

Menilik Perkembangan *Craft Chocolate* di Pulau Mindanao, Filipina

Hendy Firmanto¹⁾ dan Mary Grace Belviz²⁾

¹⁾Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia, Jl. PB Sudirman 90 Jember 68118

²⁾Cacao City, Palma Gil st-Poblacion District, Davao City, Davao del Sur, Philippines

Davao merupakan kota terbesar di Pulau Mindanao dan merupakan produsen kakao terbesar di Filipina dengan luasan kakao sebesar 26.000 ha, yang menyumbang 81% dari total produksi negara Filipina. Pemerintah kota (*city government*) dan pihak swasta (*private sectors*) melalui Cacao Industry Development Association of Mindanao, Inc (CIDAMi) telah berupaya mendorong dan memfasilitasi terciptanya kesempatan bagi kelompok usaha kecil menengah, petani, dan pribumi dengan mendukung pengembangan kakao yang berkelanjutan agar berperan dalam memainkan produksi dan industri kakao yang kompetitif di Mindanao. *Cacao City* menjadi wadah bagi pelaku bisnis kakao lokal untuk memamerkan dan memasarkan produk cokelat artisanal (*craft chocolate*) kepada wisatawan atau pengunjung lokal maupun luar negeri. *Cacao City* merupakan gerai yang berlokasi di Pasalubong Center Davao sebagai pusat souvenir dan pangan lokal khas Kota Davao.

Filipina merupakan salah satu negara produsen biji kakao di Asia Tenggara yang juga sedang gencar melakukan peningkatan nilai tambah produk olahan kakao

di tingkat petani dengan mengembangkan *craft chocolate* skala kecil. Metode pemasaran di Kota Davao sebagai pusat kakao terbesar di Filipina salah satunya adalah dengan mengembangkan makanan cokelat di sentra souvenir yang terletak pusat kota. Davao sebagai sentra produsen kakao juga didukung oleh organisasi lokal yang beranggotakan petani, pelaku usaha, dan akademisi yang bersama-sama dengan pemerintah lokal membangun nilai tambah produk kakao untuk meningkatkan ketahanan pangan dan kualitas produk olahan kakao.

Potensi Kakao di Pulau Mindanao-Filipina

Tanaman kakao sejak abad ke-17 telah sampai di Filipina yang dibawa oleh bangsa Spanyol dengan asal tanaman dari Meksiko. Letak geografis Filipina yang berada pada 10-15°LU merupakan daerah yang cocok untuk perkebunan kakao yang umumnya berada pada 20° dari garis ekuator. Total ekspor biji kakao Filipina Tahun 2016 menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan setempat sebesar 512 ton. Daerah produsen kakao di Filipina berada di Provinsi Batangas, Kota Cebu di Provinsi Central Visayas dan terbesar berada di Kota Davao yang berada di Pulau Mindanao. Cebu meskipun hanya menyumbang 1% dari total produksi nasional, namun dikenal sebagai daerah penghasil kakao

mulia yang disebut sebagai “*Cacao Bisaya*”. Disamping itu, beberapa merek produsen lokal yang sudah sangat terkenal seperti *Ralfe Gourmet*, *The Chocolate Chamber*, dan *Casa de Cacao* juga berasal dari Cebu. Davao sebagai wilayah produsen terbesar di Pulau Mindanao berada di bagian selatan Filipina dengan daerah produsen tersebar di wilayah Davao del Sur, Davao City, Davao del Norte, Davao Oriental, dan Compostela Valley. Davao juga memiliki merek lokal terkenal seperti di Cebu yakni *Malagos* yang merupakan merek dengan *single origin* yang berasal dari kawasan Talomo di Distrik Barangay Baguio.



Letak geografis Pulau Mindanao

Pengolahan *Craft Chocolate* di Davao

Industri olahan kakao di Filipina secara umum terdiri dari petani-petani kecil yang menyuplai industri pengolahan lokal skala menengah, bukan industri besar. Produksi domestik masih belum mencukupi kebutuhan pasar sehingga masih membutuhkan suplai impor sekitar 3.622 ton. Selain industri skala menengah, pemerintah juga mendorong pengusaha skala kecil untuk membuat cokelat artisanal atau *craft chocolate* yang menawarkan citarasa *single origin* milik petani setempat. Salah satu contoh produk cokelat yang baru saja membuka pengolahan skala kecil dengan bahan baku dari petani setempat adalah *Rosario's delicacies*. *Rosario's delicacies* membeli dan mengolah sendiri kakao milik petani sejak 2016 dengan pemasaran produk bersama di gerai souvenir yang diinisiasi oleh pemerintah lokal Kota Davao untuk dipamerkan kepada wisatawan lokal maupun asing. Gerai pameran produk dan souvenir lokal membantu mengenalkan produk lokal yang memiliki potensi seperti produk cokelat yang memiliki citarasa khas atau *single origin*. *Rosario's*

delicacies melakukan proses pengolahan seperti penyangraian, pemisahan kulit biji, pemastaan hingga formulasi cokelat menggunakan alat produksi milik sendiri, namun pemasarannya dibantu oleh pemerintah lokal setempat.



