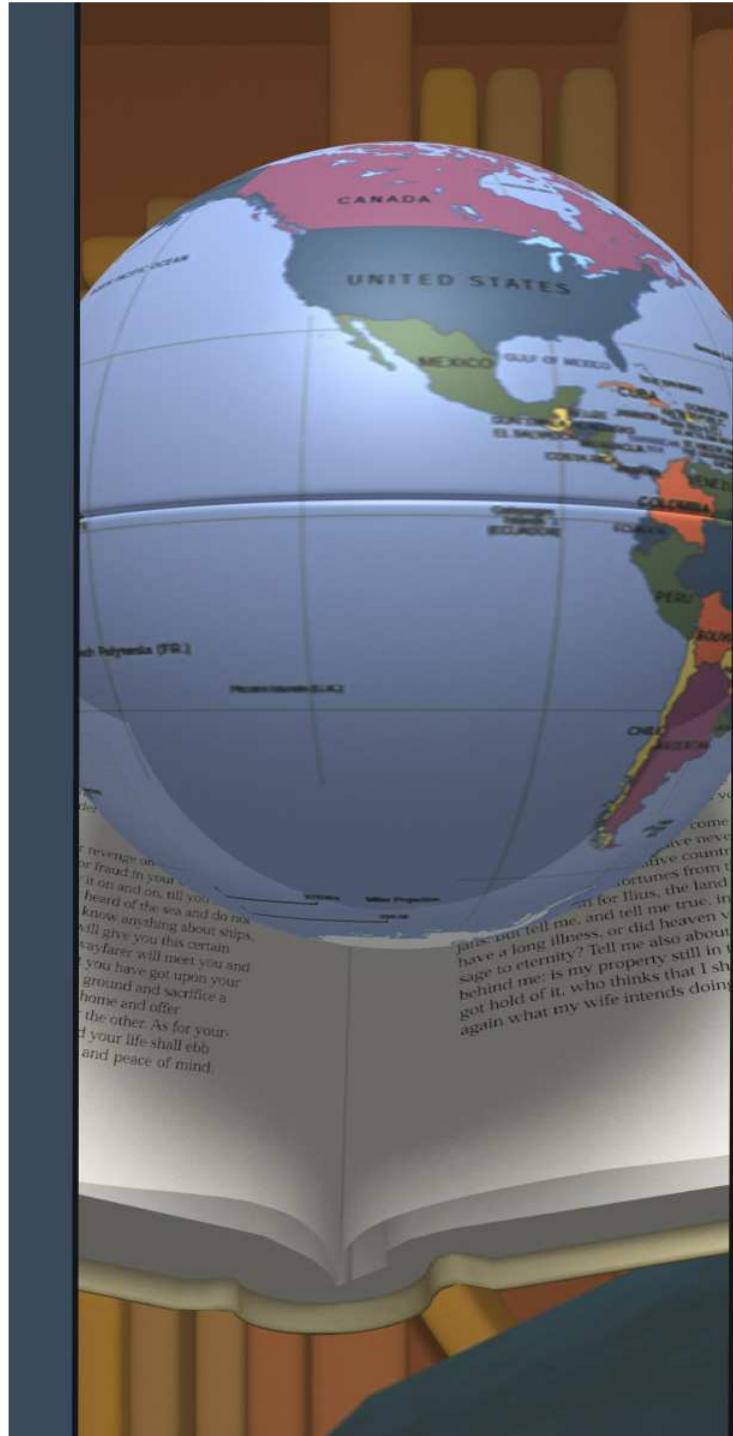
Biji kakao yang dihasilkan sesuai persyaratan mutu SNI

