

PENINGKATAN DAYA SAING EKSPOR PRODUK OLAHAN KAKAO INDONESIA DI PASAR INTERNASIONAL

(Studi pada Ekspor Produk Olahan Kakao Indonesia tahun 2009-2014)

Della Andini

Edy Yulianto

Dahlan Fanani

Fakultas Ilmu Administrasi

Universitas Brawijaya

Malang

Andinidella30@gmail.com

ABSTRACT

This paper seek to analyze Indonesia's export competitiveness between Malaysia, Ivory Coast, Netherland, and Belgium in cocoa manufactured product in 2009-2014 periods. Cocoa manufactured product that will be analyzed such as cocoa bean, cocoa paste, butter, powder, and chocolate. This study used a descriptive statistical analysis and qualitative approach. Revealed Comparative Advantage Analysis (RCA) is used to examine export competitiveness that calculated in every cocoa manufactured commodities. The result from RCA's analysis showed that Indonesia's cocoa manufactured product have an comparative advantage in cocoa bean, cocoa paste, cocoa butter, and powder but not in chocolate commodity. This analysis showed that Indonesian cocoa butter has highest RCA index than another cocoa manufactured commodities.

Keywords: *Export, Export Competitiveness, Comparative Advantage, Cocoa manufactured product*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya saing ekspor antara Indonesia dengan beberapa negara seperti Malaysia, Pantai Gading, Belanda, dan Belgia pada produk olahan kakao pada tahun 2009-2014. Produk Olahan kakao yang dianalisis terdiri dari biji kakao, pasta, lemak, bubuk, dan cokelat. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Analisis Revealed Comparative Advantage (RCA) digunakan untuk mengetahui posisi daya saing ekspor pada masing-masing produk olahan kakao. Hasil penelitian analisis RCA menunjukkan produk olahan kakao Indonesia memiliki keunggulan komparatif pada komoditi biji kakao, pasta cokelat, lemak cokelat, dan bubuk cokelat tetapi tidak memiliki keunggulan komparatif pada komoditi cokelat. Dari hasil analisis RCA menunjukkan bahwa komoditi lemak cokelat Indonesia memiliki indeks RCA tertinggi dibandingkan produk olahan kakao lainnya.

Kata Kunci : *Ekspor, Daya Saing Ekspor, Keunggulan Komparatif, Produk Olahan Kakao*

PENDAHULUAN

Biji kakao merupakan bahan baku utama pembuatan makanan cokelat. Indonesia merupakan salah satu negara pengekspor biji kakao terbesar ketiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana. Pada tahun 2010 produksi biji kakao Indonesia sebesar 772.771 ton dimana 419.500 ton diantaranya dipasarkan ke luar negeri. Namun sejak tahun 2011 hingga tahun 2014 ekspor biji kakao Indonesia mengalami penurunan. Dari 210.067 ton pada tahun 2011 menjadi 63.334 ton pada tahun 2014.

Penurunan volume ekspor biji kakao Indonesia dikarenakan adanya pengenaan bea keluar ekspor untuk biji kakao sejak April 2010 yang termuat dalam PMK No. 67/PMK.011/2010. Pengenaan bea keluar ekspor bertujuan untuk meningkatkan ekspor produk olahan kakao seperti pasta cokelat, lemak cokelat, dan bubuk cokelat (Tresliyana, Fariyanti, dan Rifin, 2015:151). Pengenaan bea keluar tersebut dilakukan karena selama ini komposisi ekspor produk olahan kakao Indonesia lebih didominasi oleh produk primer yaitu biji kakao. sedangkan untuk produk olahan kakao masih sangat rendah.

Tabel 1 : Volume ekspor produk olahan kakao Indonesia tahun 2009 dan tahun 2014 (ton)

Tahun	2009	2014
Biji Kakao	439.305	63.334
Pasta Cokelat	13.393	87.369
Lemak Cokelat	41.606	99.483
Bubuk Cokelat	27.540	55.228

