

COKELAT

DECEMBER - FEBRUARY 2013 EDITION

Tips

Pedoman dalam proses fermentasi kakao

Arsip

Menuju wajib fermentasi biji kakao Indonesia

Perempuan dalam dunia kakao

Membangun kebersamaan melalui kelompok tani perempuan INKAPA

Free



Rayakan dan Melangkah ke depan!

2012 adalah tahun yang mengagumkan! Kami mulai menerbitkan Cokelat tahun ini dengan perasaan agak frustrasi, tapi hal ini ikut berperan. Cukup berperan untuk membuat semua hal menjadi kenyataan.

Salah satu tujuan utama kami adalah untuk menemukan cara yang lebih baik untuk membantu semua pelaku di sektor kakao, terutama para petani kakao dalam upaya mewujudkan kakao berkelanjutan. Untuk mempublikasikan konten yang lebih baik, dalam berbagai bentuk, yang akan membuat perbedaan yang benar-benar nyata. Dan untuk menjangkau lebih banyak pembaca dengan hal-hal tersebut.

Kami telah berusaha untuk mendapatkan informasi terbaru bagi seluruh pembaca kami. Dalam edisi ini, kami mencoba untuk mencakup beberapa hal mengenai pasca panen, waktunya membayar segala usaha dalam membudidayakan kakao... waktunya perayaan.

Sebagai edisi terakhir tahun 2012, kami juga ingin menyampaikan beberapa hal kepada Anda. Anda semua memainkan peran besar dalam membuat semua hal menjadi nyata. Terima kasih atas komentar Anda, yang sering membantu kami dengan topik-topik baru untuk ditulis. Terima kasih untuk link-nya, dan untuk memberitahu orang lain tentang Cokelat.

Terima kasih untuk ada di sini, membaca dan bekerja bersama kami sebagaimana kami semua bekerja ke arah tujuan-tujuan kami. Kami memiliki harapan besar tentang 2013 dan sangat bersemangat untuk menyongsong tahun baru ini bersama-sama.

Mari rayakan kesempatan yang datang di 2013 dan melangkah ke depan untuk tahun yang lebih baik..

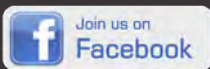
Yang terbaik!

Najemia TJ

Cokelat Team

Managing Director: Rini Indrayanti
 Editor in Chief: Najemia TJ
 Photographer: Najemia TJ
 Editor: Rison Syamsuddin
 Graphic Designer: Nurhilal Syaifuddin
 Finance: Dian Mirnawaty Sultan

CSP Secretariat:
 CSP (Cocoa Sustainability Partnership)
 Graha Pena Building Lt. 8 No. 812
 Jl. Urip Sumoharjo No. 20
 Makassar, South Sulawesi.
 Phone: 0411 436 020
 Email: info@cspindonesia.org



CSP (Cocoa Sustainability Partnership)

Supported by:



Kontributor

Firman Bakri Anom

Penggiat kakao dan coklat Indonesia yang bekerja di ASKINDO (Asosiasi Kakao Indonesia) sebagai Sekretaris Eksekutif. Perspektifnya terhadap kakao Indonesia banyak dipengaruhi oleh dinamika yang hidup dan berkembang di lingkungan pelaku usaha.



Megi Wahyuni

SCPP - Swisscontact PR & Communication Officer, telah menulis untuk SCPP-Swisscontact sejak ia bergabung di proyek ini bulan September 2012. Tulisan yang dibuatnya antara lain adalah artikel tentang kisah-kisah sukses, press release, dan laporan lapangan untuk bahan publikasi SCPP-Swisscontact.



Ade Sonyville

SCPP - Swisscontact Public Relation and Communication Manager, bergabung dengan program SCPP - Swisscontact sejak bulan Juni 2012, menulis dan mendisain media komunikasi telah menjadi "hobi" rutin baginya disamping photography dan videography selama kariernya.



Bardi Lamancori

Fasilitator Program INKAPA; Industrialisasi Kakao Pedesaan dan Pemberdayaan Petani Perempuan yang merupakan program kerja sama sajojyo Institute dengan USAID



Ruud Engbers

Ketua Dewan Eksekutif CSP, dan Country Manager PT. Mars Symbioscience Indonesia. Keahlian dan Bidang yang dikuasainya adalah Manajemen Risiko, Kakao, Sourcing, Manajemen Rantai Suplai dan Manajemen Umum.



Iri Mulato

Pensiunan Ahli Peneliti Utama Puslitkoka Indonesia (Pusat Penelitian Kopi dan Kakao). Mengenyam pendidikan S3 Teknik Pertanian, Universitas Hohenheim, Stuttgart, Jerman.



Muhammad Kamil

Manajer Sertifikasi Kakao PT TMCI Makassar.



Eddy S Suryadi

Pemerhati kakao dari pemerintahan. Dan berdomisili di Jakarta.



Daftar Isi



| Category | Page Number | Article Title |
|-----------------|-------------|-----------------------------|
| Pemeliharaan | 28 | aktivitas |
| | 27 | rutinitas |
| | 22 | surat dari exbo |
| | 17 | arsip |
| | 19 | tips |
| | 24 | tahukah anda? |
| | 32 | perempuan dalam dunia kakao |
| | 35 | profil |
| | 30 | SCPP |
| | 06 | apa harapan mereka |
| Manusia & Mitra | 13 | spesial |
| | 12 | Internal Csp |
| | 08 | |
| | 06 | |

cokelat

EDISI DESEMBER - FEBRUARI 2013



DALAM CSP

**harapan di
tahun baru**

spesial
aktivitas CSP dan partner
di tahun 2012

surat dari exbo

rutinitas
working group meeting

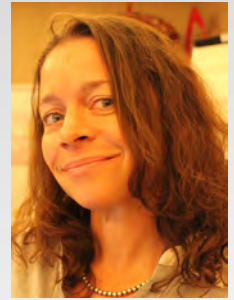
Apa yang mereka harap...



