

Manfaat dan Proses Sertifikasi Kakao *Fine*

Achmad Fauji¹⁾

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

Indonesia dikenal sebagai produsen kakao *fine*, *flavour*, dan kakao *bulk*. Kakao *fine* yang dikenal sebagai kakao yang memiliki karakteristik citarasa bagus memerlukan penanganan yang intensif agar dapat memenuhi standar *Cocoa of Excellence*. Oleh karena itu pemerintah mengeluarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang berfungsi sebagai standar bagi produk yang beredar di Indonesia. Pada dasarnya penerapan SNI bersifat sukarela namun akan diwajibkan jika diperlukan. SNI wajib ditetapkan berdasarkan alasan kesehatan, keamanan, keselamatan penggunaannya seperti produk kakao bubuk dan kopi instan sedangkan SNI sukarela diterapkan dalam rangka persaingan pasar contohnya biji kakao, lemak kakao dan pasta kakao. Penilaian kesesuaian dilakukan oleh Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro) yang bekerjasama dengan Laboratorium Penguji untuk melakukan pengujian produk. Tulisan ini akan memaparkan manfaat sertifikasi kakao dan proses untuk mendapatkan sertifikat SNI.

Indonesia merupakan negara penghasil kakao dunia berupa biji kakao mentah dengan 3 (tiga) kategori yaitu *fine*, *flavour*, dan kakao *bulk*. Pada tahun 2019 konsumsi coklat untuk sepuluh negara kawasan Eropa mencapai 6,2 kg/kapita/tahun dimana konsumsi tersebut didominasi oleh konsumsi coklat negara Swiss (8,2 kg/kapita/tahun), Jerman (7,9 kg/kapita/tahun) serta Inggris dan Irlandia dengan masing-masing konsumsi mencapai 7,4 kg/kapita/tahun¹⁾. Pada tahun 2018 Indonesia telah mengekspor kakao *fine* dan *flavour* dengan proporsi hanya 1% dari total ekspor kakao nasional dimana kategori *fine* dapat berasal dari seluruh kelompok tanaman kakao baik *Criollo*, *Forastero* maupun *Trinitario*²⁾. Meningkatnya konsumsi coklat di kawasan Eropa tersebut merupakan

peluang untuk meningkatkan jumlah ekspor melalui eksplorasi terhadap semua kelompok tanaman kakao tersebut.

Saat ini industri pengolahan kakao dalam negeri mengalami kendala kontinuitas pasokan bahan baku kakao³⁾. Oleh sebab itu pemerintah memberikan kemudahan fasilitas impor biji kakao dan mencanangkan program Benih Unggul Perkebunan (BUN) 500 yang bertujuan untuk meningkatkan produksi dan produktivitas kakao nasional melalui penyediaan bibit kakao unggul sehingga kebutuhan industri nasional dan ekspor dapat terpenuhi dengan baik. Sedangkan upaya untuk peningkatan mutu kakao dilakukan melalui penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI). Diharapkan dengan menerapkan SNI industri dapat meningkatkan mutu dan daya saing di pasar global.

Kakao Fine

Di Indonesia terdapat dua kelompok kakao yang diproduksi yaitu kakao mulia dan kakao lindak (*bulk*). *International Cocoa Organization* (ICCO) sebagai organisasi global yang terdiri dari beberapa negara produsen mengelompokkan kakao berdasarkan karakteristik citarasa menjadi tiga yaitu *fine*, *flavour* dan *bulk*²⁾.

Kakao *fine* adalah istilah yang diperuntukkan bagi kakao yang memiliki karakteristik citarasa yang bagus dan unik tanpa cacat citarasa, *flavour* digunakan untuk kakao yang memiliki citarasa yang khas, namun jika memiliki sedikit cacat citarasa maka masih dapat diterima, sedangkan kakao *bulk* adalah istilah yang digunakan bagi kakao yang cenderung tidak memiliki citarasa yang khas karena biasanya hanya diambil lemaknya atau untuk diproses menjadi produk olahan dan turunannya⁴⁾.

Kategori kakao *fine* dan *flavour* tidak terbatas hanya berasal dari kelompok *Criollo*, namun *Forastero* dan *Trinitario* dari beberapa daerah di Indonesia juga berpotensi menjadi kakao *fine* jika memiliki citarasa yang istimewa²⁾. Pengakuan terhadap kakao *fine* dapat diperoleh melalui proses sertifikasi dimana mutu fisik biji kakao dan citarasanya harus memenuhi standar yang telah ditetapkan. Untuk menghasilkan biji kakao yang berkualitas diperlukan pengolahan pascapanen yang baik melalui proses fermentasi selama lima hari, sehingga ketika proses penyangraian akan menghasilkan citarasa khas cokelat⁵⁾.

