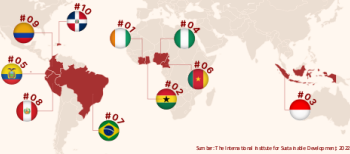


# LEMBAR FAKTA

## Informasi Umum

Kakao (*Theobromacacao*) berasal dari Amerika Selatan

### Negara Penghasil Kakao Terbesar



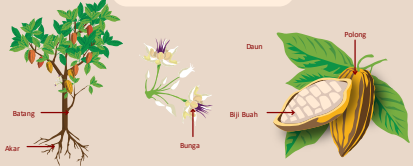
Tumbuh di seluruh  
**12.10 juta ha**  
secara global

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 Erop (EUDR) menganantikan bahawa komoditi kakao dan turunannya yang di impor ke atau diproduksi di Uni Erop harus dapat diverifikasi bebas dari deforestasi dan degradasi mulai 31 Desember 2025.

Usia perkebunan yang semakin tua, pengeloaian yang buruk, hama, dan deforestasi akan perlakuan perkebunan mengancam produksi kakao. Deforestasi yang mengikis batuan berapi meningkatkan bahaya dan perubahan iklim berkontribusi pada cuaca ekstrem, membuat beberapa daerah kurang layak untuk budidaya kakao.

Produksi kakao adalah salah satu yang berpendapatan 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, mendapatkan 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 ditumpangsi 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:**

Pohon yang belum menghasilkan: 200-400 g/pohon/tahun  
Pohon di atas 4-650-800 g/pohon/tahun

**Hama dan penyakit yang umum terjadi:**

Penggerek buah kakao (*Conopomorpha crumellana*)  
Nematod Merah / Nematod Kekar (*Heterodera* sp.)  
Penyakit busuk buah dan karakering (*Phytophthora palmivora*)  
Patah buku (*Marasmius gloeosporioides*)  
Kematikan penebat layu parah (*Theobroma album theobromae*)  
Anti kakao (*Colletotrichum gloeosporioides*)

**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

**P & D gula** dikembangkan dengan pestisida, herbisida, dan meto de pengendalian biologis (manusia atau hewan)

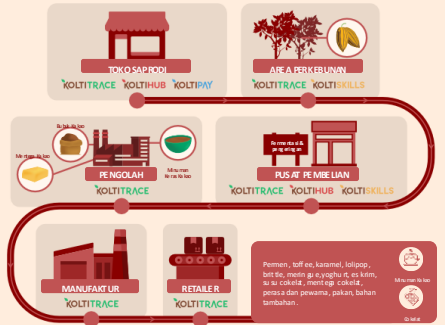
Rasa kakao dipengaruhi oleh iklim regional dan kondisi tanah tempat biji kakao dibudidayakan.

## Sertifikasi

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

Ada beberapa sertifikasi dalam industri kakao, misalnya 4C, RA, Organik, 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.