

Peran Lembaga Sertifikasi Produk CCQC Puslitkoka dalam Meningkatkan Mutu dan Daya Saing Kakao Rakyat

Achmad Fauji¹⁾

¹⁾Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia Jl. PB. Sudirman No. 90 Jember 68118

Perkembangan industri kakao di Indonesia dinilai cukup bagus dengan melihat tren meningkatnya ekspor kakao dalam bentuk olahan. Hal ini menunjukkan bahwa produk kakao rakyat diterima oleh konsumen di pasar dunia. Kondisi demikian diharapkan dapat memotivasi petani dan industri dalam negeri untuk terus meningkatkan mutu produknya. Dikarenakan pasokan kakao cenderung mengalami penurunan, maka kebijakan impor sementara ini masih menjadi pilihan pemerintah untuk memenuhi kebutuhan bahan baku bagi industri yang mulai tumbuh. Terkait produktivitas kakao, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia telah menghasilkan inovasi mulai dari sektor hulu hingga hilir, melakukan kegiatan pendampingan bagi petani dan pekebun untuk mendapatkan mutu kakao yang baik. Produk yang telah memenuhi standar SNI sebaiknya didaftarkan untuk proses sertifikasi melalui LSPro untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan. Tulisan ini akan memaparkan peran penjaminan mutu oleh LSPro CCQC serta para pemangku kepentingan dalam mencapai kejayaan kakao Indonesia.

Kakao merupakan komoditas perkebunan yang penting dalam peningkatan perekonomian Indonesia karena merupakan salah satu sumber devisa negara. Indonesia merupakan produsen kakao terbesar keenam di dunia¹⁾.

Saat ini ekspor berupa biji kakao premium telah memiliki pasar tetap di Eropa, yang sementara ini masih diproduksi oleh PTPN XII di Jawa Timur. Sedangkan biji kakao rakyat dengan mutu asalan dijual ke industri dalam negeri untuk

diolah menjadi olahan kakao dan turunannya dan diekspor dalam bentuk biji kakao. Untuk biji kakao yang diimpor umumnya berasal dari Afrika²⁾.

Berdasarkan data Menteri Perindustrian pertumbuhan industri pengolahan hilir kakao akan terus meningkat sebab konsumsi masyarakat di Indonesia masih rendah dibanding negara lain yaitu hanya 0,5 kg per orang per tahun, sedangkan di Singapura dan Malaysia konsumsi mencapai 1 kg per orang per tahun. Bahkan, di Eropa konsumsi coklat mencapai 8 kg per orang per tahun³⁾.

Ekspor Impor Kakao

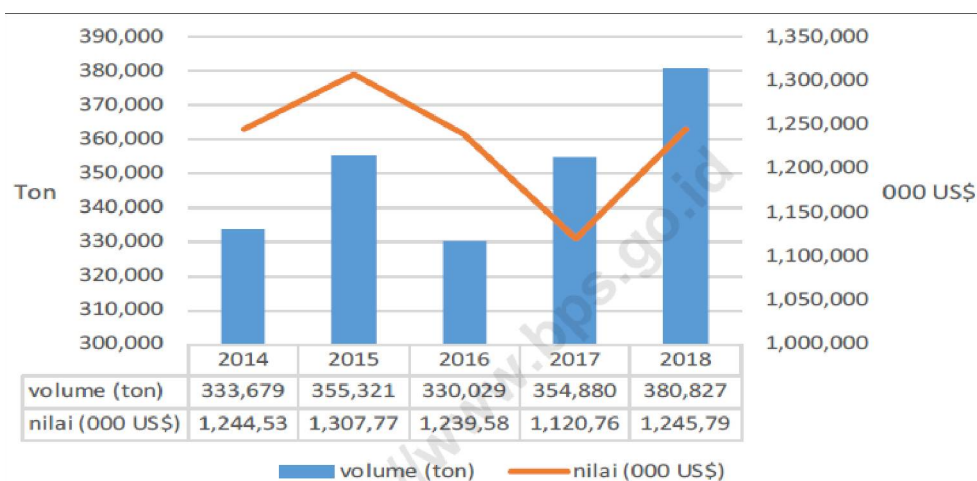
Industri dalam negeri menghasilkan produk olahan kakao berupa bubuk, lemak, makanan dan minuman, suplemen dan pangan fungsional berbasis kakao, kosmetik dan farmasi. Pada tahun 2018 produk-produk tersebut diekspor dengan volume 380.827 ton³⁾.

Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS), pada 4 tahun terakhir mulai tahun 2014-2018 terdapat fluktuasi ekspor impor biji kakao yang dapat dilihat pada gambar di bawah⁴⁾.

Pada tahun 2018, lima besar negara pengimpor kakao adalah Malaysia, Amerika, India, China dan

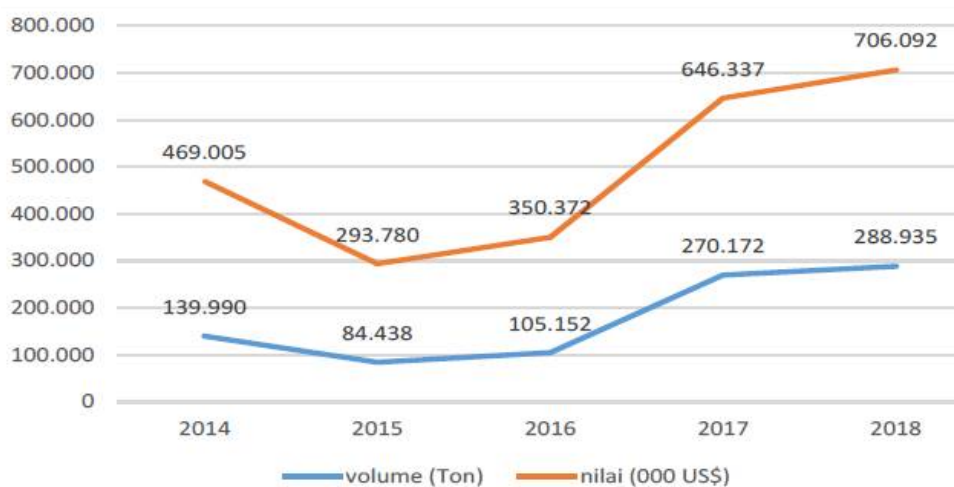
Belanda. Sedangkan sebagian besar kakao olahan diekspor ke mancanegara yang mencakup lima benua yaitu: Asia, Amerika, Eropa, Afrika dan Australia. Walaupun ekspor terus mengalami kenaikan namun impor juga terus naik. Hal ini disebabkan perbedaan pangsa pasar karena perbedaan kualitas kakao.

Industri pengolahan kakao di Indonesia diperkirakan masih memiliki prospek yang positif pada tahun 2020 kendati pasokan bahan baku dari dalam negeri menunjukkan tren penurunan. *International Cocoa Organization (ICCO)* memperkirakan bahwa industri pengolahan kakao di kawasan Asia termasuk Indonesia cenderung



Sumber: www.bps.go.id

Perkembangan volume dan nilai ekspor kakao tahun 2014-2018



Sumber: www.bps.go.id

Perkembangan volume dan nilai impor kakao tahun 2014-2018

tumbuh ketika kawasan seperti Eropa dan Amerika Utara memperlihatkan penurunan permintaan⁵⁾.

Lembaga Penilai Kesesuaian

Sesuai arahan Presiden bahwa Indonesia perlu meningkatkan nilai tambah, mutu, dan daya saing produksi kakao di masa mendatang melalui penguatan di bidang standardisasi dan penilaian kesesuaian⁶⁾. Lembaga Penilai Kesesuaian (LPK) yang telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (KAN) baik Lembaga Sertifikasi Produk (LSPPro) maupun Lembaga Penguji di Indonesia sangat penting dalam mendukung Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) dan membangun pasar⁷⁾.