Industri diharapkan dapat memproduksi biji kakao sesuai standar SNI untuk memenuhi permintaan pasar baik dalam negeri maupun ekspor. Hasil penelitian menyebutkan bahwa penerapan standar dapat meningkatkan ekonomi yang cukup signifikan. Hal ini dapat diaplikasikan pada industri mikro⁶⁾. Perbedaan harga jual kakao berkualitas yang lebih tinggi dari kakao asalan menjadi pendorong bagi industri untuk lebih bersemangat dalam memproduksi kakao fermentasi. Penerapan SNI biji kakao melalui proses sertifikasi merupakan salah satu cara agar memperoleh biji kakao yang berkualitas dan konsisten.

Sertifikasi Produk

Sertifikasi produk adalah rangkaian kegiatan penerbitan sertifikat untuk produk atau jasa yang telah memenuhi persyaratan SNI sebagai standar yang telah ditetapkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) yang berlaku di seluruh wilayah negara kesatuan Republik Indonesia⁷⁾. Kegiatan ini dilakukan oleh lembaga penilai kesesuaian/pihak ketiga yang independen, transparan dan kredibel yang disebut Lembaga Sertifikasi Produk (LSPro). Untuk menjamin kepercayaan masyarakat LSPro harus mendapatkan akreditasi dari Komite Akreditasi Nasional (KAN) dan harus memenuhi SNI ISO / IEC 17065:2012 'Penilaian kesesuaian-Persyaratan untuk lembaga sertifikasi produk, proses dan jasa' yang merupakan adopsi identik dari ISO/IEC 17065:2012 '*Conformity assessment-Requirements for bodies certifying products, processes and services*'⁸⁾.

Sertifikasi produk merupakan kegiatan penilaian kesesuaian yang dibangun untuk memberikan kepercayaan kepada konsumen, regulator, industri dan pihak lain yang berkepentingan bahwa produk memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan⁴⁾. Dalam rangka mendukung perdagangan global dan daya saing nasional maupun internasional, maka Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia berkomitmen untuk membentuk LSPro dengan nama *Center for Certification of Qualities and Commodities* (CCQC) dan telah diakreditasi oleh KAN dengan Nomor LSPR-036-IND serta berkompeten untuk melakukan sertifikasi produk kopi dan kakao.

Industri besar telah memiliki kesadaran untuk menerapkan standar pada perusahaannya, walaupun sertifikasi belum mampu menekan biaya operasional⁹⁾. Khusus industri mikro, BSN telah melakukan pembinaan dan pemberian insentif berupa pembiayaan dan pemeliharaan sertifikasi yang bersumber dari APBN dalam rangka aplikasi dari Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian agar produk yang dihasilkan sesuai standar SNI¹⁰⁾. Dalam rangka memberikan apresiasi bagi industri/perusahaan/ organisasi, BSN dan para pemangku kepentingan standardisasi menyelenggarakan program SNI Award yang diadakan tiap tahun yaitu sebuah penghargaan tertinggi dari Pemerintah

Republik Indonesia bagi penerap SNI yang berkinerja baik dan berkelanjutan. Sehingga hal ini dapat menjadi motor penggerak untuk peningkatan perekonomian nasional.

Adapun manfaat penerapan SNI antara lain:

1. Meningkatkan kepercayaan kepada seluruh pihak yang berkepentingan akan keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan¹¹⁾.
2. Meyakinkan kepada pasar bahwa produk yang dipasok telah memenuhi persyaratan⁴⁾.
3. Meningkatkan sistem operasional perusahaan, kualitas produk, sistem monitoring dan kontroling.
4. Meningkatkan citra perusahaan.
5. Meningkatkan daya saing dan kepuasan pelanggan di pasar domestik.
6. Memudahkan konsumen untuk memilih produk yang berkualitas, aman bagi kesehatan

keselamatan maupun lingkungan.

7. Mengendalikan pasar dalam negeri dan memberikan jaminan keamanan bagi konsumen terhadap produk-produk lokal atau asing yang tidak standar.

Proses Sertifikasi SNI

Perusahaan yang akan mendaftar sertifikasi harus mengikuti alur proses sertifikasi yang dimiliki oleh LSPro dan memenuhi persyaratan sertifikasi yang dituangkan dalam skema sertifikasi. Dalam skema tersebut terdapat sistem dan tata cara sertifikasi secara rinci sesuai dengan karakter produk yang akan disertifikasi. Skema sertifikasi dapat diperoleh melalui website www.lspro.iccri.net. Secara umum, alur proses sertifikasi SNI dapat dilihat pada Gambar dibawah ini.