Csp di 2012 sudah lebih ada kemajuan dengan penambahan personel yang lebih baik, hanya dalam beberapa pertemuan sulit bagi seluruh anggota untuk mengikuti pertemuan karena diadakan di luar kota. Hal ini mungkin nantinya menjadi pertimbangan di 2013 agar seluruh anggota dapat berperan aktif dalam kegiatan-kegiatan Csp

Ade Rosmana
Kepala Cocoa Research Group (CRG)
Fakultas Pertanian UNHAS

2012 Wow... tahun dinamis yang penuh dengan perubahan yang menyenangkan: bergabung dengan keluarga UTZ Certified dan kemudian masuk kedalam jaringan kerja Csp. Saat itu, saya sudah melihat pintu terbuka lebar untuk belajar, bertukar pikiran dan berkolaborasi dalam dunia kakao berkelanjutan. Saya berharap tahun depan memberi manfaat yang lebih dengan banyaknya kerjasama yang membuahkan hasil. Saya berharap 2013 yang fantastic untuk anda semua!



Mercedes Chavez
Country Representative Indonesia
UTZ Certified

2 hal yang mengesankan dari prestasi Csp di 2012: peluncuran Manual standar sertifikasi dan jumlah anggota aktif. Kami berharap Csp dapat meningkatkan perannya dalam membahas pengetahuan yang lebih global dan menyebarkannya ke publik demi kakao berkelanjutan di Indonesia.

Rahman Syakieb
Operation Officer for Agribusiness
IFC Advisory Services Indonesia



Csp di 2012 sudah bagus majalah dan terbitannya sudah lebih informative dan membantu para pekebun kakao. Semoga di 2013 dapat dipertahankan, materi-materi yang disampaikan juga bisa lebih beragam, contohnya dari berbagai pihak universitas.

Adi Purwanto
Peneliti Puslitkoka



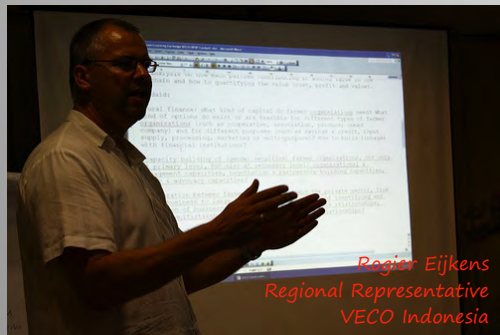
'Keberlanjutan memiliki definisi dan aplikasi yang berbeda, tetapi tanpa keraguan: untuk Indonesia Csp adalah tempat terbaik untuk membangun kemitraan dan bentuk solusi untuk tantangan keberlanjutan di sektor kakao'

Peter Sprang
Manager, Sustainable Landscapes,
Southeast Asia / Pacific
Rainforest Alliance



Csp telah menyediakan Lonsum sebuah forum yang berharga untuk berinteraksi dengan bermacam stakeholder kakao Indonesia dan untuk mendapatkan eksposur untuk berbagai inisiatif yang berbeda dalam meningkatkan keberlanjutan hasil kakao per hektar. Kami telah memperoleh nilai khusus dengan mengikuti lokakarya teknis dan belajar dari praktek pertanian kakao terbaru yang direkomendasikan

Stephen Nelson
Kepala Departemen Penelitian
PT PP Lonsum Indonesia TBK



Rogier Eijkens
Regional Representative
VECO Indonesia

Csp telah membuat kemajuan yang baik selama 2012. Di 2013 saya berharap bahwa kita dapat menempatkan semua energi dalam isu-isu yang benar-benar penting untuk keberlanjutan di sektor kakao Indonesia. Pada saat yang sama kita harus memastikan bahwa mata pencaharian produsen kakao meningkat atau kita tidak akan mencapai tujuan kita

Di 2012, Csp cukup bagus menyentuh akar permasalahan dipetani Csp merupakan mitra pemerintah dan masyarakat dalam meningkatkan perkakaaan nasional. Di 2013, diharapkan Csp bisa berkolaborasi dengan semua stakeholders utamanya ditingkat daerah, seperti Forum Kakao Sulbar. Semoga Csp memberi masukan kepada pemerintah sebagai penentu kebijakan. Demikian juga halnya dengan lembaga-lembaga pemasaran dan perbankan untuk menjembatani mereka dengan petani kakao Indonesia.

H. Muchtar Belo
Kepala Dinas Perkebunan Sul-Bar



'Csp telah banyak berkembang. Tidak ada forum serupa di Indonesia yang melibatkan banyak stakeholders yang berkolaborasi dan berbagi ilmu dan pengalaman di sektor kakao. Di tahun depan, kami berharap bahwa pada tingkat nasional dengan pemerintah Indonesia Csp akan terus memainkan peran penting dalam advokasi untuk kebijakan dan peraturan yang mendukung kompetitif dan keberlanjutan kakao di Indonesia.'

Pither Sutardji
Development and Sustainability
Country Manager
ARMAJARO



Selamat dan sukses buat Csp di 2012, semoga tahun 2013 bisa menjadi tahun keberuntungan, terutama untuk lebih memainkan peran di dunia perkakaaan, agar bisa bermanfaat untuk kemaslahatan semua stakeholders dan masyarakat pada umumnya.

La Odi Mandong
Sekretaris Eksekutif, DPD Askindo Sul-Sel



"saya melihat bahwa CSP tengah menegaskan posisinya sebagai organisasi yang solid dan dapat membuat perubahan dan menentukan arah kegiatan-kegiatan pengembangan kakao lestari di Indonesia. Harapan saya, CSP bisa mencapai tujuan tersebut terutama dengan kolaborasi dan kerjasama yang lebih baik lagi dari semua anggotanya. Happy new year!"

