

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao merupakan salah satu komoditas unggulan strategis perkebunan yang memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia yakni sebagai penghasil devisa negara, sumber pendapatan petani, penciptaan lapangan pekerjaan, mendorong agribisnis dan agroindustri dalam negeri, pelestarian lingkungan serta pengembangan wilayah (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2019)

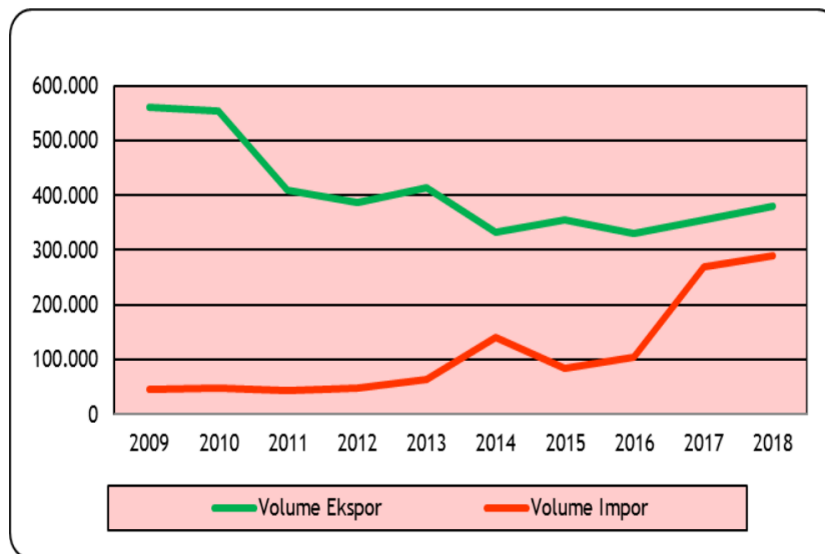
Menurut *Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)*, (2020), Pada tahun 2018 Indonesia merupakan negara produsen biji kakao terbesar ketiga di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana yang mana Indonesia memproduksi 11 persen kakao dunia dengan jumlah 593.832 ton. Pantai Gading merupakan penyumbang terbesar produksi kakao sebesar 37 persen dengan jumlah 1.963.949 ton. Kemudian Ghana sebesar 18 persen dengan jumlah 947.632 ton.

Dilihat dari segi kualitas, biji kakao Indonesia tidak kalah dengan kakao yang terdapat di Negara lain, cita rasa kakao yang berasal dari Ghana dengan kakao yang berasal dari Indonesia itu setara dan mereka tidak mudah meleleh (Departemen Perindustrian, 2007). Melihat keunggulan ini tentunya menjadikan peluang pasar kakao Indonesia cukup terbuka baik ekspor maupun kebutuhan dalam negeri. Selain itu potensi untuk menggunakan industri pengolahan biji kakao sebagai pendorong pengembangan dan pertumbuhan cukup terbuka.

Indonesia merupakan salah satu negara produsen biji kakao terbesar di dunia, oleh karena itu kakao menjadi salah satu komoditas penting di Indonesia yang diperdagangkan secara internasional. Indonesia melakukan ekspor ke beberapa negara di dunia.

Menurut Apridar (2012) ekspor merupakan proses pemindahan suatu barang atau komoditas dagang dari satu negara ke negara lain secara legal, dan pada umumnya diperlukan kerja sama dari bea cukai baik di negara pengirim (eksportir) maupun di negara penerima (importir). Kegiatan ekspor berperan sebagai alat pendorong pertumbuhan ekonomi sebuah negara dengan meningkatkan devisa negara. Kakao yang diperdagangkan dalam ekspor menurut kode HS (*Harmonized System*) 4 digit adalah Biji kakao (1801), Kulit, sekam, selaput dan sisa kakao lainnya (1802) serta produk olahan biji kakao meliputi Pasta kakao

(1803), Mentega, lemak dan minyak kakao (1804), Bubuk kakao (1805) serta Coklat dan olahan makanan lainnya mengandung kakao (1806).