Unit produksi milik *Rosario's Delicacies* (Belvis, 20118)

Organisasi Pelaku Usaha Kakao di Mindanao

Pelaku usaha agroindustri yang aktif meningkatkan nilai tambah dalam distribusi kakao di wilayah Pulau Mindanao memiliki wadah khusus yakni Cacao Industry Development Association of Mindanao, Inc. (CIDAMi). Anggota CIDAMi beragam mulai dari petani hingga akademisi yang fokus pada tujuan meningkatkan kualitas produk-produk kakao dan olahan kakao menjadi produk berkelas dunia. CIDAMi memiliki berbagai program untuk peningkatan kualitas kakao diantaranya pelayanan dan pelatihan yang bekerjasama dengan organisasi profesional misalnya program Cacao FEAST dan Cocoa Doctor Trainings. Advanced for Sustainability and Trade Progress (Cacao FEAST) bertujuan meningkatkan ketahanan kebun kakao milik petani lokal, sedangkan Cocoa Doctor Trainings merupakan program pelatihan untuk perbaikan metode pembibitan dan budidaya kakao. Selain itu, CIDAMi juga memfasilitasi Program Cacao City yang merupakan bantuan pemasaran produk cokelat artisanal (*craft chocolate*) juga difasilitasi oleh CIDAMi.



Gerai “Cacao City” di Pasalubong Center Davao

Pasalubong Center pertama kali dibuka pada 12 Desember 2011 sebagai pusat souvenir dan pusat pangan lokal khas Kota Davao yang difasilitasi oleh pemerintah lokal. Tersedianya gerai souvenir bantuan pemerintah tersebut bertujuan untuk membantu pemasaran dan meningkatkan kualitas dan daya saing produk lokal skala kecil. Salah satu gerai pusat pangan yang khusus memamerkan produk cokelat lokal adalah gerai Cacao City yang diisi oleh 9 merek lokal beberapa industri skala kecil dan menengah. Pembukaan Cacao City diharapkan memudahkan pengenalan produk *craft chocolate* kepada konsumen yang menginginkan cokelat dengan citarasa yang baik serta meningkatkan kepedulian

konsumen terhadap pentingnya membeli produk lokal untuk mendukung keberlanjutan komoditas kakao dan usaha tani kakao. Metode pemasaran ini juga mendukung program departemen pertanian setempat untuk stabilisasi produktivitas dan harga jual komoditas kakao lokal sejalan dengan peningkatan kualitas produk cokelat olahannya.



Gerai Cacao City di Pasalubong Center Davao (Bevis, 2018)

Produk-produk di Cacao City

Produk-produk cokelat di Cacao City saat ini dikelola dan diisi oleh merek produsen lokal diantaranya adalah Malagos Chocolate, Cacao



Merek-merek coklat lokal di Gerai Cacao City (Belvis, 2018)

and Beyond, Wit's Sweets and Savouries, Cacao Culture Farms, Rosario's Delicacies, Cacao de Davao, Chokolade de San Isidro, FEDCO, dan Nutrarich. Jenis produk yang dijual tidak hanya coklat bar atau coklat bubuk, namun juga produk olahan kakao khas Filipina seperti Tablea, Batirol, dan Champorado. Tablea adalah produk olahan yang dibuat dari nib sangrai yang dihaluskan dan dicetak berbentuk tablet yang disajikan dengan cara diseduh sebagai coklat panas. Batirol atau *Tsokolate de batirol* adalah coklat panas yang kental dan telah ditambahkan bubuk krim. Salah satu produk *Tsokolate de batirol* yang ada di gerai Cacao City adalah varian Sikwate milik Chocolate de San Isidro. Champorado adalah bubur beras yang dibuat dengan menambahkan Tablea dengan citarasa yang manis dan disajikan panas atau dingin bersama dengan ikan kering.

Penutup

Produksi dan pemasaran produk olahan

kakao di Pulau Mindanao, Filipina berupa *craft chocolate* dalam perkembangannya didorong oleh organisasi dari pelaku usaha kakao serta dibangun dengan meningkatkan potensi kawasan wisata melalui pembangunan pusat souvenir dan pangan lokal. Produsen coklat lokal dengan mutu yang baik difasilitasi pemerintah untuk mendapatkan tempat pemasaran di gerai pusat souvenir dengan tujuan mempermudah pemasarannya.

Sumber Pustaka

- ¹⁾Ramos, J.V. (2016). *Defining Competitiveness in The Philippines' Cacao Industry*. Organization for Partnership Teamwork and Initiatives on Opportunities for Nature Inc: Tuguegarao City-Philippines.
- ²⁾Hamrick, D.; Fernandez-Stark; Karina & Gary G. (2017). *The Philippines in The Cocoa-Chocolate Global Value Chain*. USAID: Philippines.
- ³⁾Anonim (2018). Cacao GAP Training for Selected Cacao Farmers of Paquibato District, Davao City. www.cidami.org diakses 25 Maret 2018.

0