Rini Indrayanti
Sekjen CSP



Sebagai Ketua yayasan CSP saya melihat progress yang ada semakin tahun semakin bagus, kepesertaan lebih banyak dan aktif. Sekarang anggota CSP melihat ada kebutuhan yang sama untuk membahas masalah bersama. Di 2013, peran CSP perlu ditingkatkan agar implementasinya lebih mengentuk pihak terkait.

H. M. Dakhri Sanusi
Sekjen Askindo Sulsei,
Katua Pengurus Yayasan CSP



Sebagai ketua WG, saya melihat CSP di 2012 lebih professional, baik dari GA dan WG. Isu yang diangkat lebih jelas dan terarah. Anggota CSP juga lebih menunjukkan keinginan untuk berbagi dan berkontribusi. Di 2013, semoga muncul orang-orang baru yang memiliki talenta di CSP dan CSP mampu mengajak organisasi lain, utamanya pemerintah yang juga merupakan salah satu pendiri CSP untuk secara aktif berperan di CSP.

Sitti Asmayanti,
Koordinator Sustainability Mars
Ketua Working Group CSP FE&SS



CSP memiliki fondasi yang kuat di 2012 dimana personilnya sudah lengkap dan saling menunjang. Keanggotaannya sudah cukup bagus, tapi kalau bisa lebih banyak melibatkan pemerintah. Di tahun 2013 nanti, kiranya majalah Cokelat juga bisa dibaca oleh lebih banyak orang dan gaungnya kesemua provinsi.

Sari Nurlan
Mars Incorporated,
Affairs Manager, Pendiri CSP

CSP 2013

Tahun 2012 merupakan tahun penguatan untuk CSP melihat ke depan untuk prestasi yang lebih signifikan di tahun 2013. Di 2012 kita memiliki anggota yang lebih banyak dari sebelumnya, memiliki sumber dukungan lebih banyak, tim dan konsolidasi yang lebih kuat dari sekretariat dan kelompok kerja. Juga, banyak program yang telah dimulai; sistem data berbasis telah diperbaiki. Jadi, dengan melanjutkan dukungan Anda pada tahun 2013 kita akan melihat hasil yang lebih baik di lapangan. Semoga sukses!



Prof. Sikstus Gusli
Ketua GA Meeting CSP

Menurut saya tahun 2012 adalah tahun kebangkitan CSP maju selangkah demi selangkah dan tumbuh sebagai organisasi yang memayungi keberlanjutan kakao, semoga di 2013 CSP maju terus

Suharman
Ketua Working Group R&D dan TT CSP



Saya melihat forum ini harus terus meningkatkan fungsi dan kinerjanya agar anggotanya bisa memperoleh manfaat yang signifikan, khususnya benefit pada petani cacao di Indonesia. Sedangkan sebagai anggota baru, saya berharap bisa memberikan kontribusi pemikiran khususnya yang terkait dengan bisa ahlian saya. CSP Yes!!!!

Dr. Ir. Imam Suharto, M.Sc.
CSP Board of Supervisor



Maju terus ke level selanjutnya untuk CSP di 2013. Semoga mendapatkan masa depan yang baik dan tahun yang hebat bagi semua tim CSP Kerja bagus.....!!!!

Rison Syamsuddin
Editor Majalah Cokelat



CSP telah menjawab tantangannya di 2012. Semoga di 2013 nanti CSP bisa menjadi lebih baik bagi anggotanya dan memajukan perkakaean Indonesia.

Nurhilal S
Desainer grafis majalah Cokelat

Di 2012, CSP berkembang pesat dengan keanggotaan yang aktif. Semoga di 2013, CSP akan semakin menunjukkan perannya dalam perkakaean Indonesia.

Dian Mirnawaty Sultan
Admin dan Finance CSP



Kegiatan CSP dan Partner 2012

1 | Januari

Training bisnis kompos dan bisnis plan
(VECO & Wasiat)



Deklarasi dan pameran produk kakao
(Veco & Amanah)

2 | Februari



Penandatanganan MoU Swisscontact dan Nestle
serta pemerintah Sulawesi Barat
untuk implementasi "The Cocoa Plan"
serta pembukaan ToT bagi petugas penyuluh dan
petugas perkebunan.

3 | Maret



Konferensi Kopi dan Kakao Aceh
(Swisscontact)



Pertemuan
Majelis Umum CSP



4 | April



Kelompok Kerja FE & SS CSP membahas pembuatan buku panduan sertifikasi.



Pelatihan sertifikasi kakao UTZ



Workshop Sustainable Yield Module Rainforest Alliance.

5 | Mei



Pertemuan Kelompok Kerja CSP FE & SS – R&D & TT



Country forum workshop VECO Indonesia

6 | Juni



Pertemuan Majelis Umum CSP



7 | Juli

Lokakarya Regional
"Meningkatkan Manajemen Hama
Penggerek Buah Kakao (PBK)"



8 | Agustus



Review Workshop Manual SCPP

9 | September



Pertemuan Majelis Umum CSP



Pertemuan Kelompok Kerja
CSP FE & SS – R&D & TT



Peluncuran Buku Panduan Sertifikasi CSP

10 | Oktober



Pencanangan hari kakao Indonesia

Mars ekspor mentega & bubuk kakao bersertifikasi berkelanjutan perdan di Sulawesi Selatan

11 | November



Simposium & Expo Kakao Nasional 2012 (ICCRI & Pemprov Sumatera Barat)



Pertemuan Kelompok Kerja CSP FE & SS – R&D & TT

12 | Desember



Pertemuan Majelis Umum CSP

Yth. Anggota CSP dan stakeholder kakao berkelanjutan lainnya.

