

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kakao (*Theobroma cacao* L.).

Berikut ini merupakan kalsifikasi ilmiah tanaman kakao:

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Spermatophyta</i>
Kelas	: <i>Dicotyledonae</i>
Ordo	: <i>Malvales</i>
Famili	: <i>Malvaceae</i>
Genus	: <i>Theobroma</i>
Spesies	: <i>Theobroma cacao</i> L.

Kakao (*Theobroma cacao* L.). adalah salah satu komoditas perkebuan yang banyak dibudidayakan di Indonesia karena cuaca dan iklim yang sesuai untuk pertumbuhan dan perkembangan tanaman. Tanaman ini dapat tumbuh dengan baik dengan syarat ketinggian tanah sekitar 800 mdpl, kemiringan lereng 40°, kandungan unsur hara tinggi dan seimbang, pH tanah di angka 5-7,5, curah hujan 500-200 mm per tahun, suhu 15-20°C, dan intensitas penyinaran optimum 50% (Amalia *et al.*, 2024). Perbanyak tanaman kakao dapat dilakukan secara generative maupun vegetatif dengan stek, okulasi, sambung pucuk, somatic embryogenesis dan kultur jaringan.

Morfologi tanaman kakao dimulai dari batang yang akan tumbuh mencapai 1,8-3,0 meter pada umur tanaman 3 tahun dan 4,5-7,0 meter saat berumur 12 tahun.

Tanaman kakao memiliki 2 bentuk tunas vegetatif yaitu, tunas ortotrop atau tunas yang pertumbuhannya ke atas serta tunas yang pertumbuhannya menyamping disebut plagitrop. Tanaman kakao yang berasal dari metode perbanyakan generative pada ketinggian batang 0,9-1,5 meter akan tumbuh jorket atau percabangan dimana tunas ortotrop berhenti tumbuh dan digantikan oleh plagitrop (Junaedi *et al.*, 2018). Bentuk daun tanaman kakao bulat memanjang ujung daun dan pangkal daun meruncing dengan tangkai daun berbentuk silinder bersisik halus. Akar kakao termasuk jenis akar tunggang dan Sebagian besar akar lateralnya berada dekat dengan permukaan tanah. Bunga kakao tumbuh dibekas ketiak daun dengan bentuk kecil-kecil berwarna putih sedikit ungu kemerahan dan tidak berbau (Amalia *et al.*, 2024). Buah kakao bisa berbentuk elips dan bulat tergantung varietas tanamannya. Buah muda dapat berwarna hijau atau merah dan akan berwarna kuning hingga jingga saat sudah masak. Biji kakao dibalut oleh daging buah dan akan terlepas saat sudah siap panen. Biji kakao inilah yang akan diolah menjadi coklat.

Daerah pengasil kakao yang memiliki potensi perkembangan komoditas ini adalah Kabupaten Gunungkidul karena merupakan daerah penghasil kakao terbesar di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) setelah Kulonprogo. Produksi kakao di Kabupaten Gunungkidul pada tahun 2025 mencapai 565,86 ton (Badan Pusat Statistika, 2025). Meskipun tidak sebanyak di Kabupaten Kuloprogo tetapi keberadaan kakao di Gunungkidul tetap memiliki arti penting karena menunjukkan adanya potensi pengembangan dapat dilihat dari produksi kakaonya yang terus mengalami peningkatan. Produksi kakao di Gunungkidul pada tahun 2022

mencapai 466,91 ton, meningkat pada tahun 2023 dengan jumlah produksi 487,95 ton dan pada tahun 2024 produksi mencapai 564,36 ton (Badan Pusat Statistik, 2026, 2025, 2024b). Indonesia dengan aktif mengekspor dan mengimpor kakao guna pemenuhan kebutuhan. Ekspor kakao pada tahun 2023 sebesar 339.990.000 ton ke berbagai negara di dunia utamanya negara India, Amerika Serikat, China, Malaysia, dan Estonia selain itu Indonesia juga mengimpor kakao sebanyak 34.045.000 ton. Pemasaran kakao tidak hanya dijual dalam bentuk buah segar, petani biasanya akan memisahkan biji dan buahnya agar nilai jual lebih tinggi. Selain itu, banyak juga yang sudah mengolah menjadi biji kakao fermentasi. Fermentasi akan mengubah warna, rasa dan aroma biji kakao (Sigalingging *et al.*, 2020).