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) sebagai lembaga riset memiliki tugas untuk mengembangkan penelitian di bidang kopi dan kakao. Dalam kurun waktu lebih dari 15 tahun telah berkontribusi menghasilkan inovasi di sektor hulu, seperti klon kakao unggul dan inovasi produk hilir berupa alat, mesin dan hasil olahan kakao. Hasil penelitian tersebut telah dipublikasikan dalam berbagai bentuk diseminasi seperti pembinaan dan pendampingan terhadap petani atau produsen kopi dan kakao. Dalam hal penjaminan mutu produk dan kesesuaian dengan Standar Nasional Indonesia (SNI), Puslitkoka juga telah memiliki lembaga sertifikasi produk dengan nama *Center for Certification of Qualities and Commodities* (LSPPro CCQC) yang telah terakreditasi KAN dengan nomor LSPPr-036-IDN.

LSPPro CCQC

LSPPro CCQC adalah unit yang dibentuk oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia untuk menjalankan tugas di bidang sertifikasi produk secara independen dan berperan aktif dalam mendukung peningkatan mutu produk pertanian, produk pendukung, dan produk turunannya. Adapun kegiatan yang dilakukan adalah memastikan bukti legalitas perusahaan, legalitas produk, penerapan sistem manajemen dan sistem produksi (pengendalian bahan baku, diagram alir, penyimpanan dan distribusi) melalui kegiatan audit dokumen, audit lapang dan hasil uji sampel produk. Perusahaan yang telah memenuhi standar SNI berhak mendapatkan sertifikat

kesesuaian dan lisensi penggunaan tanda SNI. Untuk menjamin konsistensi mutu produk, LSPPro akan melakukan pengawasan (surveilans) secara berkala setiap tahun. Sehingga perusahaan penerap SNI dapat meningkatkan mutu dan daya saing produk yang dihasilkan.

Ruang lingkup dan skema sertifikasi produk kopi dan kakao LSPPro CCQC:

SNI Kopi:

1. Biji kopi skema tipe 1b dan 3.
2. Biji kopi luwak tipe 1b dan 3.
3. Kopi instan (SNI Wajib) tipe 1b dan 5.
4. Kopi bubuk tipe 1b, 3 dan 5.

SNI Kakao:

1. Biji kakao skema tipe 1b dan 3.
2. Biji kakao *fine flavour* 1b dan 3.
3. Kakao bubuk (SNI Wajib) tipe 1b dan 5.
4. Kakao massa tipe 1b, 3 dan 5.
5. Lemak kakao tipe 1b, 3 dan 5.
6. Cokelat dan produk-produk cokelat tipe 1b, 3 dan 5.

Kegiatan dalam proses sertifikasi

Sertifikasi produk adalah kegiatan penilaian kesesuaian yang dibangun untuk memberikan kepercayaan konsumen, regulator, industri, dan pihak lain yang berkepentingan bahwa produk memenuhi persyaratan yang ditetapkan. Sertifikasi produk dapat memfasilitasi perdagangan, meningkatkan daya saing produk pada tingkat nasional, regional, maupun internasional.

Proses penjaminan mutu produk dilakukan melalui beberapa tahap penerapan skema sertifikasi sesuai dengan karakteristik produk yang akan disertifikasi (lihat tabel dibawah). Skema sertifikasi tipe 1a dan 1b tidak diperlukan surveilans, sedangkan tipe 2, 3, 4, 5, dan 6 memerlukan kegiatan surveilans⁸⁾.

Legalitas Produk dan Perusahaan

Produk yang akan disertifikasi harus memiliki merek yang terdaftar di Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia (Kemenkumham), selain itu hasil uji produk awal telah memenuhi parameter SNI. Untuk produk pangan wajib memiliki sertifikat Halal.