Pada umumnya, periode akhir tahun adalah waktu paling sibuk CSP, dengan pemilihan ketua General Assembly (GA) dan Ketua Dewan Eksekutif, serta penyelesaian anggaran untuk tahun berikutnya. Seiring dengan artikel ini, anggaran untuk 2013 telah disusun dan akan disajikan pada General Assembly (GA) meeting pada tanggal 12 Desember nantinya.

Bagaimanapun juga, hal yang paling penting adalah dana anggaran oleh anggota CSP. CSP menerima cukup dana untuk 2012 tetapi untuk tahun 2013 CSP masih memiliki kekurangan dana sekitar USD 40.000 dan kami masih bekerja keras untuk menjembatani kesenjangan ini.

Bagian pertama akan disediakan oleh anggota yang baru bergabung CSP selama beberapa bulan dan yang akan bergabung dengan CSP pada periode berikut ke depannya. Seperti yang telah dibahas pada General Assembly (GA) meeting sebelumnya, partisipasi dalam General Assembly (GA) meeting adalah hanya untuk anggota saja dan keanggotaan terhitung dengan biaya minimal sebesar 1.000 USD. Kita masih memiliki lembaga-lembaga yang juga berpartisipasi tanpa menjadi anggota, dimana nantinya hal ini akan dikelola secara lebih aktif di tahun mendatang, maka dalam hal ini, silahkan mendaftar melalui kantor CSP.

Kesempatan kedua, untuk mengamankan pendanaan yang cukup dengan meningkatkan biaya keanggotaan (membership fee). Saat ini kontribusi minimum keanggotaan adalah 1.000 USD per tahun yang sebenarnya relatif sedikit jumlahnya dibandingkan dengan berapa banyak yang biasanya dihabiskan pada konferensi kakao... Maka dengan ini saya mengajak semua anggota untuk mendanai CSP dengan minimal USD 3.000 per tahun.

Kesempatan yang ketiga adalah dengan terlibat dengan lembaga-lembaga donor yang lebih besar yang fokus pada rantai pasokan yang berkelanjutan, pemberdayaan petani, pengentasan kemiskinan pedesaan dll. Ini akan ditinjau lebih lanjut pada awal tahun depan.

Saya yakin bahwa kita akan dapat mengatur pendanaan yang cukup untuk tahun depan, dan Cocoa Sustainability Partnership akan lebih jauh meningkatkan perkembangannya untuk memberikan dampak positif pada petani kakao dan pasokan rantai kakao.

Terakhir, saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak untuk segala kontribusi dan usaha yang diberikan dalam kesuksesan CSP serta keberlanjutan kakao di Indonesia pada tahun 2012.

Ruud Engbers

Ruud Engbers

Ketua Badan Eksekutif Cocoa Sustainability Partnership.





Pertemuan Kelompok Kerja CSP. Perencanaan Kedepan Guna Pelaksanaan Kegiatan Lebih Baik dan Meningkatkan Kolaborasi Antar Stakeholder

Rini Indrayanti

Pada tanggal 26 dan 27 November 2012, CSP mengadakan pertemuan Kelompok Kerjanya untuk kuartal keempat tahun ini. Pertemuan diadakan di Bali dan difasilitasi oleh VECO Indonesia, yang merupakan anggota CSP. Agenda utama untuk pertemuan kali ini adalah untuk membuat rencana dan fokus kegiatan untuk tahun depan (tahun 2013). Detail dari kedua pertemuan tersebut adalah sebagai berikut.

Kelompok Kerja Pemberdayaan Petani dan Suplai Berkelanjutan - 26 November 2012

Pertemuan kelompok kerja FESS dihadiri oleh 15 orang yang mewakili anggota dari Swisscontact SCPP, Swisscontact LED-NTT, PT Mars, VECO, IFC, UTZ, Rainforest Alliance, ECOM dan CSP sekretariat. Karena ini adalah rapat kerja terakhir untuk 2012, agenda pertemuan kali ini termasuk tinjauan pencapaian tahun 2012, rencana kegiatan untuk tahun 2013 dan pemilihan ketua kelompok kerja untuk periode tahun 2013, selain laporan perkembangan kegiatan dari ketua kelompok kerja dan masing-masing anggota.

Dari hasil review kegiatan tahun 2012, kelompok kerja telah berhasil mencapai hampir keseluruhan target yang ditetapkan untuk tahun ini. Pencapaian ini termasuk terbitnya Panduan Pelatihan Sertifikasi Kakao CSP yang dapat digunakan dan dijadikan acuan oleh anggota CSP. Panduan ini telah diluncurkan secara resmi pada rapat General Assembly di bulan September lalu dan telah dicetak sebanyak 50 eksemplar yang akan didistribusikan kepada anggota oleh sekretariat CSP. Manual tersebut juga dapat di-download dari website CSP. Capaian lainnya dari kelompok kerja ini adalah pemetaan kegiatan kakao keberlanjutan di Indonesia. Kelompok kerja telah mampu mengumpulkan informasi kegiatan dan program kakao berkelanjutan dari berbagai sumber data dan membuatnya dalam bentuk matriks dan peta guna memberikan gambaran yang lebih jelas tentang siapa yang melakukan apa dan di mana sehubungan dengan kakao berkelanjutan. Prestasi lainnya selama tahun ini adalah meningkatnya partisipasi anggota dalam pertemuan kelompok kerja baik dalam hal kehadiran maupun kontribusi, lebih banyak kisah sukses tentang kegiatan lapangan anggota kelompok kerja yang diangkat dan diterbitkan dalam "CSP News" (Majalah "Cokelat"), dan notulensi rapat yang lebih akurat dan tepat waktu.