2.2. Cokelat

Cokelat dikenal sebagai makanan manis yang berasal dari buah kakao. Cokelat memiliki berbagai macam tergantung bahan pembuatannya. Tiga jenis cokelat yang banyak di produksi oleh produsen cokelat adalah cokelat susu (*Milk Chocolate*), cokelat pekat (*Dark Chocolate*), dan cokelat putih (*White Chocolate*). Cokelat susu adalah cokelat padat yang ditambahkan susu cair maupun bubuk, cokelat pekat hanya membutuhkan padatan kakao, lemak kakao, dan juga gula, sedangkan cokelat putih hanya membutuhkan lemak kakao untuk bahan dasar (Wijaya, 2020). Proses pembuatan cokelat cukup panjang dengan melalui 3 proses untuk menghasilkan pasta cokelat. Pertama proses *Mixing* atau pencampuran seluruh bahan mulai dari kakao maupun nankakao sehingga menjadi campuran homogen.

Kedua proses *Refining* atau pengecilan ukuran dilakukan untuk mengecilkan ukuran partikel sehingga mendapatkan cokelat yang halus dan lembut. Ketiga proses *Conching* atau pengadukan terus-menerus secara konsisten, proses ini sangat penting karena berpengaruh pada kekentalan, tekstur dan rasa akhir cokelat (Azhar *et al.*, 2018).

Cokelat banyak mengandung zat-zat baik untuk pemenuhan gizi harian. Kandungan gizi pada cokelat seperti lemak, karbohidrat, protein, serat, dan mineral seperti magnesium dan besi. Kandungan energi dalam cokelat dapat mengenyangkan, mengatasi kelelahan, dan memberikan rasa kenyang lebih lama (Maesaroh *et al.*, 2025). Selain itu, cokelat juga baik untuk kesehatan jantung, mencegah kanker, mencegah penyakit Alzheimer, Parkinson dan menjaga berat badan. Manfaat dari cokelat dapat diperoleh jika dikonsumsi dalam jumlah yang cukup dan tidak berlebihan apalagi yang memiliki kandungan gula cukup besar. Berdasarkan penelitian yang pernah dilakukan, preferensi konsumen terhadap produk cokelat mengarah pada aspek kesehatan yang rendah gula, rendah kalori, dan kadar kakao yang tinggi (Humiras *et al.*, 2018). Maka dari itu, mulai banyak dikembangkan agroindustri cokelat berbasis perkebunan rakyat yang mementingkan kandungan gizi cokelat produksinya.

2.3. Agroindustri

Agroindustri berasal dari 2 kata yaitu *Agricultural* dan industri. Agroindustri adalah sektor industri dimana hasil pertanian menjadi bahan baku ketika produksi berlangsung dengan tujuan memberikan nilai tambah pada komoditas pertanian

yang diolah. Agroindustri merupakan kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku utama melalui proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, dan distribusi (Austin, 1981). Produk agroindustri dapat berupa barang setengah jadi maupun barang jadi siap konsumsi. Konsep agroindustri adalah perubahan sifat fisik maupun kimia yang melibatkan proses penyimpanan, pengemasan hingga distribusi (Oryzanti *et al.*, 2018). Teori Austin (1981) menyebutkan bahwa agroindustri mampu memberikan sumbangan perekonomian yang nyata pada sebuah negara berkembang. Terdapat 4 alasan yang mendasari teori tersebut, pertama agroindustri merupakan sebuah pintu keluar bagi produk pertanian artinya produk hasil pertanian memerlukan pengolahan bernilai tambah untuk dapat menjangkau konsumen. Kedua, agroindustri menjadi dasar manufaktur hal ini dibuktikan dengan produk pertanian menjadi pondasi pada tahap awal industrialisasi sehingga terjadi penyerapan tenaga kerja, peningkatan kapasitas produksi, perluasan jangkauan pemasaran, dan mendorong tumbuh kembangnya lembaga keuangan dan jasa yang sejalan. Ketiga, agroindustri berkontribusi nyata pada penghasilan devisa, produk pertanian diminati oleh pasar global baik dalam bentuk produk siap pakai maupun setengah jadi. Keempat, agroindustri khususnya sektor pangan merupakan sumber nutrisi dan tergabung dalam rantai pemenuhan gizi dan kebutuhan pangan nasional.

Pengembangan agroindustri melibatkan beberapa aspek penting yang berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Aspek pada agroindustri meliputi aspek pendapatan, aspek biaya pokok, aspek nilai tambah dan aspek kesempatan kerja (Rosita *et al.*, 2019). Sehingga agroindustri

dipandang sebagai sektor penting terutama di negara agraris seperti Indonesia. Agroindustri tidak hanya memberikan nilai tambah tetapi juga meningkatkan daya saing komoditas lokal dan mendorong kemajuan petani dalam mengadopsi teknologi untuk lebih meningkatkan produktivitas mereka. Agroindustri terbagi menjadi agroindustri hulu dan hilir. Sesuai jenisnya produk yang dihasilkan agroindustri hulu adalah alat, sarana, dan prasarana pertanian sedangkan industri hilir merupakan industri yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan baku industri lanjutan atau produk siap konsumsi (Pratiwi *et al.*, 2017). Contoh agroindustri hulu yaitu industri pembenihan dan pupuk serta agroindustri hilir yaitu pengolahan ubi kayu menjadi tepung tapioca maupun mocaf. Perkembangan agroindustri menghadapi tantangan di antaranya a. sifat produk pertanian yang mudah rusak sehingga memerlukan teknologi saat pengemasan dan pendistribusian, b. Sebagian produk pertanian bersifat musiman dan produksinya bergantung pada iklim, c. kualitas produk rendah karena teknologi pertanian yang digunakan masih sangat sederhana, dan d. Sebagian besar industri pertanian berskala kecil (Syafuruddin dan Darwis, 2021).