Sumber: www.bsn.go.id

Proses Sertifikasi SNI

Skema Sertifikasi

Dalam melakukan sertifikasi, LSPro akan mengoperasikan skema sertifikasi tertentu. Skema sertifikasi ialah aturan, prosedur dan manajemen untuk melakukan sertifikasi terhadap produk-produk tertentu. Skema berisi tata cara/persyaratan-persyaratan dan mekanisme apa saja yang diperlukan dan dilakukan dalam pelaksanaan sertifikasi produk tertentu mulai proses seleksi, evaluasi/ determinasi, tinjauan hasil audit/ review, keputusan dan atestasi. Skema sertifikasi sangat bergantung pada jenis, karakteristik serta proses produksi produk yang akan disertifikasi¹³.

Skema Sertifikasi Kakao

Skema sertifikasi kakao yang berlaku di LSPro CCQC adalah tipe 1b dan tipe 3. Skema sertifikasi tipe 1b merupakan skema untuk sertifikasi produk yang hanya menilai kesesuaian produk per batch produksi/atau per-*shipment* pengiriman, sehingga tidak diperlukan adanya audit sistem manajemen, dan audit proses produksi. Sertifikasi tipe ini melakukan pengujian atau inspeksi setiap batch pengiriman dengan sampling yang sesuai mewakili produk yang akan disertifikasi. Sertifikat hanya berlaku untuk produk dalam batch yang sama. Tidak ada mekanisme survailen dalam skema sertifikasi tipe ini.

Skema sertifikasi tipe 3 merupakan skema untuk sertifikasi produk dan dilakukan audit proses produksi sesuai *Good Manufacturing Practices* (GMP), namun tidak diperlukan audit sistem manajemen mutu, pengujian dengan sampling mewakili produk yang akan disertifikasi serta terdapat mekanisme survailen dalam skema sertifikasi ini. Dalam audit proses produksi, tim auditor harus memperhatikan titik kritis yang tertuang dalam skema sertifikasi yaitu: 1) Mesin pengering tidak menggunakan kayu bakar, jika menggunakan solar harus memperhatikan kontaminan asap¹², 2) Penggunaan pupuk (kadar kadmium (Cd) biji kakao maksimal < 0,5 mg/kg)¹⁴, 3) Gudang bersih, kelembaban maksimal 75%, ventilasi cukup dan bebas kontaminan dan bau asap¹⁵.

Pengambilan contoh sesuai SNI Pengambilan Contoh Padatan 19-0428-1998. Khusus kakao

fine pengambilan sampel dilakukan terhadap seluruh karung yang tersedia dalam gudang penyimpanan. Hal ini dimaksudkan untuk memberikan jaminan bagi konsumen bahwa hasil pengujian telah mewakili keseluruhan produk. Hasil pengujian harus memenuhi SNI 2323:2008/Amd1:2010 Biji Kakao, memiliki kualitas citarasa dan keseimbangan atribut yang baik dengan nilai global minimal 6 sesuai kriteria *Cocoa of Excellence*.

Cocoa of Excellence adalah program internasional yang diselenggarakan setiap dua tahun sekali oleh ICCO untuk memberikan penghargaan bagi kakao yang memiliki kualitas citarasa yang unik dan terbaik di dunia¹⁶. Penilaian tersebut dirumuskan oleh para panelis yang kompeten di bidang kakao kemudian diwujudkan dalam bentuk empat atribut citarasa utama yaitu: rasa coklat, asam, pahit dan sepat serta delapan atribut tambahan dengan nilai intensitas berkisar antara 1 - 10¹⁷.

Proses pengajuan sertifikasi produk¹¹ meliputi:

1. Perusahaan menyerahkan dokumen permohonan dengan melampirkan fotocopy Akte Notaris Perusahaan, SIUP, TDP, NPWP, Surat Pendaftaran Merek dari Dirjen HAKI / Sertifikat merek, API (Angka Pengenal Impor).
2. Tinjauan permohonan.
3. Evaluasi atau penilaian proses produksi dan penilaian sistem manajemen yang relevan termasuk pengambilan dan pengujian sampel produk.
4. Tinjauan hasil evaluasi.
5. Keputusan sertifikasi.
6. Penerbitan sertifikat kesesuaian, sertifikat ini menjadi dasar saat mengeluarkan lisensi penggunaan tanda SNI.
7. Perjanjian lisensi tanda SNI diberikan oleh LSPro. Produsen dapat membubuhkan tanda SNI pada barang, kemasan atau label.
8. Surveilans dilakukan untuk memastikan konsistensi manajemen dalam penerapan sistem produksi atau sistem mutu.

Catatan:

- Jika merek bukan milik sendiri diperlukan surat pelimpahan merek dari pengguna merek.

