

Kemungkinan Pengembangan Industri Pengolahan Coklat dan Perkebunannya di Indonesia

Oleh: Muslim Efendi Harahap

The logo for BPPT (Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi) is displayed in a large, stylized font. The letters 'B', 'P', and 'T' are grey, while the 'P' has a blue outline. The letters 'P' and 'T' have red and blue horizontal bars at their base. A large, light blue oval shape is superimposed over the logo, partially overlapping the text below.

BPPT

INTISARI.

Dalam rangka pengembangan ekspor non migas, komoditi-komoditi pertanian yang mempunyai prospek baik, terus dikembangkan. Salah satunya yang diharapkan dapat membantu peningkatan devisa adalah komoditi coklat.

Untuk pengembangan komoditi coklat pemerintah telah menyediakan lahan untuk keperluan perkebunan yang tersebar di 17 propinsi dengan total luas 615.750 ha.

Biji coklat mengandung lemak cukup tinggi yaitu bervariasi antara 50 – 57 persen dari berat biji. Selain itu biji coklat mengandung theobromin sekitar 1.4 persen. Minuman yang dibuat dari bubuk coklat dapat menyegarkan bagi orang yang meminumnya karena kandungan theobromin tersebut. Lemak coklat dapat dibuat berbagai macam produk makanan seperti bahan susu bubuk coklat, kembang gula, ice cream, mentega coklat dan lain-lain. Selain itu lemak coklat dapat dipergunakan untuk pembuatan sabun, parfum, obat-obatan dan bahan dasar untuk pembuatan kosmetika seperti krem pembersih, krem penyerap, dan minyak rambut.

Melihat begitu banyaknya kegunaan dari produk olahan coklat maka pengembangan industri coklat mempunyai harapan yang baik di masa yang akan datang. Baik untuk kebutuhan dalam negeri dan terutama untuk ekspor.

Ekspor komoditi coklat Indonesia saat ini terutama masih dalam bentuk biji coklat, sedangkan ekspor coklat olahan belum begitu berkembang.

Untuk merangsang kegiatan peningkatan produksi biji coklat maupun industri pengolahannya, pemerintah juga menyediakan fasilitas penanaman modal baik dalam rangka PMA, PMDN maupun di luar PMA / PMDN.