Peningkatan nilai tambah dan daya saing produk

Memperbaiki harga jual



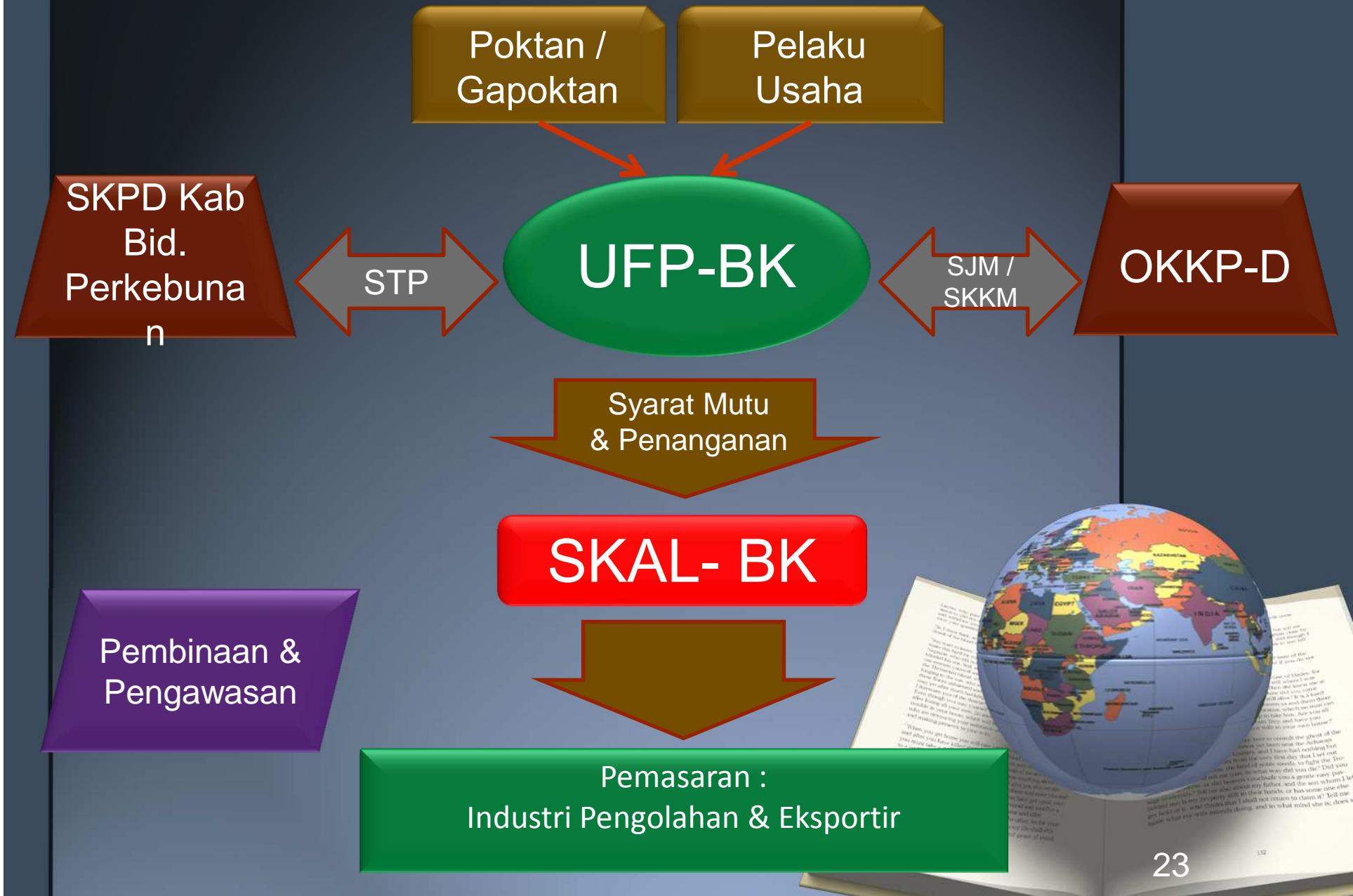
Peningkatan pendapatan dan kesejahteraan petani



Untuk mendukung daya saing kakao nasional perlu :

- program pengembangan produk hilir kakao melalui pengembangan industri kakao nasional
- insentif dan pembentukan iklim usaha yang mendukung pengembangan kakao seperti kebijakan pajak, kebijakan keuangan, kemudahan perizinan dan lain-lain.
- Penyusunan regulasi tentang *Indonesian Sustainable Cocoa (ISCocoa)*