- Untuk produsen yang akan menerapkan SNI wajib maka harus mengikuti petunjuk teknis yang berlaku.

Penutup

Kakao yang dibudidayakan di seluruh wilayah Indonesia berpeluang untuk menjadi Kakao dengan kategori *fine* maupun *flavour* jika citarasanya baik, unik, bebas dari cacat citarasa. Pengakuan ini dapat diperoleh melalui kegiatan sertifikasi produk, sehingga diharapkan dapat meningkatkan mutu kakao dalam negeri dan mutu kakao impor yang akan digunakan sebagai bahan baku serta peningkatan ekspor ke kawasan Eropa. Proses sertifikasi kakao *fine* mengacu pada skema LSPro yang telah diakreditasi oleh KAN meliputi verifikasi permohonan, evaluasi (audit lapang dan sampling produk), tinjauan hasil audit, keputusan, penerbitan sertifikat kesesuaian dan lisensi penggunaan tanda SNI.

Sumber Pustaka

- ¹⁾Kementerian Pertanian. (2019). Konsumsi Cokelat Uni Eropa Meningkat, Peluang Bagi Kakao Indonesia. Retrieved from <http://ditjenbun.pertanian.go.id/konsumsi-cokelat-uni-eropa-meningkat-peluang-bagi-kakao-indonesia/>. Diakses tanggal 26 Nopember 2019.
- ²⁾Sari, A.B.T. (2018). Mengenal *Fine, Flavour* dan *Bulk Cocoa* Segmentasi Kakao berdasarkan Karakteristik Citarasa. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 3, 22-25.
- ³⁾Kementerian Perdagangan (2019). Menteri Agus kuatkan mitra bisnis untuk industri kakao. Retrieved from <https://www.kemendag.go.id/id/news/2019/11/18/menteri-agus-kuatkan-mitra-bisnis-untuk-industri-kakao>. Diakses tanggal 26 Nopember 2019.
- ⁴⁾<http://iccri.net/kakao-theobrooma-cacao/>. Diakses tanggal 25 Nopember 2019.
- ⁵⁾Direktorat Pascapanen dan Pembinaan Usaha Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. 2012. Pedoman Teknis Penanganan Pascapanen Kakao, Jakarta.
- ⁶⁾Susanto, D.A; F. Isharyadi & M. Ritonga (2017). Manfaat ekonomi Penerapan Standar Pada Usaha Kecil Menengah Menggunakan *ISO Methodology*. *Jurnal Standardisasi*, 19, 25–38.
- ⁷⁾Peraturan Presiden Nomor 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional, Jakarta.
- ⁸⁾SNI ISO/IEC 17065:2012 'Penilaian kesesuaian – Persyaratan untuk lembaga sertifikasi produk, proses dan jasa'.
- ⁹⁾Pudjiastutik. U & D. Viskhurin, F (2010). Manfaat Sertifikasi bagi Industri di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 12, 106–117.
- ¹⁰⁾<https://www.validnews.id/Industri-Didorong-Terapkan-SNI-Secara-Sukarela-yMK>. Diakses tanggal 25 Nopember 2019.
- ¹¹⁾www.bsn.go.id. Diakses tanggal 26 Nopember 2019.
- ¹²⁾<http://inatrim.s.kemendag.go.id/index.php?id=persyaratan-wajib-uni-eropa-kakao>. Diakses tanggal 04 Desember 2019.
- ¹³⁾SNI ISO/IEC 17067:2013 tentang Penilaian Kesesuaian– Fundamental Sertifikasi Produk dan Panduan Skema Sertifikasi Produk.
- ¹⁴⁾SNI 7387:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat Dalam Pangan.
- ¹⁵⁾SNI Biji Kakao 2323:2008/Amd1:2010.
- ¹⁶⁾www.cocoaofexcellence.org. Diakses tanggal 27 Maret 2020.
- ¹⁷⁾Sari, A.B.T. (2018). Terminologi Citarasa Kakao. *Warta Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*, 30, 25–28.

"COKELAT GULA AREN VICCO"

Bikin **Good Mood** Balik Lagi.....



Diproduksi:
Koperasi Karyawan
SEKAR-Jember
PIRT No.
3103509022082-23



Cokelat gula aren Vicco cokelat favoritmu yang aman dan halal untuk dikonsumsi. Lezatnya cokelat dipadu dengan gula aren. Aman bagi penderita diabetes. Walaupun ada gula arennya, namun rasa dan aroma coklatnya lebih dominan. Gula aren hanya sebagai pemanis dengan rasa yang khas namun tidak mendominasi. Cokelat gula aren Vicco tersedia dengan 2 varian rasa yaitu *original* dan *kismis*.

Tersedia di:
**OUTLET
KOPI DAN KAKAO**