2.4. Rantai Nilai

Rantai nilai merupakan seluruh aktivitas yang dilakukan mulai dari produksi, distribusi, dan produk sampai pada konsumen akhir. Seluruh aktivitas yang dilakukan akan memunculkan nilai yang berbeda-beda disetiap pelaku usaha tergantung pada usaha atau modal yang dikorbankan. Rantai nilai merupakan suatu kerangka kunci untuk memahami penggunaan sebagai input dan jasa secara

bersama yang digunakan untuk menumbuhkan mengubah atau menghasilkan suatu produk (Noor *et al.*, 2016). Rantai nilai memungkinkan terjadinya transaksi antar individu atau organisasi yang memunculkan interaksi struktur fisik, sosial, dan ekonomi. Aktivitas rantai nilai agribisnis pangan menciptakan alur nilai tambah, informasi, biaya, margin, dan dukungan kelembagaan dari produksi (petani), distribusi, pengolahan, dan pemasaran produk pertanian kepada konsumen akhir (Fitriani *et al.*, 2021).

Rantai nilai dapat memperlihatkan aktivitas apa saja yang dilakukan untuk menambah nilai produk dan selisih margin antar pelaku usaha. Analisis rantai nilai dapat digunakan sebagai alat analisis strategi yang digunakan untuk memahami secara lebih baik terhadap keunggulan kompetitif, dimana perusahaan dapat meningkatkan nilai tambah maupun penurunan biaya sehingga membuat usaha lebih kompetitif (Porter, 1985). Hasil analisis dapat dijadikan sebagai cerminan aktivitas apa yang tidak perlu dilakukan. Analisis rantai nilai menjadi alat strategis untuk mengoptimalkan proses yang memberikan nilai tambah dan menekan aktivitas yang tidak efisien dengan melakukan pemetaan dan evaluasi setiap aktivitas dalam rantai nilai (Zahra dan Zahri, 2025). Analisis rantai nilai menurut Porter dibagi menjadi 2, yaitu aktivitas utama dan aktivitas pendukung. Kedua aktivitas tersebut akan dijalankan Bersama dan menciptakan margin.

2.4.1. Aktivitas Utama

Aktivitas utama kegiatan inti yang berperan langsung dalam menciptakan produk mulai dari pengadaan bahan baku hingga pelayanan kepada konsumen.

Aktivitas utama terdiri atas *inbound logistic*, *operation*, *outbound logistic*, *marketing*, dan *sales* serta *service*. Kegiatan *Inbound logistics*: persediaan bahan baku untuk proses produksi, *Operation*: proses pengolahan bahan baku menjadi produk yang siap digunakan, *Outbound logistics*: pengiriman barang / produk ke sepanjang alur suplai menuju konsumen akhir, *Sales* dan *Service*: meliputi kegiatan promosi maupun pelayanan produk, purna jual, penanganan keluhan (Julianto dan Darwanto, 2017). Seluruh aktivitas bersinergi dan secara langsung menentukan besarnya nilai tambah dan daya saing produk.

2.4.2. Aktivitas Pendukung

Aktivitas pendukung adalah segala aktivitas penunjang aktivitas utama meskipun tidak berhubungan langsung dengan proses produksi. Aktivitas pendukung adalah aktivitas yang membantu perusahaan secara keseluruhan dengan menyediakan infrastruktur atau input yang memungkinkan aktivitas-aktivitas utama dilakukan secara berkelanjutan (Lihawa *et al.*, 2021). Aktivitas pendukung memungkinkan aktivitas utama berjalan secara terkoordinasi sehingga mampu menciptakan nilai tambah yang berkelanjutan. Kegiatan pada aktivitas pendukung di antaranya *Procurement*: mencakup kegiatan penanganan pembelian barang, *Technology development*: pemanfaatan teknologi untuk penghematan biaya dan meningkatkan keuntungan, *Human resource management*: penanganan rekrutmen dan seleksi pelatihan dan pengembangan SDM, *Firm infrastructure*: pengelolaan sistem informasi, perencanaan, maupun pengawasan (Julianto dan Darwanto, 2017).