Flowchart Penerapan Mutu Biji Kakao



Bagan Alir Proses Pengawasan



Draft Permentan tentang Sistem Kakao Berkelanjutan Indonesia /ISCocoa

- ✗ Sistem Sertifikasi ISCocoa merupakan program sertifikasi yang menggunakan pendekatan berbasis resiko serta perbaikan terus menerus
- ✗ Sistem Sertifikasi ISCocoa dirancang untuk mengapresiasi perubahan-perubahan yang dilakukan oleh pihak yang disertifikasi, untuk meningkatkan dampak positif dari praktik berkelanjutan dalam sistem produksi.
- ✗ Mengacu kepada persyaratan sistem standardisasi internasional/sistem standardisasi nasional yang berlaku

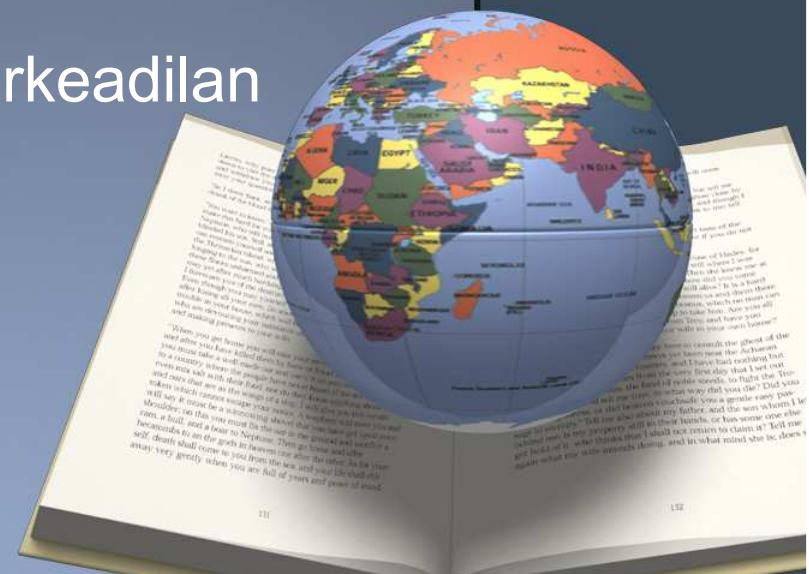
Draf Permentan tentang : Sistem Kakao Berkelanjutan Indonesia (Indonesian Sustainable Cocoa/ISCocoa)

Menjelaskan tentang cakupan Permentan dan uraiannya yang dicantumkan dalam lampiran

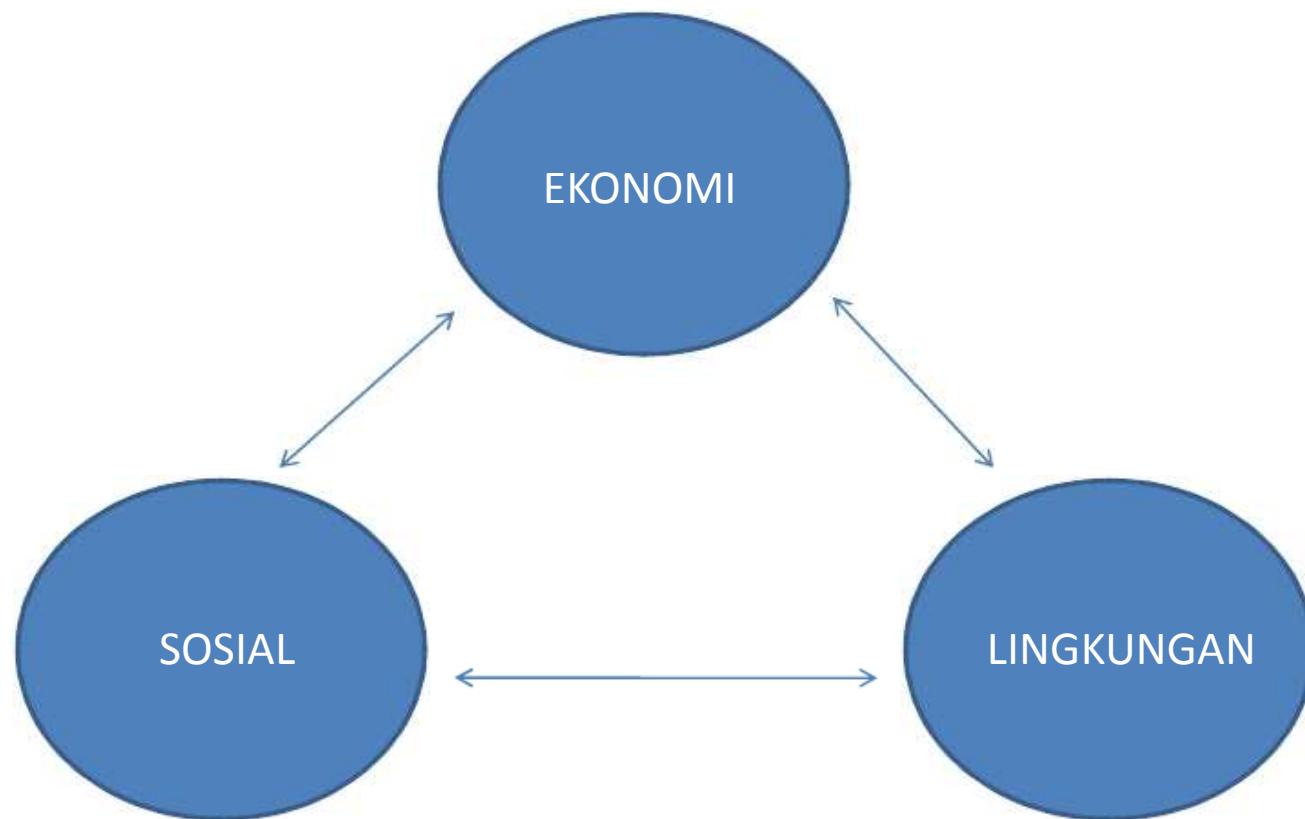
Lampiran Permentan terdiri dari empat lampiran:
1. Prinsip dan Kriteria (Standar)
2. Sistem Sertifikasi ISCocoa
3. Pembinaan dan Pengawasan
4. Komite ISCocoa