Review kegiatan tahun 2012 ini juga menyoroti beberapa hal yang masih perlu perbaikan seperti masih perlunya meningkatkan partisipasi pemerintah dalam kegiatan kelompok kerja dan mengundang organisasi lainnya yang terkait dengan kakao berkelanjutan dalam pertemuan kelompok kerja. Sementara itu, kegiatan yang belum terlaksana dari rencana kerja tahun 2012 adalah membagikan hasil-hasil dan laporan penelitian yang terkait dengan Pemberdayaan Petani dan Suplai Berkelanjutan.

Usulan fokus kegiatan untuk tahun 2013 yang diangkat oleh kelompok kerja ini adalah review kegiatan dan pembelajaran yang ada saat ini, mengkaji materi-materi dan kapasitas yang dimiliki oleh anggota CSP, identifikasi kesenjangan dan peluang untuk pengembangan kegiatan untuk menyiapkan proposal bagi donor potensial, dan menyetujui area mana saja yang para mitra harus bekerjasama dan membuat rencana untuk maju bersama.

Pertemuan itu diakhiri dengan pemilihan ketua kelompok kerja untuk periode 2013 dan Ibu Sitti Asmayanti (PT. Mars) kembali terpilih untuk mengetuai kelompok kerja ini untuk satu tahun lagi. Selamat Ibu Yanti!



Kelompok Kerja Penelitian Pengembangan dan Transfer Teknologi, 27 November 2012

Pertemuan Kelompok Kerja ini dihadiri oleh perwakilan anggota dari PT London Sumatera, PT Mars, Swisscontact SCPP, Swisscontact LED-NTT, VECO, ACIAR dan CSP Sekretariat. Secara total, 12 orang berpartisipasi dalam pertemuan tersebut. Seperti halnya pertemuan FESS, pertemuan RDTT kali ini juga meninjau kinerja kelompok selama 2012 dan menentukan rencana kegiatan untuk tahun 2013. Pemilihan ketua kelompok kerja juga dilaksanakan di akhir pertemuan ini. Selain itu, dalam pertemuan kali ini presentasi tentang Pengelolaan Tanah – Revitalisasi Kondisi Tanah disampaikan oleh Bapak Arief Iswanto, mantan pemeliti ICCRI.

Dari review kegiatan 2012, kelompok kerja menyadari bahwa tidak banyak kemajuan yang terlah dicapai tetapi beberapa kegiatan telah dilakukan secara kolektif oleh beberapa anggota kelompok kerja sebagai hasil dari pertemuan kelompok kerja. Berbagi hasil dan laporan penelitian masih perlu didorong melalui anggota yang melaksanakan kegiatan penelitian. Namun, dibalik redahnya pencapaian kelompok, tahun ini telah menyaksikan peningkatan jumlah peserta yang berpartisipasi dalam pertemuan kelompok kerja.

Untuk rencana aksi tahun 2013, kegiatan yang diusulkan oleh kelompok kerja antara lain adalah memproduksi satu manual/modul pelatihan, dokumentasi hasil penelitian dan praktik terbaik yang berhubungan dengan kontrol biologis, nilai ekonomis pohon pelindung, dll., membuat desain standar untuk plot demo, pemetaan isu-isu spesifik terkait dengan RDTT untuk diajukan kepada Rapat Majelis Umum, survei awal (baseline survey) terkait dengan transfer teknologi guna mendapatkan kondisi riil di lapangan, dan membuat desain audio/video sebagai bahan penyuluhan untuk dikembangkan lebih lanjut oleh sekretariat CSP. Kelompok kerja ini juga setuju untuk melaksanakan pertemuan antara untuk membahas dan menindaklanjuti isu-isu yang muncul. Pada akhir pertemuan, kelompok memilih kembali pak Suharman (Swisscontact SCPP) untuk menjabat sebagai ketua kelompok kerja untuk tahun 2013. Selamat buat pak Suharman!





PEMELIHARAAN

tips

aktivitas

opini

referensi

arsip

**tahukah
anda?**

MARS Ekspor Mentega dan Bubuk Kakao Bersertifikat Berkelanjutan Pertama di Sulawesi Selatan

Mars Symbioscience Indonesia memulai pengiriman ekspor mentega dan bubuk kakao bersertifikat berkelanjutan dari pabrik pengolahan biji kakaonya di Makassar, Sulawesi Selatan. Kegiatan ini ditandai dengan pelepasan pengiriman perdana kontainer mentega dan bubuk kakao bersertifikat pada Senin, 29 Oktober 2012 di Gudang Mars Symbioscience Indonesia, Jl. Kapasa Raya No. 3, Kompleks Kawasan Industri Makassar (KIMA). Kontainer mentega dan bubuk kakao bersertifikat ini dilepas secara simbolis oleh Wakil Gubernur Sulawesi Selatan, Agus Arifin Nu'mang. Acara juga dihadiri oleh beberapa pihak, baik pemerintah, LSM dan para pelaku di sektor kakao.

Dalam sambutannya, Wakil Gubernur Sulsel Agus Arifin Nu'mang mengatakan, apa yang dilakukan PT Mars dengan melakukan ekspor perdana mentega dan bubuk kakao dan mentega dari Sulsel patut dibanggakan.

Menurutnya, ekspor ini akan mengangkat citra dan brand kakao Sulsel di pasar internasional. "Dengan langkah tersebut, setidaknya, citra jelek biji kakao Sulsel yang kadang ditolak di pasar luar negeri mampu dihilangkan dengan adanya ekspor perdana produk kakao bersertifikat, yang selama ini sudah lama untuk diwujudkan," kata Agus.

