

Potensi Indikasi Geografis Kakao Flores

Niken Puspita Sari¹⁾ dan Hendy Firmanto¹⁾

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

Flores memiliki keragaman budaya dan hasil bumi yang beraneka ragam. Hasil perkebunan Flores berpotensi dilindungi keasliannya dengan cara didaftarkan sebagai produk Indikasi Geografis. Produk perkebunan Flores yang telah mendapatkan IG yaitu kopi arabika Flores Bajawa, disamping kopi masih ada produk lain yang tidak kalah potensinya yaitu kakao (*Theobroma cacao*). Keunikan kakao Flores yang tidak dimiliki daerah lain yaitu aroma khas saat penjemuran serta kadar lemak yang tinggi. Komoditas kakao ini tentunya akan sangat prospektif bilamana dikembangkan dan didaftarkan sebagai produk IG.

Indikasi Geografis berdasarkan Undang-undang Nomor 15 Tahun 2001 tentang Merk, Indikasi Geografis (IG) adalah suatu tanda yang menunjukkan daerah asal suatu barang, yang karena faktor lingkungan geografis termasuk faktor alam, faktor manusia atau kombinasi dari kedua faktor tersebut memberikan ciri dan kualitas tertentu pada barang yang dihasilkan.

Produk IG di Indonesia mulai banyak ditemui di pasaran. Banyaknya produk-produk tersebut tidak terlepas dari pemerintah provinsi/daerah setempat yang mendaftarkan produk-produk khas daerahnya agar mendapatkan perlindungan hukum, dan bahkan agar masyarakat luas dapat mengenal produk daerahnya. Tidak dapat dipungkiri, bahwa keuntungan yang diperoleh dari produk IG yaitu mulai dikenalnya produk daerah-daerah dan bahkan menjadi *image* atau icon baru di daerah-daerah tersebut. Sebagai contoh adalah kopi Robusta Semendo. Kopi ini mungkin dulu tidak begitu banyak yang mengenal, namun saat ini nama kopi Robusta Semendo mulai dikenal di mana-mana. Contoh produk IG lain

yang terkenal yaitu kopi Arabika Java Ijen Raung Bondowoso, Kangkung Bima NTB, dan sebagainya. Nama-nama tersebut semula dikenal di sekitar wilayahnya namun saat ini sudah dikenal umum.

Peningkatan citra daerah sangat terbantu dengan adanya produk IG. Namun, manfaat adanya IG tidak hanya dirasakan pemerintah setempat. Untuk petani, adanya IG juga dirasakan manfaatnya antara lain peningkatan permintaan biji kopi, yang secara langsung akan meningkatkan pula pendapatan petani, interaksi kelembagaan petani yang semakin meningkat, penguatan ekonomi masyarakat, dan lain-lain. Manfaat-manfaat tersebut dapat ditularkan ke daerah lain yang memiliki produk unggulan namun belum terdaftar sebagai IG.

Salah satu contoh produk unggulan adalah kakao Flores. Flores merupakan salah satu daerah pengembangan kakao di Indonesia bagian timur. Daerah yang disebut Flores yaitu meliputi Kabupaten Manggarai Barat, Manggarai, Manggarai Timur, Ngada, Nagakeo, Ende, Sikka, dan Flores Timur.

Iklm dan kondisi tanah di Flores sangat mendukung pertumbuhan kakao. Kakao Flores dapat ditemukan di Kabupaten Sikka, Kabupaten Ende, Kabupaten Sumba Barat Daya, Kabupaten Manggarai Timur, Flores Timur, Manggarai Timur dsb. Namun demikian berdasarkan data Ditjenbun Tahun 2013–2015 tercatat 3 kabupaten yang memiliki areal kakao yang luas yakni Kabupaten Sikka 7.615 hektar, kabupaten Ende 3041 hektar, dan Kabupaten Flores Timur 2.716 hektar¹⁾. Ciri khas lain Flores yaitu iklim kering yang tegas. Hasil pengamatan iklim di Stasiun Maumere tahun 2004–2013 menunjukkan bahwa rerata bulan kering yaitu 7,7 bulan. Di daerah lain kurang lebih hampir sama sebaran bulan keringnya. Manfaat yang diperoleh adanya bulan kering yang lebih panjang dibandingkan wilayah Indonesia bagian barat yaitu proses pengeringan biji kakao yang tanpa hambatan. Dan akibat suhu yang optimal inilah yang menyebabkan aroma kakao saat penjemuran lebih berbeda.