Tujuan

- Meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditi kakao
- Meningkatkan produksi, produktivitas, mutu kakao
- Minimalisasi dampak lingkungan
- Minimalisasi dampak sosial
- Sarana perdagangan yang berkeadilan



Pinsip Sistem Pertanian Berkelanjutan “SUSTAINABILITY”



LAMPIRAN I Prinsip dan Kriteria

A. Prinsip Persyaratan Sertifikasi Budidaya Dan Pengelolaan Kakao Berkelanjutuan

1. Pengelolaan Kebun
2. Penanganan Produk
3. Ketertelusuran Produk
4. Sumber Daya Manusia
5. Sumber Daya Alam dan Keanekaragaman Hayati
6. Pengelolaan Kelompok Sertifikasi
7. Pengelolaan Sertifikasi Untuk Pelaku Usaha Tunggal
8. Tanggungjawab Sosial dan Lingkungan
9. Pelabelan dan Penggunaan Logo
10. Keluhan Pelanggan

Lanjutan.....

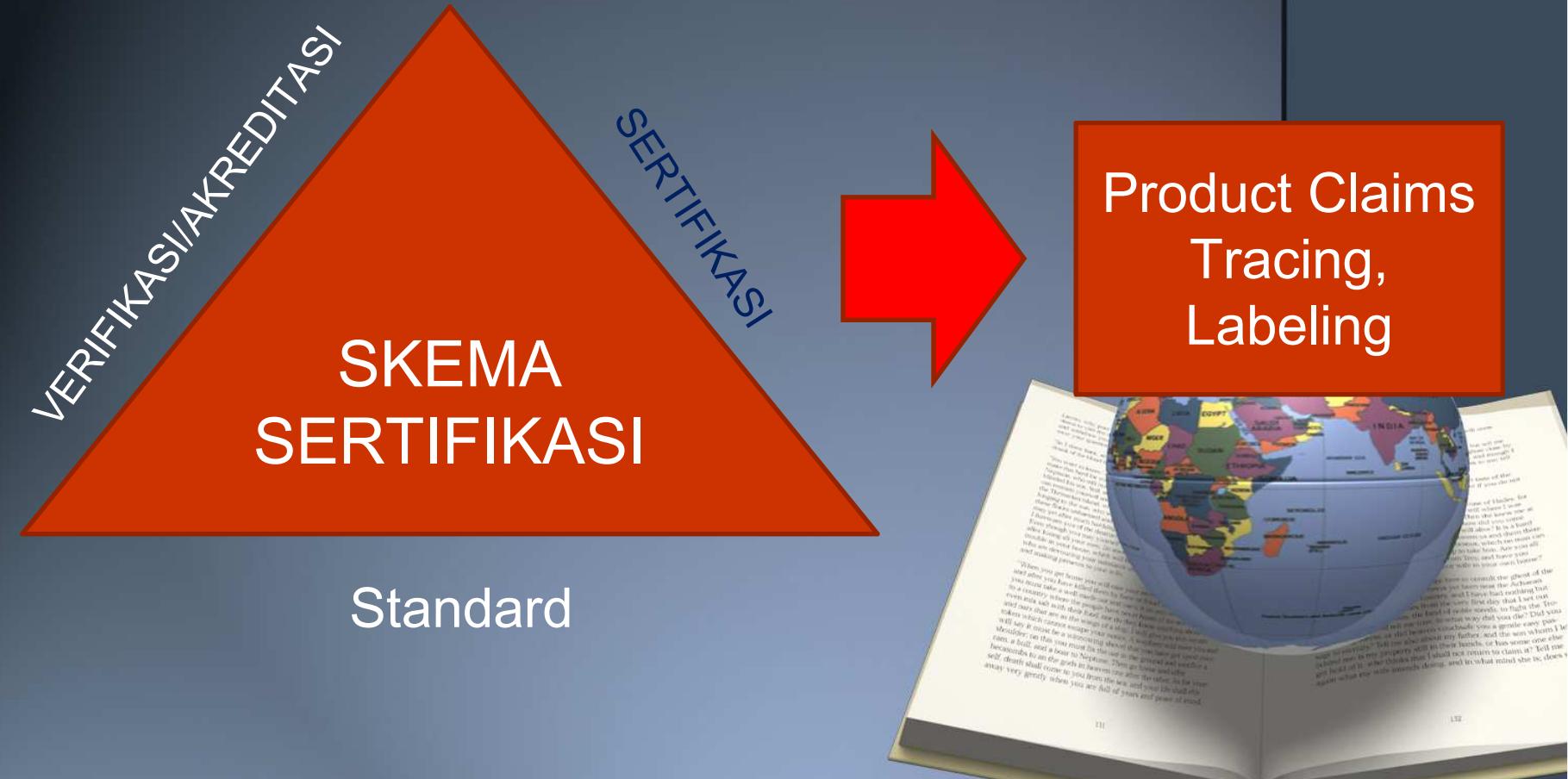
B. Prinsip Persyaratan Sertifikasi Rantai Pasok

1. Legalitas
2. Training
3. Bahan Baku
4. Sarana dan Prasarana
5. Proses Produksi
6. Aspek Ekonomi
7. Aspek Sosial
8. Aspek Lingkungan
9. Ketelusuran
10. Pelabelan dan Penggunaan Logo
11. Sistem Manajemen untuk Pelaku Usaha Multi Lokasi
12. Keluhan pelanggan

Note : Kriteria ada pada draft lampiran Permentan.