Sumber: International Trade Center, 2016

Tabel 1 manjabarkan perbandingan volume ekspor produk olahan kakao Indonesia pada tahun 2009 dan tahun 2014. Tahun 2009 komposisi ekspor produk olahan kakao Indonesia didominasi oleh biji kakao dengan volume ekspor 439.305 ton disusul komoditi lemak cokelat sebesar 41.606 ton dan bubuk cokelat sebesar 27.540 ton . Tahun 2014 volume ekspor biji kakao Indonesia mengalami penurunan menjadi 63.334 ton sedangkan untuk komoditi lemak cokelat meningkat menjadi 99.483 ton. Berdasarkan perubahan komposisi ekspor produk olahan kakao Indonesia tahun 2009 dan tahun 2014 maka penulis tertarik mengangkat judul penelitian “Peningkatan Daya Saing Ekspor Produk Olahan Kakao Indonesia di Pasar Internasional.” Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menjelaskan tingkat daya saing ekspor produk

olahan kakao Indonesia di pasar internasional dari sisi keunggulan komparatif.

KAJIAN PUSTAKA

Teori Keunggulan Komparatif

Teori keunggulan komparatif dikemukakan oleh David Ricardo pada tahun 1817 yang menyatakan perdagangan internasional dapat saling menguntungkan meskipun salah satu negara yang terlibat tidak memiliki keunggulan mutlak (Ball, 2014:113). Teori ini didasarkan pada nilai tenaga kerja dimana harga suatu produk ditentukan dari jumlah waktu yang diperlukan untuk memproduksi suatu barang (Apridar, 2009:94). Adanya spesialisasi akan menciptakan proses produksi dan biaya produksi yang lebih efisien dan dapat memberikan harga produk yang lebih kompetitif. Jika sebuah negara mampu memproduksi suatu barang dengan lebih efisien dari pada negara lain namun kurang efisien pada lainnya, maka kedua negara tersebut dapat memperoleh keuntungan dengan spesialisasi.

Konsep Daya Saing

Daya saing dapat diartikan sebagai kemampuan suatu negara untuk menghasilkan dan memasarkan produk secara lebih efisien pada pasar tertentu dibandingkan dengan negara lain (Dimiyati, 2014:99). Daya saing adalah kemampuan suatu perusahaan ataupun negara untuk menawarkan barang yang memenuhi standar kualitas yang telah ditentukan dan pada harga yang bersaing. Konsep daya saing ditentukan oleh kepemilikan sumberdaya ekonomi yang melimpah dan dapat dimaksimalkan secara intensif dengan adanya pengetahuan, penguasaan teknologi, dan inovasi (BKF Kemenkeu, 2014:13). Daya saing dapat ditentukan dari segi keunggulan komparatif dan keunggulan kompetitif. Keunggulan komparatif merupakan keunggulan yang bersifat alamiah sedangkan keunggulan kompetitif dianggap sebagai faktor yang bersifat *acquired* atau dapat dikembangkan dan diciptakan (Tambunan, 2001:198).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan antara variabel satu dengan variabel yang lain (Sugiyono, 2003). Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis *Revealed Comparative Advantage* (RCA). Indeks yang menunjukkan

perbandingan antara pangsa pasar ekspor komoditi dalam ekspor total suatu negara terhadap pangsa pasar komoditi yang sama di seluruh dunia yang dikembangkan oleh Bella Balassa (Tambunan, 2001:198). Analisis RCA digunakan untuk mengetahui keunggulan komparatif yang merepresentasikan posisi daya saing ekspor suatu negara. Berikut ini rumus yang digunakan untuk menghitung RCA:

$$RCA = \frac{X_{ij}/X_{it}}{W_j/W_t}$$

dimana:

- X_{ij} = nilai ekspor komoditi j dari negara i
 X_{it} = nilai ekspor total negara i
 W_j = nilai ekspor total komoditi j dunia
 W_t = nilai ekspor total dunia.

Indeks RCA menunjukkan perbandingan pangsa pasar komoditi pada suatu negara terhadap pangsa pasar komoditi tersebut di seluruh dunia. Bila hasil indeks RCA lebih besar dari 1 menunjukkan suatu negara mempunyai keunggulan komparatif pada komodi tastersebut. Sebaliknya, apabila nilai indeks RCA kurang dari 1 menunjukkan komoditi negara tersebut memiliki keunggulan komparatif yang rendah.