2.5. Nilai Tambah

Nilai tambah merupakan selisih antara harga input dengan harga jual output yang didapatkan setelah melakukan suatu proses pengolahan. Nilai tambah merupakan rentang harga bahan baku dengan produk yang dihasilkan melalui serangkaian proses pengolahan yang dikurangi pengeluaran saat proses berlangsung (Nuzuliyah, 2018). Konsep tersebut menjelaskan bahwa keuntungan atau pendapatan pelaku usaha khususnya petani dapat lebih tinggi dibandingkan hasil panennya dijual dalam bentuk produk primer. Perhitungan nilai tambah digunakan dalam perhitungan kemungkinan keuntungan bersih yang didapatkan oleh pelaku usaha. Nilai tambah digunakan untuk mengetahui besaran balas jasa pelaku usaha dan mengukur besarnya kesempatan kerja yang diciptakan sebuah usaha (Herdiydani *et al.*, 2017). Nilai tambah menjadi indikator penting pengukuran keberhasilan suatu agroindustri karena mengukur kemampuan komoditas pertanian dalam menghasilkan manfaat ekonomi yang diperoleh.

Nilai tambah diperhitungkan berdasarkan input atau faktor produksi, output yang dihasilkan, harga input, dan harga output. Analisis nilai tambah mencerminkan keuntungan dari satu satuan bahan baku produk yang digunakan. Keuntungan yang diperoleh pengrajin dari nilai tambah adalah keuntungan dari satu kilogram bahan baku yang diolah setelah dikurangi total biaya yang dikeluarkan pengusaha dalam satu kali proses produksi (Arianti dan Waluyati, 2019). Metode Hayami adalah salah satu metode perhitungan nilai tambah. Terdapat tiga variabel yang digunakan pada metode ini, yaitu (1) output input dan harga; (2) penerimaan

dan keuntungan, dan (3) margin. Keunggulan metode Hayami yang tidak hanya mampu mengetahui nilai tambah melainkan membantu analisis yang lain. Metode Hayami dapat mengetahui besarnya nilai output, produktivitas produksi, dan juga besarnya balas jasa terhadap pemilik faktor-faktor produksi seperti modal, sumbangan input lain, keuntungan perusahaan, dan tenaga kerja (Aji *et al.*, 2018).

2.6. Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian terdahulu terkait rantai nilai dan nilai tambah

Penulis	Judul	Metode	Hasil
(Jou-Badal, 2024)	The recipe to sweet success: competitive advantages for a Spanish chocolatier, 1874–1910	Studi Kasus dengan metode analisis <i>framework</i> Porter	Keunggulan Amatller muncul dari aktivitas utama dan aktivitas pendukung yang saling mendukung, sehingga menciptakan margin bagi perusahaan. Aktivitas utama, nilai tambah datang dari logistik masuk melalui pembelian kakao di bawah harga pasar, operasi melalui modernisasi pabrik dan mesin, logistik keluar melalui perluasan distribusi, serta pemasaran dan penjualan lewat kartu koleksi, poster, dan merek yang kuat. Pada aktivitas pendukung, pengadaan, teknologi, dan infrastruktur perusahaan membantu menekan biaya dan memperkuat efisiensi kerja.
(Septiaji <i>et al.</i> , 2018)	Analisis Nilai Tambah Agroindustri Produk Hilir Kakao (Studi Kasus Pabrik	Kuantitatif Deskriptif dengan analisis data menggunakan metode	Berdasarkan hasil penelitian di Pabrik Mini Chocato Payakumbuh, dapat disimpulkan bahwa nilai tambah terbesar terdapat pada produk bubuk murni, yaitu

Tabel 1. (Lanjutan)

Penulis	Judul	Metode	Hasil
(Dewi <i>et al.</i> , 2020)	Mini Chocato Kelurahan Kapalo Koto, Kecamatan Payakumbuh Selatan, Sumatera barat)	Hayami	sebesar Rp65.000/kg, sedangkan nilai tambah paling kecil terdapat pada produk lulur, yakni Rp15.000/kg. Selain itu, nilai RCR yang diperoleh adalah 1,30.
	Analisis Nilai Tambah Dan Strategi Pemasaran Industri Cokelat Batangan (Studi Kasus Umkm Abba Cokelat Di Kota Banjarbaru)	Kuantitatif Deskriptif dengan analisis data menggunakan Metode Hayami	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan penggunaan input sebesar 6 kg per hari, dihasilkan output sebanyak 5,25 kg per hari atau setara dengan 150 pcs per hari. Dengan harga produk sebesar Rp300.000/kg, usaha tersebut menghasilkan nilai tambah sebesar Rp79.949 per hari dengan rasio nilai tambah sebesar 30%. Selain itu, nilai tambah usaha cokelat tercatat sebesar Rp79.949/kg, sedangkan keuntungan yang diperoleh mencapai Rp31.231/kg dengan tingkat keuntungan sebesar 12%.