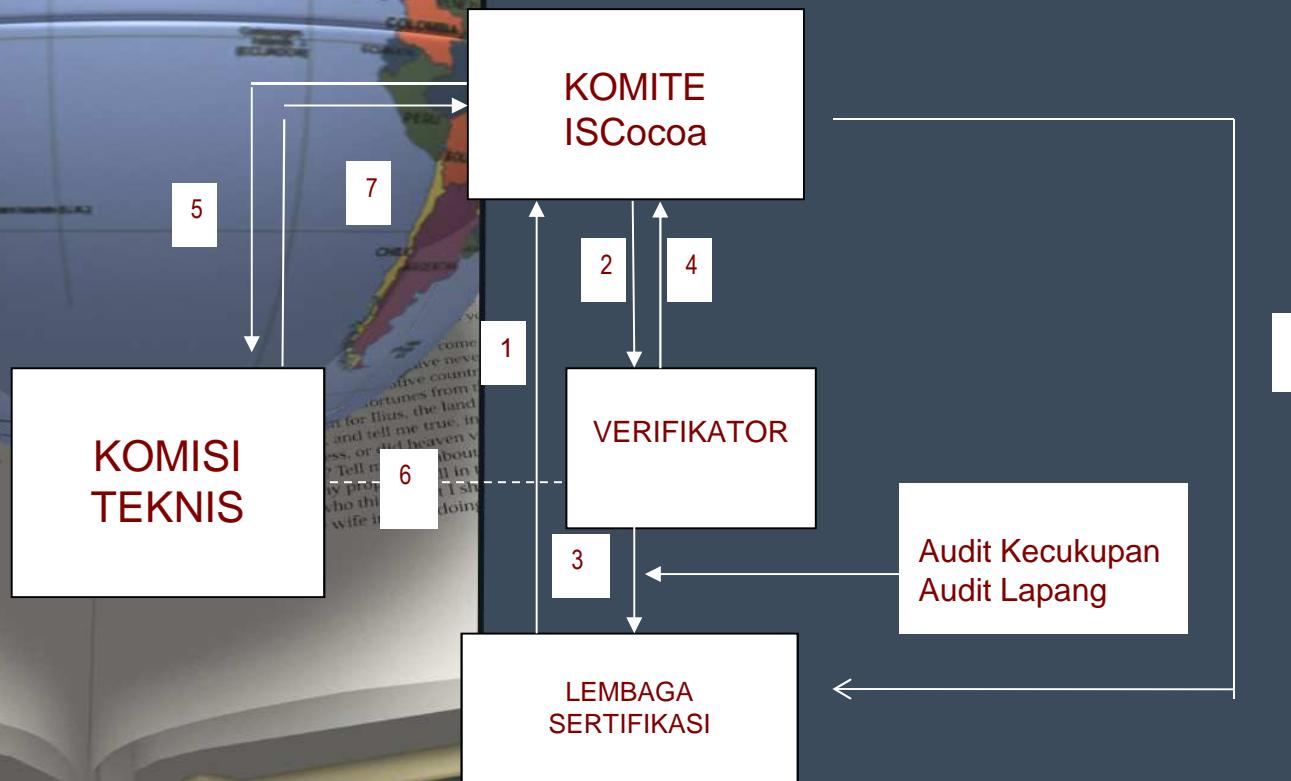
Indikator tercantum pada pedoman penerapan Iscocoa

