

LEMBAR FAKTA

Informasi Umum

Kakao (*Theobromacacao*) berasal dari Amerika Selatan

Negara Penghasil Kakao Terbesar



Tumbuh di seluruh
12.10 juta ha
 secara global

Di periki rakan
5-6 juta
 Produsen Kakao di Seluruh Dunia

5.76 juta ton
 kakao diproduksi pada tahun 2020

Sumber: Our World in Data, 2023-05-05, Koltiva, 2023

BAGIAN DARI TANAMAN KAKAO



Isu Terkini

Peraturan Bebas Deforestasi Uni Eropa (EUDR) menganantikan bahwa komoditas kakao dan turunannya yang di impor ke atau diproduksi di Uni Eropa harus dapat diverifikasi bebas dari deforestasi dan degradasi mulai 31 Desember 2025.

Usia perkebunan yang semakin tua, pengelolaan yang buruk, hama, dan deforestasi akan mempengaruhi perkembangan produksi kakao. Deforestasi yang mengakibatkan hilangnya keanekaragaman hayati dan perubahan iklim berkontribusi pada cuaca ekstrem, membuat beberapa daerah kurang layak untuk budidaya kakao.

Produksi kakao adalah salah satu yang berpenghasilan paling rendah, dengan 2 juta produsen kakao hidup di bawah garis kemiskinan. Selain itu, akses keuangan dan literasi yang terbatas menghalangi mereka untuk berinvestasi pada bibit dan input berkualitas untuk meningkatkan pertanian mereka.

Pertanian kakao sering dikaitkan dengan masalah ketenagakerjaan, terutama pekerja anak, yang membuat akses anak-anak terhadap pendidikan dan membuat mereka terpapar pada kondisi kerja yang tidak aman.

Wanatan dalam pertanian kakao menawarkan solusi, memberikan peluang pendapatan yang beragam, mendapkan iklim mikro yang mengurangi dampak perubahan iklim, dan membantu melestarikan sumber daya tanah dan air.

Praktik Pertanian yang Baik

Forastero, Criollo, Trinitario, dan Nacional adalah empat varietas kakao utama, dengan Forastero menyumbang sekitar 80% biji kakao yang ditanam di seluruh dunia.

Pohon kakao tumbuh subur di daerah tropis dalam jarak 20 derajat di dari garis khatulistiwa dengan ketinggian hingga 600 m. Pohon kakao dapat mencapai ketinggian 4 hingga 20 m.

Pohon kakao sering kali ditumpangsarikan dengan pohon buah-buahan tropis, karena tumbuh subur di tempat yang teduh, biasanya ditanam dengan pola bujur sangkar atau persegi panjang dengan jarak 3x3m atau 3x4m.

Kerapatan pohon standar adalah 800-1.100 pohon/ha.

Biji kakao dipanen dari buah kakao biasanya 3 sampai 5 tahun setelah penanaman.

Kakao dapat dipanen sepanjang tahun, namun ada 1-2 periode puncak panen yang berbeda tergantung pada daerah penanamannya.

Bahan tanam adalah bibit dengan klon yang sesuai di daerah tertentu.

Kakao membutuhkan minimal 2 klon per kebun, meskipun idealnya 3 klon. Kompatibilitas antar klon sangat penting, karena ketidakcocokan dapat menyebabkan tekanan persaingan, yang berakibat pada hasil panen yang lebih rendah.

Dosis pupuk:



Potensi hasil panen maksimum: **4.000 kg biji kering per ha per tahun**

4.000 kg biji kering

Hasil panen rata-rata: **700 kg biji kering/ha/tahun untuk petani kecil**
1.500 - 3.000 kg biji kering per hektar per tahun untuk kebun yang menerapkan GAP

Hama dan penyakit umum terjadi: Penggerek buah kakao (*Conopomorpha cramerella*), Nematode Merusak Akar (*Phelenchus* sp.), Penyakit busuk buah dan karakering (*Phytophthora palmivora*), Patah buku (*Moniliophthora roranii*), Penyakit perantara lain seperti (*Theobroma sum theobromae*), Ant kakao (*Colletotrichum gloeosporioides*)

P & D gulma dikendalikan dengan pestisida herbisida, dan meto de pengendalian biologis (musuh alami)

Rasa kakao dipengaruhi oleh iklim regional dan kondisi tanah tempat biji kakao dibudidayakan.

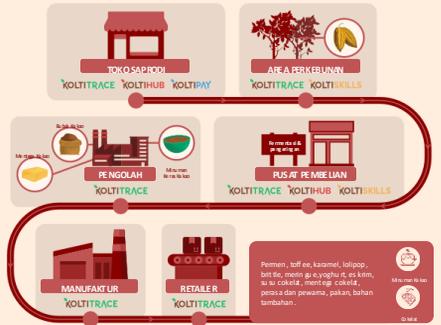
Sertifikasi

Sertifikasi kakao sangat penting untuk memastikan praktik-praktik berkelanjutan dalam produksi kakao.



Ada beberapa sertifikasi dalam industri kakao, misalnya 4C, RA, Organic, Fair Trade, GI, dan skema internal.

Rantai Pasokan



Mengubah biji kakao kering menjadi produk cokelat membutuhkan proses pemangangan dan penampungan untuk menghilangkan kulit luar dan menghasilkan biji kakao. Biji kakao digiling menjadi cairan kakao, yang dapat diolah menjadi mentega kakao dan bubuk atau dicampur dengan gula dan susu untuk menghasilkan cokelat.