Gambar 1. Perkembangan Volume Ekspor dan Impor Kakao Indonesia (2009-2018)
Sumber : Kementerian Pertanian, 2019

Volume ekspor kakao Indonesia dalam periode 10 tahun terakhir memiliki tren yang semakin menurun setiap tahunnya dengan rata-rata mencapai 2,24% per tahunnya. Volume ekspor kakao tertinggi pada tahun 2009 (559.799 ton) dan volume terendah pada tahun 2016 (330.029 ton). Dari sisi pertumbuhan, tahun 2017 merupakan pertumbuhan ekspor kakao yang paling tinggi hingga menembus 7,49%. Sebaliknya pertumbuhan volume ekspor kakao terendah terjadi pada tahun 2011 yang turun sebanyak 25,80% menjadi 410.257 ton dari tahun sebelumnya 552.892 ton (Kementerian Pertanian, 2019).

Volume impor kakao Indonesia secara nominal lebih rendah dari volume eksportnya, tetapi memiliki tren yang menaik secara signifikan mencapai 29,18% setiap tahunnya. Volume impor kakao tertinggi pada tahun 2018 menembus 289.002 ton, sedangkan peningkatan terbanyak terjadi pada tahun 2017 sebesar 156,93% menjadi 270.172 ton dari sebelumnya 105.152 ton (Kementerian Pertanian, 2019). Menurut Hadinata, S., & Marianti, M. M. (2020) hal ini dapat terjadi karena kurangnya volume produksi dan kualitas kakao lokal. Impor kakao dilakukan agar industri pengolahan biji kakao bisa tetap berjalan di tengah semakin menurunnya produksi kakao dalam negeri.

Volume ekspor kakao yang semakin menurun tiap tahunnya terjadi karena diberlakukannya kebijakan mengenai pemberlakuan bea keluar terhadap biji kakao pada tahun 2010. Menurut Gautama (2019) pemberlakuan bea keluar atas ekspor kakao pada tahun 2010 membuat volume ekspor kakao mengalami penurunan dan relatif konstan.

Pemerintah mengeluarkan kebijakan Peraturan Menteri Keuangan No.67/PMK.011/2010 tentang Penetapan Barang Ekspor yang Dikenakan Bea Keluar Dan Tarif Bea Keluar. Menurut UU Nomor 17 tahun 2006 Perubahan atas Undang-Undang Nomor 10 Tahun 1995 tentang Kepabeanan menjelaskan bahwa bea keluar merupakan pungutan yang dilakukan oleh negara pada barang-barang ekspor berdasarkan peraturan perundangan yang berlaku. Jenis kakao yang dikenakan bea keluar hanya terbatas pada biji kakao, sedangkan untuk produk kakao olahan maupun produk jadinya tidak dikenakan bea keluar.

Sebelumnya kegiatan ekspor kakao yang dilakukan lebih dominan kepada biji kakao (*raw material*) sehingga nilai tambah dari produk tersebut tidak ada. Pelaku usaha cenderung untuk langsung melakukan ekspor dibanding melakukan pengolahan terlebih dahulu karena lebih menguntungkan (Hermawan, 2019). Hal tersebut membuat industri pengolahan kakao dalam negeri kesulitan mencari bahan baku untuk beroperasi. Maka dengan adanya pengenaan bea keluar terhadap biji kakao ini bertujuan untuk menjamin ketersediaan bahan baku serta peningkatan nilai tambah produk kakao Indonesia sehingga memacu pengembangan hilirisasi industri pengolahan kakao dalam negeri yang membuat ekspor kakao Indonesia nantinya didominasi olah produk olahannya.

Sejak 1 April 2010 pemerintah secara resmi menerapkan kebijakan bea keluar terhadap ekspor biji kakao secara progresif pada setiap ton transaksi ekspor biji kakao. Pengenaan pajak ekspor progresif artinya adalah besarnya suatu pungutan ekspor biji kakao yang dikenakan mengikuti harga yang berlaku di bursa internasional. Harga ini lebih dikenal dengan sebutan 'harga referensi'. Untuk harga referensi sampai dengan USD 2000 per ton, maka tarif bea keluar yang dikenakan sebesar 0 persen. Untuk harga referensi lebih dari USD 2000 per ton sampai dengan USD 2750 per ton, maka tarif bea keluar yang dikenakan sebesar 5 persen. Untuk harga referensi lebih dari USD 2750 per ton sampai dengan USD 3500 per ton,

maka tarif bea keluar yang dikenakan sebesar 10 persen. Untuk harga referensi lebih dari USD 3500 per ton, maka tarif bea keluar yang dikenakan sebesar 15 persen.

Pasca kebijakan pengenaan bea keluar terhadap biji kakao ini membuat berkembangnya kinerja industri pengolahan kakao dalam negeri. Menurut Syadullah (2012) setelah pemberlakuan bea keluar, ekspor biji kakao mengalami penurunan dan jumlah perusahaan pengolahan kakao mengalami peningkatan.