UNSUR SKEMA SERTIFIKASI ISCocoa



SISTEM VERIFIKASI LS IS'Cocoa

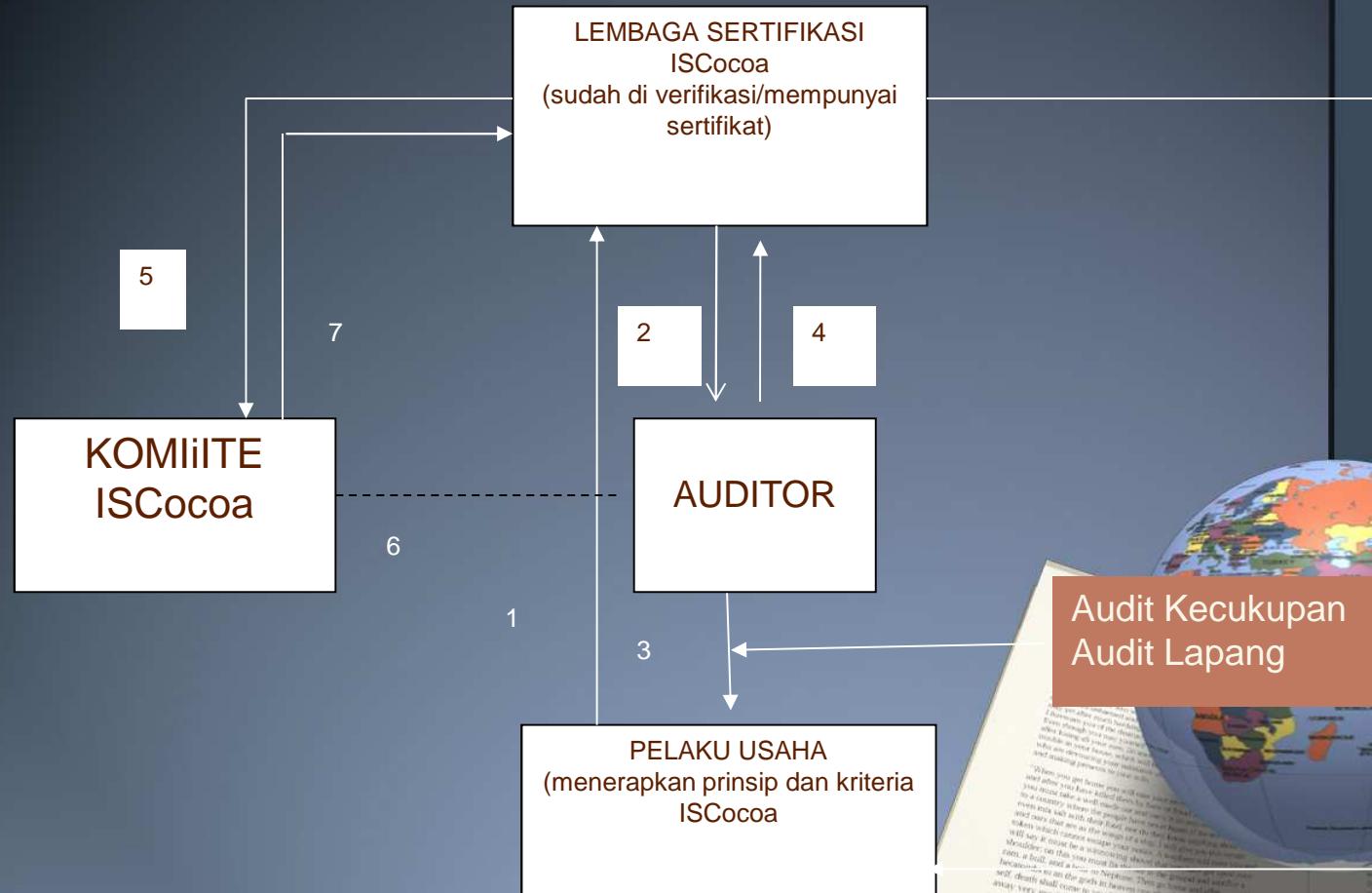
PROSES VERIFIKASI



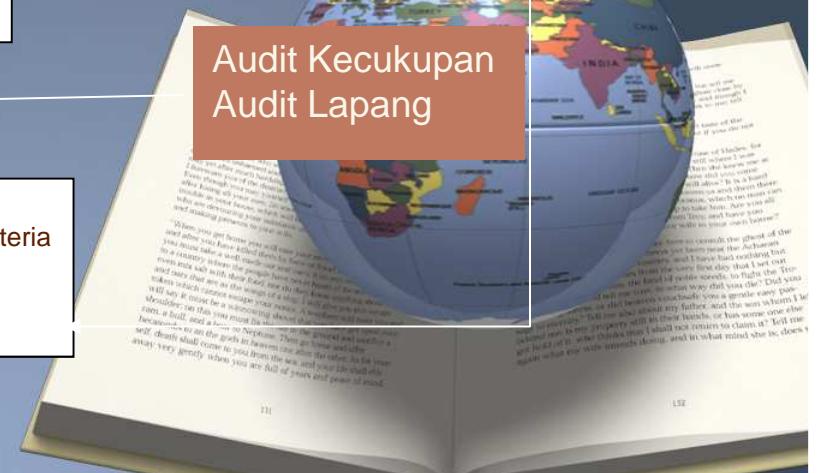
Keterangan :

1. Sebelum KAN mempunyai skema akreditasi Lembaga Sertifikasi ISCCocoa,Lembaga Sertifikasi yang ingin menjadi lembaga sertifikasi ISCCocoa mengajukan permohonan verifikasi ke Komite ISCCocoa.
2. Komite ISCCocoa menugaskan Tim Verifikator
3. Tim Verifikator melakukan audit kecukupan dokumen dan audit lapang
4. Verifikator melaporkan hasil audit kepada Komite ISCCocoa
5. Komite ISCCocoa menugaskan Komisi Teknis untuk membahas hasil audit
6. Komisi Teknis melakukan pembahasan hasil audit, verifikator melakukan presentasi
7. Panitia Teknis memberikan rekomendasi keputusan verifikasi kepada Komite ISCCocoa
8. Pemberian keputusan verifikasi oleh Komite ISCCocoa kepada Lembaga Sertifikasi