Ciri khas biji kakao Flores yaitu memiliki kadar lemak yang cukup tinggi. Hasil pengujian kadar lemak di tahun 2015 yaitu 52-56%. Angka kadar lemak ini tergolong tinggi dan potensial untuk dikembangkan secara luas. Disamping itu, pengelolaan kakao di Flores cukup unik yaitu ditanam bersama-sama dengan tanaman lain yang memiliki nilai jual yang tinggi antara lain kelapa, kemiri, lada, jambu monyet, dan sebagainya. Tanaman-tanaman tersebut dapat berfungsi sebagai naungan dan diduga menjadi bahan pengkaya aroma cokelat yang kerempah-rempehan. Namun hal tersebut harus dibuktikan dulu menggunakan uji organoleptik. Sama halnya dengan kopi, biasanya tanaman naungan akan memberikan citarasa yang cukup unik pada biji kopi yang dihasilkan. Oleh karena itu, hal tersebut dapat terjadi pula pada tanaman kakao di Flores yang ditanami dengan tanaman rempah.

Citarasa kakao yang unik tentunya menjadi peluang bagi Flores untuk mengembangkan tanaman kakao menggunakan tanaman naungan yang spesifik seperti rempah. Dengan kata lain,

sistem ini pun secara tidak langsung akan melestarikan budaya tanam kakao dengan tanaman-tanaman rempah yang sudah dilakukan oleh petani kakao sejak dahulu di Flores.



Buah kakao masak (atas); dan pertanaman kakao di kebun milik salah satu petani di Kecamatan Nita, Kabupaten Sikka (bawah)

Banyak hal yang dapat diungkap dari kakao Flores untuk dijadikan kakao yang bersertifikat Indikasi Geografis. Selain dari citarasa, juga dapat dilihat dari sistem budidaya, kearifan lokal, dan sistem gotong royong. Untuk melakukan kegiatan sehari-hari di kebun kakao, petani pria dan wanita biasa berkumpul bersama seperti memupuk, memanen, memangkas, dan lain-lain. Tentunya kearifan lokal yang seperti ini berbeda dibandingkan daerah lain yang pada umumnya para petani pria yang lebih banyak melakukannya²⁾.



Petani wanita membuat lubang untuk pupuk di Kecamatan Ewokloang Kabupaten Sikka

Penutup

Dampak positif apabila kakao Flores telah tersertifikasi IG maka akan meningkatkan citra daerah Flores, meningkatkan geliat perekonomian berbasis perkebunan, meningkatkan pendapatan masyarakat dan daerah. Disamping itu, juga dapat menjaga kualitas kakao karena sistem budidaya dan pengolahan yang terkontrol sehingga kualitas kakao tetap terjaga.

Sumber Pustaka

- 1) Direktorat Jenderal Perkebunan (2014). Statistik Perkebunan Indonesia, 2013-2015. Kakao. Jakarta.
- 2) Sari, N.P.; Sugiyanto; A.A. Prawoto & J.B. Baon (2016). Improvement of Cocoa Production at Arid Areas in East Nusa Tenggara by Soil Conservation and Rehabilitation Techniques. Laporan Internal Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Jember.

JASA PELATIHAN

PENINGKATAN KUALITAS DAN KAPASITAS SDM



Kegiatan pelatihan dilaksanakan oleh unit strategis ICCRI Training Center (ICCRI-TC) yang terakreditasi oleh ISO 9001 : 2008

Jenis-jenis pelatihan yang ditawarkan sebagai berikut:

1. Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi.
2. Pelatihan Uji Cita Rasa Kakao.
3. Pelatihan Budidaya dan Pengolahan Kopi.
4. Pelatihan Teknik Budidaya dan Pengolahan Kakao.
5. Pelatihan Pengelolaan Organisme Pengganggu Tanaman (OPT) Kopi dan Kakao.
6. Pelatihan Pengelolaan Limbah Kopi dan Kakao Menjadi Pupuk dan Sumber Energi Alternatif.
7. Pelatihan Pembuatan Makanan Cokelat.
8. Pelatihan Manajemen Kafe, *Barista and Coffee Brewing*.
9. Pelatihan *Coffee Roasting and Blending*.