Struktur skema sertifikasi produk

No	Fungsi dan kegiatan penilaian kesesuaian dalam skema sertifikasi	1a	1b	2	3	4	5	6	N
I	Evaluasi (mencakup kegiatan seleksi dan determinasi) Seleksi, termasuk rencana dan persiapan aktivitas, spesifikasi persyaratan, dokumen normatif dan pengambilan contoh yang berlaku	x	x	x	x	x	x	x	x
II	Determinasi: (a) Pengujian (ISO/IEC 17025) (b) Inspeksi (ISO/IEC 17020) (c) Bentuk penilaian (d) Audit jasa (e) Kegiatan determinasi lainnya; seperti verifikasi	x	x	x	x	x	x	x	x
III	Review: Memeriksa kesesuaian bukti yang disampaikan selama tahap determinasi untuk menetapkan apakah persyaratan yang ditentukan telah dipenuhi	x	x	x	x	x	x	x	x
IV	Keputusan sertifikasi: pemberian, pemeliharaan, perluasan, penangguhan dan penarikan sertifikasi	x	x	x	x	x	x	x	x
V	Pengesahan, Lisensi: (a) Mengeluarkan pernyataan kesesuaian (b) Memberikan hak sertifikasi atau pernyataan kesesuaian yang lain (c) Mengeluarkan sertifikat kesesuaian untuk setiap batch produk (d) Memberikan hak penggunaan tanda kesesuaian (lisensi) sebagai dasar kegiatan surveilan atau sertifikasi berdasarkan batch produk	x	x	x	x	x	x	x	x
VI	Surveilan yang berlaku: (a) Pengujian atau inspeksi dari pasar (b) Pengujian atau inspeksi dari pabrik (c) Penilaian produksi, pengiriman layanan atau proses produksi (d) Sistem manajemen dikombinasi dengan pengujian acak atau inspeksi			x		x	x		
					x	x	x		
					x	x	x	x	
						x	x		

Sumber: SNI ISO/IEC 17067:2013

Perusahaan wajib berbadan hukum bisa berbentuk koperasi, UD, CV, atau PT; memiliki akta pendirian; Izin Usaha Industri (IUI); SIUP; dan memiliki dokumen prosedur operasi standar (POS). Setelah persyaratan legal dan teknis dinyatakan lengkap maka tahap selanjutnya adalah proses determinasi yaitu audit lapang sistem produksi atau sistem manajemen mutu sesuai kebutuhan, serta pengambilan contoh untuk diuji.

Proses Audit Lapang

Dalam proses audit lapang beberapa hal yang perlu diperhatikan adalah komitmen dari manajemen perusahaan dalam menghasilkan produk yang bermutu, penggunaan bahan baku,

proses produksi dan pengawasan mutu produk, teknologi yang digunakan, sarana/prasarana, dan sumber daya manusia dalam struktur organisasi.

Jika terdapat temuan ketidaksesuaian maka perusahaan harus melakukan tindakan perbaikan yang telah diverifikasi oleh auditor dan dinyatakan telah memenuhi persyaratan. Hasil uji produk harus memenuhi parameter SNI. Selanjutnya dilakukan rapat Komisi Teknis untuk merumuskan rekomendasi keputusan sertifikasi kepada Manajer Puncak. Jika perusahaan dinilai telah memenuhi semua persyaratan maka perusahaan akan mendapatkan SPPT SNI (Sertifikat Produk Penggunaan Tanda SNI). Perusahaan yang telah memiliki SPPT SNI akan mendapatkan lisensi dan berhak mencantumkan logo SNI pada produknya.

Peran LSPro

Produk ber-SNI telah mendapat jaminan mutu produknya. Hal ini sesuai dengan Rencana Induk Pembangunan Industri (RIPIN) 2015-2035 yang memiliki visi mewujudkan industri yang berdaya saing tinggi di tingkat global. Sejalan dengan arah pembangunan industri nasional yaitu mencapai keunggulan kompetitif dan berwawasan lingkungan melalui struktur industri dan penguasaan teknologi serta didukung oleh SDM yang berkualitas.