PROSES SERTIFIKASI



Audit Kecukupan
Audit Lapang



Keterangan:

1. Pelaku Usaha kakao mengajukan permohonan Sertifikasi ke Lembaga Sertifikasi ISCCocoa yang sudah diverifikasi oleh Komite ISCCocoa.
2. Lembaga Sertifikasi ISCCocoa menugaskan Tim Auditor
3. Tim Auditor melakukan audit kecukupan dokumen dan audit lapang
4. Auditor melaporkan hasil audit kepada Lembaga Sertifikasi ISCCocoa
5. Lembaga Sertifikasi ISCCocoa menugaskan Komisi Teknis untuk membahas hasil audit
6. Komisi Teknis melakukan pembahasan hasil audit, Lead Auditor melakukan presentasi.
7. Komisi Teknis memberikan rekomendasi keputusan sertifikasi kepada Komite ISCCocoa
8. Pemberian keputusan sertifikasi oleh Lembaga Sertifikasi ISCCocoa kepada

Lampiran III: Pembinaan dan Pengawasan

Meliputi:

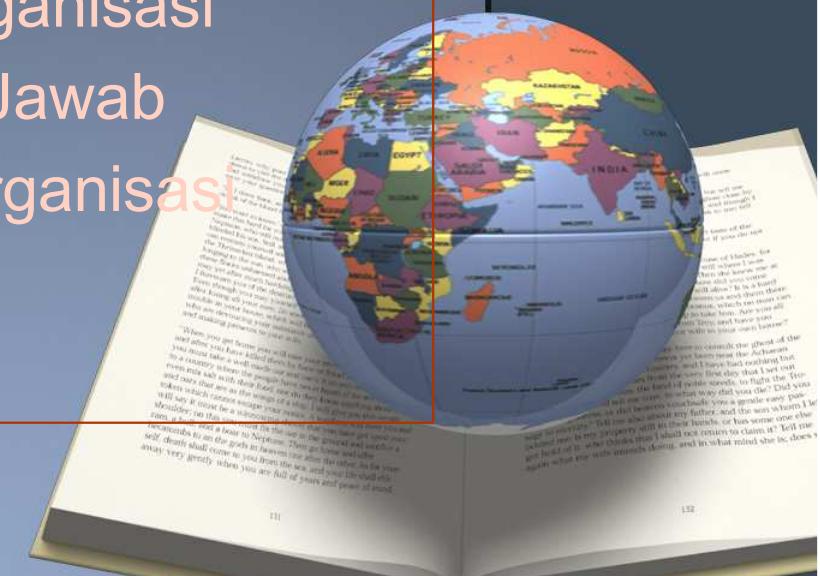
- Pembinaan : Kelembagaan, Mekanisme Pembinaan, Fasilitator, Modul dan Kurikulum Bimbingan Teknis dan Pelatihan, Penyelenggaran Bimbingan Teknis dan Pelatihan.
- Pengawasan : Kelembagaan (LS), Verifikator, Auditor, Bimbingan Teknis dan Pelatihan, Penyelenggaran Bimbingan Teknis dan Pelatihan.



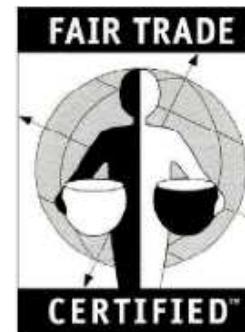
Lampiran IV : KOMITE NASIONAL ISCocoa

Meliputi:

- Struktur Organisasi
- Susunan Organisasi meliputi Ketua, Wakil ketua, Sekretaris, anggota dan Pokja
- Kedudukan Sekretariat Organisasi
- Tugas Pokok dan Fungsi Organisasi
- Uraian Tugas dan Tanggung Jawab
- Mekanisme dan Tata Kerja Organisasi



Standart Sertifikasi Kakao yang sudah tersedia



Contoh Produk Bersertifikat



Keuntungan Sertifikasi

- Market yang mudah
- Pertanian yang Berkelanjutan meliputi aspek sosial, lingkungan dan ekonomi
- Ada harga premium bagi produsen