Pada kesempatan itu, Wagub Sulsel juga meminta kepada PT Mars untuk memelopori terciptanya brand atau citra kakao Sulsel di mata dunia. Sehingga jika orang menyebut kakao, maka secara otomatis pasti konsumen mencari kakao asal Sulsel. Wagub juga menyatakan bahwa Sulsel siap menjadi sentra kakao dunia tahun 2020. Untuk itu, upaya perbaikan mutu kakao di Sulsel dilaksanakan disejumlah kabupaten melalui perbaikan budidaya kakao. Upaya



Pelepasan Kontainer oleh Presdir Mars Ruud Engbers (kiri), Wagub Agus Arifin Nu'mang (tengah), Kepala Disbun Sulsel Burhanuddin Mustafa (kanan). [Foto: Rini Indrayanti]

tersebut salah satunya dengan sambung samping dan peremajaan kakao yang dirancang dengan dana APBD Sulsel. Sementara itu, Presiden Direktur PT Mars Symbioscience Indonesia, Ruud Engbers dalam sambutannya mengatakan bahwa pihaknya terus melakukan pembinaan kepada petani kakao, salah satunya dengan mengirimkan 50 orang ahli kakao untuk terjun langsung ke petani kakao yang bertujuan untuk meningkatkan kompetensi para petani kakao di Sulsel sehingga bisa menghasilkan kakao yang berkualitas. "Hal itu dilakukan karena PT Mars memiliki misi untuk mengangkat citra petani melalui program the famers first, yang tujuannya untuk meningkatkan kesejahteraan dan keterampilan petani kakao," katanya.

Ruud juga menambahkan bahwa sertifikasi merupakan salah satu cara pihaknya bekerja sama dengan badan-badan sertifikasi, rekanan rantai suplai, dan petani kakao untuk memastikan keberlanjutan ekonomi, sosial, dan lingkungan untuk jangka panjang.

Pada ekspor perdana ini, mentega kakao bersertifikasi dikirim ke Amerika dan bubuk kakao bersertifikasi yang dikirim ke Eropa diharapkan tidak hanya memberi keuntungan bagi pihak industri dan Negara tujuan, tapi juga dapat dinikmati secara maksimal oleh para petani kakao, khususnya di Sulawesi Selatan. [Mia].





FIRMAN BAKRI ANOM

MENUJU WAJIB FERMENTASI BIJI KAKAO INDONESIA

Review atas Draft Peraturan Menteri Pertanian tentang Pedoman Penerapan Kakao Fermentasi

Pelaksana Tugas Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perkebunan (PPHP) Kementerian Pertanian Ibu Banun Harpini mengangkat isu seputar wacana wajib fermentasi bagi perdagangan kakao di Indonesia. Pernyataan tersebut disampaikan di Harian Kompas pada tanggal 27 Juni 2012 yang lalu. Ditargetkan bahwa pada tahun 2012, ekspor kakao Indonesia harus terfermentasi.

Dalam kesempatan yang berbeda Ibu Banun menyatakan bahwa wajib kakao fermentasi yang ditargetkan implementasinya pada tahun ini, tidak semata hanya berlaku pada aktifitas ekspor. Wajib fermentasi kakao akan berlaku untuk seluruh aktifitas perdagangan kakao di Indonesia. Kebijakan ini akan dipayungi oleh peraturan menteri pertanian yang saat ini tengah digodok oleh Ditjen PPHP.

Meskipun kemudian terdapat kesimpangsiuran dalam prosesnya, namun wacana seputar wajib kakao fermentasi yang telah disiapkan oleh Kementerian Pertanian harus menjadi perhatian kita bersama. Manakala pada saatnya nanti diimplementasikan tidak akan menjadi kontra produktif atas tujuan mulia kebijakan tersebut.

Ringkasan isi

Rancangan Permen secara tersurat merumuskan sejumlah tujuan atas ditetapkannya wajib kakao fermentasi sebagaimana termuat dalam konsideran hukumnya. Diantaranya adalah karena kakao dipandang memiliki nilai ekonomi yang strategis dan sebagai upaya tindak lanjut amanat Pasal 28 Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2004 tentang Perkebunan.

Pasal 28 UU 18 Tahun 2004 mengatur mengenai upaya peningkatan daya saing industri pengolahan yang hendak dicapai melalui penetapan sistim mutu produk olahan hasil perkebunan. Selain itu juga diatur mengenai pedoman industri pengolahan hasil perkebunan yang baik dan benar.

Upaya mendorong fermentasi biji kakao di Indonesia dalam rangka penguatan daya saing industri pengolahan kakao nasional tersebut, kemudian diperkuat kembali

dalam pasal 2 Draft Permentan tentang Pedoman Penerapan Kakao Fermentasi. Secara umum Permentan hanya memuat empat pasal, namun demikian Permentan dilengkapi dengan lampiran teknis yang memuat substansi.

Ruang lingkup pengaturan sebagaimana termuat dalam lampiran rancangan permentan meliputi penanganannya, persyaratan mutu, kelembagaan, pemasaran, pembinaan dan pengawasan, serta penutup. Di dalam uraian lampiran draft permentan memuat sejumlah norma penting yang menjadi roh dari kebijakan tersebut.

Kewajiban atas perdagangan kakao fermentasi tersurat pada angka II (dua romawi) alinia pertama yang menyatakan bahwa "Setiap UFP-BK (Unit Fermentasi dan Pemasaran Biji Kakao) atau unit usaha di Indonesia yang menanganai biji kakao untuk diperdagangkan, wajib menghasilkan biji kakao yang memenuhi persyaratan mutu dimulai dari sortasi buah, pemeraman atau penyimpanan buah, pemecahan buah, fermentasi, pengeringan, sortasi biji kering, pengemasan dan penyimpanan".