HASIL PENELITIAN

Biji kakao dapat diolah menjadi produk sekunder seperti pasta cokelat, lemak cokelat, dan bubuk cokelat. Secara umum tahapan pengolahan biji kakao menjadi produk olahan menjadi beberapa tahapan antara lain penggilingan biji kakao untuk memproses biji kakao menjadi pasta. Pasta selanjutnya yaitu pengempaan. Pengempaan adalah proses memisahkan lemak dan ampas (bungkil). Lemak cokelat selanjutnya diproses menjadi makanan cokelat. Sedangkan bungkil atau ampas sisa proses pengempaan dapat diproses menjadi bubuk cokelat.

Hasil Analisis RCA Produk Olahan Kakao

Hasil Analisis RCA menunjukkan bahwa produk olahan kakao Indonesia, Malaysia, Pantai Gading, Belanda, dan Belgia memiliki keunggulan komparatif karena hasil analisis menunjukkan nilai lebih dari 1.

Tabel 2: Analisis RCA Produk Olahan Kakao

Tahun	Indonesia	Malaysia	Pantai Gading	Belgia	Belanda
2009	4,43	2,13	127,96	2,55	3,22
2010	4,16	2,61	141,23	2,58	3,68
2011	2,77	2,54	151,63	2,63	3,96
2012	2,34	2,22	123,54	2,77	3,47
2013	2,71	2,17	105,10	2,80	3,55
2014	2,68	2,38	129,15	2,80	3,71
Rata-rata	3,18	2,34	129,77	2,69	3,6

Sumber: Data diolah Penulis, 2016

Pantai Gading memiliki nilai rata-rata tertinggi sebesar 129,77. Sementara Produk olahan kakao Belanda memiliki nilai rata-rata 3,6. Disusul Indonesia dan Belgia dengan nilai RCA rata-rata masing-masing 3,18 dan 2,9. Produk olahan Kakao Malaysia memiliki indeks RCA terendah dibandingkan negara lainnya yaitu 2,34.

Hasil analisis RCA biji kakao

Hasil analisis RCA pada komoditi biji kakao menunjukkan bahwa selama tahun 2009-2014 kelima negara memiliki keunggulan komparatif.

Tabel 4: Hasil Analisis RCA Komoditi Biji Kakao

Tahun	Indonesia	Malaysia	Pantai Gading	Belgia	Belanda
2009	13,8	0.35	372,62	1,18	0,92
2010	13,7	0.78	440,94	1,31	1,42
2011	5,70	0.69	515,54	1,15	1,91
2012	362	1.02	383,64	1,37	1,35
2013	5,65	1.15	390,82	1,51	1,99
2014	2,11	2.37	444,17	1,75	2,02
Rata-rata	7,45	1,06	424,62	1,38	1,60

Sumber: Data diolah Penulis, 2016

Berdasarkan tabel di atas, Nilai RCA komoditi biji kakao Pantai Gading memiliki indeks komparatif tertinggi dengan rata-rata sebesar 424,62. Komoditi biji kakao Indonesia memiliki indeks RCA rata-rata sebesar 7,45. Sementara nilai RCA rata-rata Malaysia, Belgia, dan Belanda sebesar masing-masing sebesar 1,06, 1,38 dan 1,6.

Selama kurun tahun 2009 sampai 2014 indeks rata-rata RCA komoditi biji kakao Indonesia secara umum mengalami penurunan dari 13,88 pada tahun 2009 menjadi 2,11 pada tahun 2014. Turunya nilai RCA Indonesia disebabkan adanya penurunan volume ekspor biji kakao Indonesia sejak tahun 2010.

Hasil analisis RCA Pasta Cokelat

Nilai RCA pasta cokelat Indonesia selama tahun 2009 sampai 2014 memiliki rata-rata sebesar 5,47. Nilai RCA pasta cokelat Indonesia meningkat dari 1,16 pada tahun 2009 menjadi 7,3 pada tahun 2014. Peningkatan nilai RCA pasta cokelat Indonesia tidak terlepas dari adanya peningkatan volume ekspor komoditi pasta cokelat dimana pada tahun 2009 volume ekspor pasta cokelat sebesar 13.393 ton meningkat menjadi 87.369 ton.

