

**HILIRISASI KAKAO DI PAYAKUMBUH: KAJIAN GEOGRAFI EKONOMI
TERHADAP DINAMIKA PRODUKSI DAN DISTRIBUSI PRODUK CHOKATO**

Alhavis Salmi¹, Doni Guspandri², Irfan Efendi³

M. Zidan Helmaneza⁴, Yulia Novita⁵

Program Studi Pendidikan Geografi

Fakultas Tarbiyah dan Keguruan

Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Indonesia

alhavissalmi036@gmail.com doniguspandri131@gmail.com irfane998@gmail.com

mhmdzidan1313@gmail.com yulia.novita@gmail.com

Abstrak

Artikel ini mengkaji dinamika ekonomi lokal melalui pendekatan geografi ekonomi terhadap usaha hilirisasi kakao di Payakumbuh, Sumatera Barat. Studi difokuskan pada produk cokelat lokal bernama CHOKATO yang merupakan hasil dari transformasi ekonomi masyarakat dari sektor agraris ke agroindustri. Penelitian ini membahas keterkaitan antara faktor lokasi, distribusi sumber daya, keterbatasan spasial, infrastruktur, serta dinamika pasar dalam pengembangan produk kakao bernilai tambah. Data menunjukkan bahwa meskipun industri ini dibangun di atas basis sumber daya lokal dan tenaga kerja komunitas, faktor keterbatasan akses, teknologi, dan skala produksi masih menjadi kendala utama dalam pengembangan sektor hilir kakao. Namun demikian, inovasi lokal ini berhasil meningkatkan pendapatan, memberdayakan petani, dan membuka peluang ekspansi regional ke depan.

Kata Kunci : geografi ekonomi, hilirisasi, kakao, agroindustri, CHOKATO, ekonomi lokal, Payakumbuh

Abstract

This article examines the dynamics of the local economy through an economic geography approach to the cocoa downstream business in Payakumbuh, West Sumatra. The study focuses on a local chocolate product called CHOKATO which is the result of the transformation of the community's economy from the agricultural sector to the agro-industry. This study discusses the relationship between location factors, resource distribution, spatial limitations, infrastructure, and market dynamics in the development of value-added cocoa products. The data shows that although this industry is built on a local resource base and community labor, factors such as limited access, technology, and production scale are still major obstacles in the development of the cocoa downstream sector. However, this local innovation has succeeded in increasing income, empowering farmers, and opening up opportunities for regional expansion in the future.

Keywords: economic geography, downstream, cocoa, agro-industry, CHOKATO, local economy, Payakumbuh

PENDAHULUAN

Kakao merupakan komoditas penting dalam perekonomian Indonesia. Negara ini tercatat sebagai salah satu produsen terbesar kakao di dunia, namun sebagian besar ekspor masih berupa biji mentah tanpa pengolahan lebih lanjut. Hal ini menyebabkan rendahnya nilai tambah yang diperoleh petani dan daerah penghasil. Dalam konteks geografi ekonomi, permasalahan ini mencerminkan ketimpangan spasial dalam distribusi nilai ekonomi di mana nilai tambah terpusat di wilayah industri dan konsumsi, bukan di wilayah produksi. Payakumbuh, sebagai salah satu daerah penghasil kakao di Sumatera Barat, menunjukkan inisiatif lokal untuk mengatasi hal ini melalui upaya hilirisasi. Salah satu contoh nyatanya adalah lahirnya produk cokelat lokal CHOKATO. Melalui pendekatan geografi ekonomi, tulisan ini mengupas bagaimana dinamika ruang, tenaga kerja, infrastruktur, serta pola konsumsi dan produksi memengaruhi keberhasilan usaha kecil-menengah dalam sektor agroindustri berbasis kakao.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Data dikumpulkan melalui:

1. Studi dokumen dan sejarah CHOKATO,
2. Observasi langsung terhadap lokasi pabrik dan kegiatan produksi,
3. Wawancara dengan pengelola, petani, dan konsumen,
4. Analisis spasial lokasi dan rantai distribusi produk.