Menurut Badan Standardisasi Nasional (BSN) LSPro sebagai Lembaga Penilai Kesesuaian yang terakreditasi berperan penting untuk menjaga daya saing, mendukung ekspor Indonesia, sehingga dengan penerapan standar diharapkan dapat meningkatkan mutu produk kakao dan membuka lapangan pekerjaan untuk menyongsong era industri 5.0 serta memperkuat posisi Indonesia dalam menghadapi era pasar bebas⁶⁾.

Pengawasan Periodik

Dalam periode satu kali dalam setahun, LSPro akan melakukan pengawasan secara berkala (survailen) jika diperlukan untuk memeriksa item yang diproduksi setelah penetapan awal memenuhi persyaratan yang ditentukan.

Dengan pengawasan secara berkala maka produk ber-SNI akan selalu terkontrol dan tertelusur sehingga hal ini dapat meningkatkan mutu dan daya saing produk.

Pemangku Kepentingan

Pengawasan terhadap produk SNI juga dilakukan oleh beberapa lembaga pemerintah seperti BSN berperan dalam mengembangkan SNI dan pengawasan produk SNI melalui aplikasi Bang Beni (Barang Ber-SNI), KAN bertugas dalam kegiatan akreditasi dan pengawasan terhadap kompetensi LSPro dan Lembaga Penguji, Kementerian Perindustrian bertugas untuk mengatur regulasi di bidang industri, Kementerian Perdagangan melakukan pengawasan di pasar

dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI) mengeluarkan izin edar dalam bentuk persetujuan registrasi produk. Puslitkoka sebagai lembaga riset dan asosiasi yang tergabung dalam Dewan Kakao Indonesia (DEKAINDO) juga berperan penting dalam mengembangkan agribisnis perkakaoan secara terpadu dan berkelanjutan untuk meningkatkan kesejahteraan bagi semua pemangku kepentingan⁹⁾.

Penutup

LSPro CCQC Puslitkoka berperan dalam menjamin konsistensi mutu biji kakao rakyat dan produk olahannya baik bagi produk impor maupun produk dalam negeri, bersama dengan regulator, lembaga riset, asosiasi dan industri saling menjalin sinergi, menetapkan langkah bersama dalam membangun *roadmap* agribisnis perkakaoan yang berkelanjutan demi kejayaan kakao Indonesia di masa mendatang.

Sumber Pustaka

- ¹⁾Kementan (2019). *Hulu Hilir Kakao*. Kementerian Pertanian. Bogor. Indonesia.
- ²⁾<https://amp.kontan.co.id/news/ekspor-dan-impor-biji-kakao-naik-karena-masalah-kualitas> diakses tanggal 28 Desember 2019.
- ³⁾<http://m.bisnis.com/amp/read/20190917/257/1149399/industri-pengolahan-kakao-di-indonesia-berpeluang-tumbuh> diakses tanggal 28 Desember 2019.
- ⁴⁾BPS (2018). *Statistik Kakao Indonesia*. Badan Pusat Statistik. Jakarta. Indonesia
- ⁵⁾<https://ekonomi.bisnis.com/read/20191212/99/1180613/bahan-baku-turun-pengolahan-kakao-masih-prospektif> diakses tanggal 28 Desember 2019.
- ⁶⁾www.bsn.go.id
- ⁷⁾www.researchgate.net Adinugroho, Teguh. P; D.A Susanto & A.B Mulyono (2015). Kesiapan Lembaga Penilai Kesesuaian (LPK) di Indonesia Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). *Jurnal Standardisasi*, 17, 109-116. Diakses tanggal 28 Desember 2019.
- ⁸⁾SNI ISO/IEC 17067:2013 'Penilaian Kesesuaian–Fundamental Sertifikasi Produk dan Panduan Skema Sertifikasi Produk.
- ⁹⁾www.dekaindo.org.