Tabel 4: Hasil Analisis RCA Komoditi Pasta Cokelat

Tahun	Indonesia	Malaysia	Pantai Gading	Belgia	Belanda
2009	1,16	3,78	317,52	0,82	7,05
2010	2,51	4,52	351,19	0,95	8,23
2011	6,43	6,15	298,26	1,01	7,7
2012	8,11	5,10	297,37	1,05	5,1
2013	7,31	3,70	322,76	0,92	3,7
2014	7,30	3,00	323,25	0,67	3
Rata-rata	5,47	4,37	318,51	0,91	5,79

Sumber: Data diolah Penulis, 2016

Hasil analisis RCA menunjukkan bahwa komoditi pasta cokelat Pantai Gading memiliki indeks RCA paling tinggi dengan nilai rata-rata 318,51 diikuti Belanda dengan rata-rata nilai RCA 5,79. Sedangkan komoditi pasta cokelat Belgia berdasarkan analisis RCA menunjukkan nilai rata-rata kurang dari 1 yaitu 0,91. Sehingga dapat disimpulkan secara umum pasta cokelat Belgia tidak memiliki keunggulan komparatif.

Hasil analisis RCA Lemak Cokelat

Indeks RCA rata-rata komoditi lemak cokelat Indonesia senilai 8,1. Tahun 2009 indeks RCA Indonesia senilai 6,01 menjadi 11,86 pada tahun 2014. Peningkatan nilai RCA terjadi karena selama tahun 2009 hingga tahun 2014 volume ekspor lemak cokelat Indonesia mengalami peningkatan. Tahun 2009 volume ekspor lemak cokelat Indonesia sebesar 41.606 ton meningkat menjadi 99.483 ton pada tahun 2014.

Tabel 5: Hasil Analisis RCA Lemak Cokelat

Tahun	Indonesia	Malaysia	Pantai Gading	Belanda	Belgia
2009	6,01	10,60	95,74	9,11	0,18
2010	5,33	10,98	104,40	9,73	0,05
2011	7,58	10,00	100,43	10,37	0,09
2012	8,02	8,83	125,11	8,82	0,36
2013	9,80	8,32	110,30	9,05	0,11

2014	11,85	8,43	112,30	9,15	0,07
Rata-rata	8,10	9,52	108,06	9,372	0,14

Sumber: Data diolah Penulis, 2016

Dari perhitungan indeks RCA, Pantai Gading memiliki indeks rata-rata yang paling tinggi dibandingkan dengan negara pengekspor lemak cokelat lainnya yaitu 108,06. Komoditi lemak cokelat Belanda dan Malaysia masing-masing memiliki indeks RCA rata-rata sebesar 9,37 dan 9,52. Tahun 2014 Belanda mampu memenuhi kebutuhan lemak cokelat dunia sebesar 24% dengan volume ekspor 223.991 ton. Sementara lemak cokelat Malaysia mampu memenuhi kebutuhan lemak cokelat dunia sebesar 11% dengan volume ekspor 102.765 ton pada tahun 2014.

Hasil analisis RCA Bubuk Cokelat

Berdasarkan perhitungan menggunakan rumus RCA dapat diketahui keunggulan komparatif komoditi bubuk cokelat Indonesia dan negara pesaing sebagai berikut.

Tabel 6: Hasil Analisis RCA Bubuk Cokelat

Tahun	Indonesia	Malaysia	Pantai Gading	Belgia	Belanda
2009	3,28	8,70	64,37	0,20	10,22
2010	3,62	9,46	60,98	0,17	10,60
2011	4,06	10,95	53,71	0,13	10,52
2012	4,86	11,15	54,93	0,13	10,60
2013	4,39	11,84	52,90	0,15	10,71
2014	5,19	10,06	42,52	0,16	9,80
Rata-rata	4,23	10,35	54,88	0,16	10,40

Sumber: Data diolah Penulis, 2016

Pantai Gading memiliki indeks rata-rata RCA tertinggi dengan nilai 54,88. Belanda dan Malaysia masing-masing memiliki indeks RCA rata-rata 10,4 dan 10,35. Sementara Belgia memiliki indeks RCA rata-rata 0,16 yang artinya bubuk cokelat Belgia tidak memiliki daya saing dari segi keunggulan komparatif.

Indeks RCA bubuk cokelat Indonesia selama tahun 2009 -2014 3,27. Secara umum indeks RCA pada komoditi ekspor bubuk cokelat Indonesia mengalami peningkatan. Adanya peningkatan indeks RCA pada komoditi bubuk cokelat terjadi karena adanya peningkatan volume ekspor bubuk cokelat

Hasil analisis RCA Cokelat

Berdasarkan analisis RCA pada komoditi cokelat menunjukkan bahwa Indonesia tidak memiliki daya saing ekspor. Hasil analisis RCA menunjukkan indeks RCA rata-rata cokelat Indonesia senilai 0,18.