Kerangka analisis menggunakan perspektif geografi ekonomi dengan menyoroti lima komponen utama yaitu lokasi, sumber daya, tenaga kerja, pasar, dan infrastruktur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Geografi Fisik dan Potensi Agroklimat

Payakumbuh memiliki topografi perbukitan dengan iklim tropis basah yang mendukung pertumbuhan tanaman kakao. Ketinggian antara 500–900 mdpl dan curah hujan yang stabil menciptakan kondisi ideal bagi tanaman kakao. Namun, karakteristik lahan yang sempit dan tersebar menyebabkan keterbatasan dalam perluasan perkebunan. Dalam banyak kasus, petani hanya memiliki beberapa batang kakao sebagai tanaman tumpangsari. Sejarah dan Latar Belakang CHOKATO dari Inisiasi pengembangan kakao dimulai pada 2006

melalui distribusi bibit pemerintah. Namun, keterbatasan lahan menyebabkan stagnasi perluasan produksi. Pada 2012, masyarakat mengusulkan pendekatan hilirisasi, yang kemudian direspons pemerintah dengan bantuan pabrik mini pengolahan kakao. Lahirnya CHOKATO merupakan tonggak penting dalam transformasi ekonomi lokal dari sektor primer ke sektor sekunder (pengolahan). Pada 2013, CHOKATO mendapatkan pengakuan nasional dan internasional, di antaranya melalui partisipasi dalam Hari Cokelat Dunia di Paris, Prancis. Di sinilah pelaku usaha memperoleh wawasan bahwa cokelat murni memiliki nilai kesehatan yang tinggi berbeda dengan persepsi umum di Indonesia yang mengaitkan cokelat dengan penyakit akibat kandungan gula tinggi.

B. Proses Produksi dan Distribusi

Proses pengolahan kakao meliputi panen, fermentasi, penjemuran, sangrai, pemecahan kulit biji, penggilingan nibs menjadi pasta, hingga menjadi dua jenis produk: cokelat bubuk dan cokelat batangan. Lemak kakao (cocoa butter), yang merupakan komponen paling mahal, dapat dimanfaatkan untuk produk kosmetik. Dari perspektif geografi ekonomi, perubahan dari komoditas mentah menjadi produk akhir menunjukkan pergeseran fungsi ruang dari sekadar tempat produksi menjadi ruang nilai tambah (value-creating space). Distribusi, Akses Pasar, dan Infrastruktur CHOKATO menghadapi keterbatasan dalam aspek distribusi. Lokasi pabrik yang berada jauh dari pusat kota menyebabkan biaya logistik tinggi dan keterbatasan promosi offline. Pemasaran hanya dilakukan melalui pameran, promosi dari mulut ke mulut, dan sosial media secara terbatas. Produk CHOKATO telah menjangkau konsumen di Jawa, Kalimantan, Sulawesi, dan Bali, namun belum mampu menembus pasar ekspor besar. Distribusi dilakukan melalui jasa pihak ketiga seperti J&T Cargo. Namun, belum adanya sistem logistik khusus untuk produk cokelat menyebabkan kendala dalam pengendalian suhu dan waktu pengiriman.

C. Dinamika Pasar dan Tenaga Kerja

Harga kakao dunia sangat berpengaruh terhadap strategi lokal. Pada 2020, harga biji kakao hanya Rp20.000/kg. Namun, pada 2025 melonjak hingga Rp160.000/kg akibat turunnya produksi di Afrika karena penyakit tanaman. Petani cenderung memilih menjual langsung biji kakao karena harga pasar lebih menguntungkan daripada menjual ke pabrik untuk diolah. Hal ini memperlihatkan keterkaitan kuat antara sistem lokal dan sistem ekonomi global. Tenaga Kerja dan Struktur Sosial Ekonomi sebagian besar tenaga kerja di CHOKATO berasal dari kelompok tani lokal. Skala produksi yang masih kecil

menyebabkan jumlah tenaga kerja terbatas. Namun, keberadaan pabrik memberi dampak sosial yang signifikan berupa pemberdayaan petani, pelatihan produksi, serta peningkatan keterampilan pengolahan. Ini memperlihatkan bahwa hilirisasi dapat menjadi alat transformasi sosial-ekonomi berbasis komunitas.