Tabel 1. Perkembangan volume ekspor produk olahan biji kakao Indonesia

Produk Olahan Biji Kakao	Volume Ekspor (ton)					Rata-rata pertumbuhan (%)
	2015	2016	2017	2018	2019	
Pasta kakao	113705	89139	87933	83527	69651	-3
Mentega, lemak dan minyak kakao	114547	109504	135834	155025	144985	8
Bubuk Kakao	58941	74415	79981	89806	87707	10
Coklat dan olahan makanan lainnya mengandung kakao	12828	18344	15282	15165	18241	6

Sumber: BPS, 2020

Perkembangan volume ekspor produk olahan biji kakao Indonesia pada kurun waktu 2015-2019 sebagian besar memiliki pertumbuhan yang positif. Hal ini menandakan adanya pertumbuhan sektor industri kakao dalam negeri. Produk olahan biji kakao yang memiliki rata-rata pertumbuhan paling tinggi adalah Bubuk Kakao dengan rata-rata pertumbuhan 10 persen. Disusul Mentega, lemak dan minyak kakao dengan rata-rata pertumbuhan 8 persen, kemudian Coklat dan olahan makanan lainnya mengandung kakao dengan rata-rata pertumbuhan 6 persen dan Pasta kakao dengan rata-rata pertumbuhan bernilai negatif 3 persen.

Kebijakan pengenaan tarif bea keluar terhadap biji kakao ini secara teoritis akan memberikan serangkaian dampak diantaranya akan menekan volume ekspor biji kakao Indonesia dan sekaligus meningkatkan ketersediaan biji kakao di pasar domestik guna pemenuhan bahan baku industri pengolahan biji kakao dalam negeri. Hal ini selanjutnya akan mendorong pertumbuhan industri-industri olahan biji kakao yang membuat peningkatan volume ekspor olahan biji kakao Indonesia. Semua dugaan diatas tentunya harus dibuktikan secara empiris.

Dalam penelitian ini akan dianalisis lebih lanjut terkait pengaruh tarif bea keluar biji kakao, volume ekspor biji kakao dan volume impor biji kakao terhadap volume ekspor produk olahan biji kakao, dalam hal ini dikhususkan terhadap produk bubuk kakao mengingat dalam lima tahun terakhir volume ekspor bubuk kakao memiliki rata-rata pertumbuhan paling besar diantara produk olahan biji kakao lainnya. Diharapkan nantinya dapat diketahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap volume ekspor bubuk kakao Indonesia.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan pemaparan pada latar belakang tersebut, permasalahan yang menjadi perhatian dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana perkembangan tarif bea keluar biji kakao, volume ekspor biji kakao, volume impor biji kakao dan volume ekspor bubuk kakao Indonesia?
2. Apakah terdapat pengaruh tarif bea keluar biji kakao, volume ekspor biji kakao dan volume impor biji kakao terhadap volume ekspor bubuk kakao Indonesia baik secara simultan maupun parsial?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan permasalahan tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan perkembangan tarif bea keluar biji kakao, volume ekspor biji kakao, volume impor biji kakao dan volume ekspor bubuk kakao Indonesia.
2. Menganalisis pengaruh tarif bea keluar biji kakao, volume ekspor biji kakao dan volume impor biji kakao terhadap volume ekspor bubuk kakao Indonesia baik secara simultan maupun parsial.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun kegunaan atau manfaat dilakukannya penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagi peneliti, sebagai bahan informasi yang memberikan gambaran mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi volume ekspor bubuk kakao Indonesia.
2. Bagi mahasiswa, sebagai sumber referensi dan sumber pustaka, serta memberikan manfaat berupa teori yang dapat menambah pengetahuan

mengenai kebijakan bea keluar, ekspor dan impor kakao. Sehingga dapat menjadi acuan dalam penelitian selanjutnya.

3. Bagi pemerintah, sebagai bahan pertimbangan dalam menyusun kebijakan yang lebih baik tidak hanya pada studi kasus yang ada dalam penelitian namun bisa untuk kasus lainnya dalam rangka peningkatan hilirisasi industri kakao domestik terutama bubuk kakao.
4. Sebagai referensi dan bahan studi bagi pihak yang membutuhkan untuk melakukan penelitian lanjutan yang lebih mendalam.