Tabel 7: Hasil Analisis RCA Cokelat

Tahun	Indo Nesia	Malaysia	Pantai Gading	Belgia	Belanda
2009	0,17	0,35	7,82	4,07	2,01
2010	0,22	0,42	9,37	4,18	1,81
2011	0,20	0,48	7,25	4,18	2,38
2012	0,21	0,47	6,23	4,16	2,43
2013	0,18	0,51	0,44	4,02	2,29
2014	0,17	0,43	3,54	4,21	2,34
Rata-rata	0,18	0,45	5,78	4,14	2,21

Sumber: Data diolah Penulis, 2016

Cokelat Pantai Gading memiliki indeks RCA rata-rata 5,78. Belanda dan Belgia masing-masing memiliki indeks RCA rata-rata dan 2,11 dan 4,14. Indeks RCA komoditi cokelat Malaysia memiliki nilai rata-rata 0,45. Sehingga dapat disimpulkan bahwa komoditi cokelat Malaysia tidak memiliki daya saing dari segi keunggulan komparatif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan mengenai daya saing ekspor produk olahan kakao Indonesia di pasar internasional yang dilihat dari keunggulan komparatif menggunakan analisis selama tahun 2009 hingga 2014, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan analisis *Revealed Comparative Advantage* (RCA) selama tahun 2009 hingga tahun 2014, produk olahan kakao Indonesia seperti biji kakao, pasta cokelat, lemak cokelat, bubuk cokelat, dan cokelat jika dihitung secara keseluruhan memiliki keunggulan komparatif di pasar internasional dengan nilai rata-rata 3,18.
2. Berdasarkan analisis *Revealed Comparative Advantage* (RCA) selama tahun 2009 hingga tahun 2014 komoditi biji kakao memiliki rata-rata indeks RCA sebesar 7,45, pasta cokelat 5,47, lemak cokelat 8,1, dan bubuk cokelat Indonesia memiliki daya saing ekspor dengan nilai RCA rata-rata 4,23. Sedangkan komoditi cokelat Indonesia tidak memiliki daya saing

ekspor karena hasil analisis RCA hanya memiliki rata-rata 0,18.

Saran

Berdasarkan hasil analisis RCA komoditi lemak cokelat Indonesia memiliki indeks tertinggi. Oleh karenanya pemerintah perlu untuk mengambil kebijakan spesialisasi pada komoditi lemak cokelat mengingat dari seluruh komoditi ekspor produk olahan kakao, lemak cokelat Indonesia memiliki indeks keunggulan komparatif tertinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Apridar, (2009), *Ekonomi Internasional*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ball D. A., Geringer, J. M., Minor, M. S., & Mcnett, J. M., (2014), *Bisnis Internasional*, Dialih bahasakan oleh Ika Akbarwati, Edisi 12, Jakarta: Salemba.
- BKF-Kemenkeu, (2014), *Analisis Daya Saing dan Produktivitas Indonesia Menghadapi MEA*, Riset Kajian PKRB Badan Kebijakan Fiskal Kementerian Keuangan: Jakarta.
- Dimiyati, A., (2014), *Penguatan Daya Saing Produk Hortikultura*. Dalam Haryono (ed), *Memperkuat Daya Saing Produk Pertanian*, Jakarta: IAARD Press Badan Penelitian Pengembangan Pertanian.
- Ekananda, M., (2014) *Ekonomi Internasional*, Jakarta: Erlangga.
- Mulato, S. (2010). *Pengembangan Teknologi Pasca Panen Pendukung Upaya Peningkatan Mutu Kakao Nasional*, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. (PDF)
- Sugiyono, (2003), *Metode Penelitian Administrasi*, Bandung: Alfabeta.
- Tambunan, T., (2001), *Perdagangan Internasional dan Neraca Pembayaran*, Jakarta: Pustaka LP3ES.
- Tresliyana, A., Fariyanti, A., & Rifin, A., (2015). Daya Saing Kakao Indonesia di Pasar Internasional. *Jurnal Manajemen dan Agribisnis* 12(2): 150 -162.