Selanjutnya UFP-BK adalah lembaga yang harus terbentuk sebagai konsekuensi draft Permentan. Ketentuan mengenai UFP-BK dijelaskan dalam lampiran angka I (satu romawi) huruf D ayat 4. Ketentuan ini kemudian dipertegas dalam pasal 3 draft Permentan yang menyatakan bahwa UFP-BK harus sudah terbentuk dalam jangka waktu dua tahun sejak diundangkan manakala Permentan diundangkan.

Dalam menjalankan fungsinya UFP-BK dapat menerbitkan SKAL-BK (Surat Keterangan Asal Biji Kakao). SKAL-BK diperlukan untuk legalitas peredaran biji kakao fermentasi yang memenuhi syarat mutu. SKAL-BK juga menerangkan asal biji kakao sebagai pelengkap administrasi dalam proses perdagangan dan/atau perdagangan biji kakao.

Penerapan Sistem Jaminan Mutu dimaksudkan untuk menghasilkan biji kakao fermentasi yang bermutu sesuai persyaratan mutu (SNI) secara konsisten. Biji kakao yang diedarkan harus memenuhi persyaratan mutu minimal SNI 2323 tahun 2008 biji kakao sebagaimana telah diubah pada tahun 2010.

| No. | Syarat Mutu | Satuan |
|-----|---|----------------|
| 1 | Serangga hidup | Tidak ada |
| 2 | Kadar air | Maksimal 7,5 % |
| 3 | Biji berbau asap,tak normal, dan atau hammy dan atau berbau asing | Tidak ada |
| 4 | Benda asing | Tidak ada |
| 5 | Kadar biji pecah | Maksimal 2 % |
| 6 | Biji berjamur | Maksimal 4 % |
| 7 | Biji slaty | Maksimal 20 % |
| 8 | Biji berserangga | Maksimal 2 % |
| 9 | Kotoran | Maksimal 3 % |
| 10 | Biji berkecambah | Maksimal 3 % |

Analisis

Meskipun belum disahkan menjadi peraturan menteri, draft rancangan peraturan menteri versi bulan April 2012 ternyata telah menyimpan sejumlah permasalahan. Berikut adalah sejumlah catatannya:

Pertama, judul peraturan menteri adalah Pedoman Penerapan Kakao Fermentasi seolah ketentuan dalam peraturan ini bersifat voluntary. Pada kenyatannya Permentan mengatur sejumlah norma yang sifatnya obligatory/wajib.

Kedua, jika dilihat pada tujuan Permentan maka sebenarnya penerima manfaat tidak hanya kelompok petani saja. Industri adalah salah satu pihak yang akan diuntungkan dengan adanya kewajiban kakao fermentasi. Sedangkan beban atas kewajiban ini seolah hanya akan ditanggung oleh petani. Pola pengendalian dan pengawasan yang hanya dilakukan di sektor hulu, seolah mendiskreditkan bahwa masalah ada di tingkat petani.

Ketiga, batang tubuh draft Permentan hanya memuat empat pasal dengan ketentuan penutupnya. Draft kemudian dilengkapi dengan lampiran, yang seharusnya merupakan uraian tambahan dari batang tubuh. Namun demikian isi muatan lampiran ternyata mengandung norma yang tidak diatur dalam batang tubuhnya.

Keempat, pembentukan UFP-BK sebagai otoritas pengawasan dan pengendalian di daerah dalam implementasinya akan sangat tergantung dengan kondisi setempat. Akibatnya kebijakan wajib kakao fermentasi yang seharusnya mendorong/memaksa terciptanya single market dengan kondisi daerah yang beragam menjadi sulit dilaksanakan. Disisi lain penambahan kelembagaan dan birokrasi baru tentu akan menambah beban baru, pertanyaan selanjutnya adalah siapa yang akan menanggung biaya birokrasi tersebut?

Kelima, standar mutu wajib kakao fermentasi mengacu pada SNI biji kakao. Padahal standar mutu SNI memiliki tiga tingkatan yang berbeda. Celah mutu III (tiga) pada SNI biji kakao akan menjadi hambatan dalam penentuan mutu kakao fermentasi.

Kesimpulan dan Rekomendasi

Meskipun lampiran peraturan menteri merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari batang tubuh, namun demikian lampiran tersebut idealnya memuat uraian atas norma-norma yang termuat dalam batang tubuh. Karenanya, secara struktur pengaturannya draft permentan harus direkonstruksi kembali sesuai kaidah. Terutama supaya kebijakan pemerintah yang disusun dalam bentuk produk hukum ini dapat mensejahterakan masyarakat.

Permasalahan kakao fermentasi Indonesia tidak sama-

ta pada permasalahan teknis, tetapi cenderung disebabkan permasalahan ekonomi. Pasar kakao non-fermentasi yang sangat mendominasi di Indonesia secara tidak sadar telah menekan pasar kakao fermentasi. Hingga seolah kakao fermentasi menjadi kurang bernilai.

Karenanya untuk mengembangkan kakao fermentasi Indonesia haruslah diikuti dengan melakukan intervensi pada pola perdagangan kakao. Saat ini kakao Indonesia telah mengalami masa transisi, dimana dominasinya adalah perdagangan kakao dalam negeri. Industri kakao nasional adalah kunci perdagangan kakao. Karenanya pola perdagangan kakao harus diubah pada hilirnya, sehingga tercipta single market untuk kakao fermentasi.

Permasalahan kakao fermentasi Indonesia tidak semata pada permasalahan teknis, tetapi cenderung disebabkan permasalahan ekonomi. Pasar kakao non-fermentasi yang sangat mendominasi di Indonesia secara tidak sadar telah menekan pasar kakao fermentasi. Hingga seolah kakao fermentasi menjadi kurang bernilai.