D. Tantangan Spasial dan Struktural

Beberapa tantangan utama dari sudut geografi ekonomi antara lain Fermentasi sulit dilakukan di tingkat rumah tangga karena butuh 40 kg biji basah minimal. Tanaman kakao kurang produktif akibat perawatan yang kurang optimal dan bentuk pohon tidak ideal (seharusnya seperti huruf "V"). Selanjutnya Kapasitas produksi terbatas, disebabkan oleh skala pabrik mini dan biaya listrik tinggi. Selain itu Kurangnya edukasi masyarakat tentang manfaat coklat murni vs. "rasa coklat" yang ada di pasaran. Keberlanjutan Lingkungan CHOKATO menggunakan limbah produksi untuk dijadikan pupuk organik. Hal ini mendukung prinsip ekonomi sirkular dan memperlihatkan bahwa industri lokal dapat mengintegrasikan aspek ekologi dalam aktivitas ekonomi.

KESIMPULAN

Kajian ini menunjukkan bahwa pengembangan industri lokal berbasis sumber daya alam seperti kakao dapat menjadi alat strategis dalam meningkatkan ekonomi wilayah, jika didukung oleh pendekatan hilirisasi dan pemberdayaan lokal. Dari perspektif geografi ekonomi, CHOKATO menjadi contoh konkret bagaimana ruang produksi dapat berubah menjadi ruang nilai tambah dan transformasi sosial. Meskipun terdapat tantangan dari sisi kapasitas produksi, akses pasar, dan keterbatasan infrastruktur, keberadaan CHOKATO telah menciptakan dampak nyata dalam membuka lapangan kerja, meningkatkan pendapatan petani, dan membentuk kesadaran konsumen terhadap pentingnya produk coklat murni. Untuk memperkuat keberlanjutan usaha ini, diperlukan kolaborasi antara pemerintah, swasta, dan komunitas dalam meningkatkan skala produksi, memperluas jaringan distribusi, serta membangun ekosistem industri berbasis lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2023). *Statistik Perkebunan Indonesia: Komoditas Kakao 2022–2023*. Jakarta: BPS RI. <https://www.bps.go.id>
- FAO (Food and Agriculture Organization). (2022). *Cocoa Market Report Q3 2022*. Rome: FAO.

- Fujita, M., Krugman, P., & Venables, A. J. (1999). *The Spatial Economy: Cities, Regions, and International Trade*. Cambridge, MA: MIT Press.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). *Roadmap Percepatan Hilirisasi Kakao Nasional 2021–2025*. Jakarta: Direktorat Jenderal Perkebunan.
- Nugroho, H., & Ramadhan, R. (2021). Dinamika Industri Berbasis Komoditas Lokal dalam Perspektif Geografi Ekonomi. *Jurnal Geografi*, 53(2), 99–112. DOI: <https://doi.org/10.22146/jgeo.61045>
- Porter, M. E. (1998). *Clusters and the New Economics of Competition*. Harvard Business Review, 76(6), 77–90.
- Purbaya, T. S. (2020). Geografi Ekonomi dan Pembangunan Wilayah. *Jurnal Ekonomi Wilayah dan Perencanaan*, 10(1), 43–59. DOI: <https://doi.org/10.24198/ekonwil.v10i1.25634>
- Wahyuni, S. (2019). Potensi Hilirisasi Kakao dalam Peningkatan Daya Saing Nasional. *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal of Indonesian Agribusiness)*, 7(2), 150–161. DOI: <https://doi.org/10.29244/jai.2019.7.2.150-161>
- World Cocoa Foundation. (2023). *Cocoa Market and Sustainability Trends 2023*. Washington, DC: WCF. <https://www.worldcocoafoundation.org>
- Yusuf, M. (2018). Analisis Nilai Tambah Produk Cokelat Lokal: Studi Kasus UMKM Olahan Kakao di Sulawesi Tengah. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1), 17–26. DOI: <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2018.28.1.17>