SRI MULATO

Pedoman dalam proses Fermentasi Kakao

Proses fermentasi sangat lekat dengan kehidupan manusia. Proses ini banyak digunakan untuk keperluan produksi makanan dan minuman, baik skala rumah tangga sampai industri. Secara ilmiah, fermentasi adalah kegiatan proses yang melibatkan mikroorganisme [mikroba]. Untuk mendapatkan hasil fermentasi yang baik, mikroba harus dirangsang untuk tumbuh dengan baik. Seperti halnya makhluk hidup yang lain, mikroba membutuhkan makanan [misalnya karbohidrat, air, protein, lemak] dan lingkungan atau tempat tumbuh yang ideal [misalnya suhu, kelembaban, kadar oksigen]. Tujuannya agar diperoleh biji kakao kering yang bermutu baik dan memiliki calon aroma serta citarasa khas cokelat, serta mengurangi rasa pahit dan sepat yang ada di dalam biji kakao. Beberapa aspek penting untuk kesempurnaan proses fermentasi adalah berat biji yang akan difermentasi, pengadukan (pembalikan), lama fermentasi dan rancangan kotak fermentasi.

Metode Fermentasi

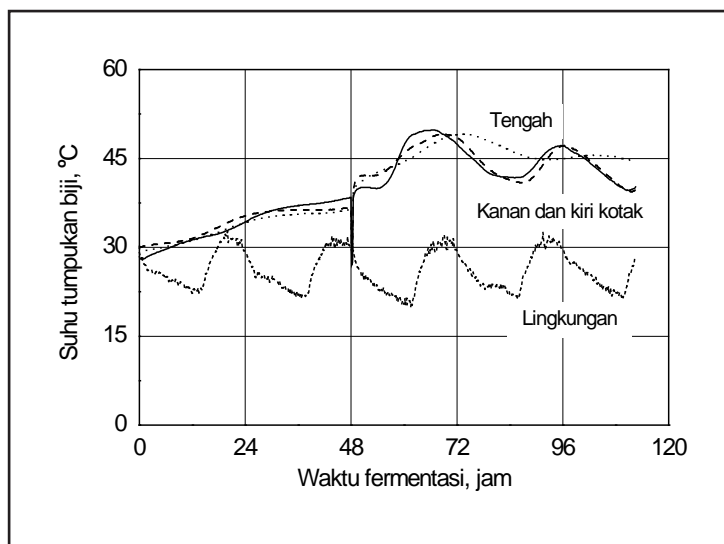
Metode fermentasi dari satu negara ke negara lainnya berbeda-beda, akan tetapi petani mengadopsi metode tersebut tergantung pada kemudahan penerapannya. Pada dasarnya metode fermentasi dilakukan dengan menggunakan daun pisang, keranjang, kotak kayu seperti yang dilaporkan Thompson et al., 2001 yakni di Ghana dan sebagian negara penghasil kakao di Afrika menggunakan metode tumpukan, di Nigeria, wilayah Amazon, Philipina menggunakan metode keranjang dengan permukaan ditutup daun pisang, di Malaysia menggunakan metode kotak yang terbuat dari kayu.

Selain faktor berat biji, proses fermentasi akan berjalan dengan baik jika tersedia cukup oksigen. Untuk penetrasi oksigen yang maksimal, peti fermentasi sebaiknya dibuat dari papan kayu yang diberi lubang-lubang. Untuk skala kecil [40 kg biji kakao basah] diperlukan ukuran peti dengan lebar dan panjang masing-masing 40 cm dan tinggi 50 cm. Sedang untuk skala menengah dan besar, peti fermentasi mempunyai kisaran dimensi peti lebar 100-120 cm, panjang 150-165 cm dan tinggi 50 cm. Biji kakao dimasukkan ke dalam peti pertama [tingkat atas] sampai ketinggian 40 cm dan kemudian permukaannya ditutup dengan lembaran karung goni atau daun pisang. Proses fermentasi dibiarkan selama 48 jam [2 hari], setelah itu biji kakao dibalik dengan cara dipindahkan ke peti kedua sambil diaduk.



Gambar 1. Peti fermentasi kapasitas 40 kg [kiri] dan 700 kg [kanan].

Oksigen yang semula terhalang lapisan pulpa, dapat masuk ke dalam tumpukan biji. Kondisi aerob [kaya oksigen] ini dimanfaatkan oleh bakteri aseto-bakteri untuk mengubah alkohol menjadi asam asetat dengan mengeluarkan bau khas yang menyengat. Proses oksidasi juga menghasilkan panas [eksotermis] yang menyebabkan suhu tumpukan biji berangsur naik dan mencapai maksimum mendekati 45 - 48 °C setelah hari ketiga [Gambar 2].

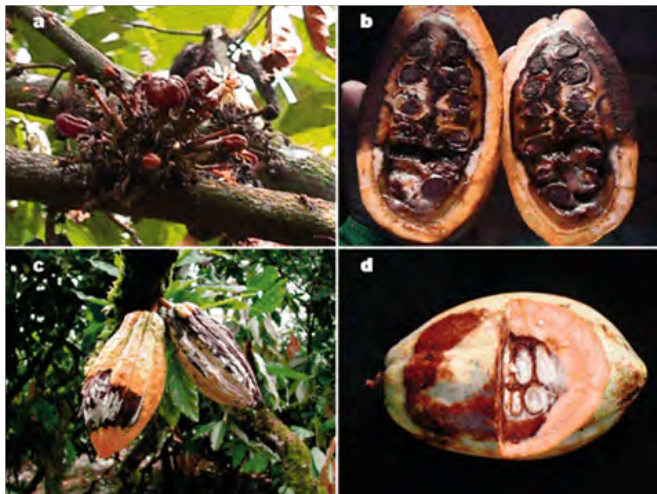


Gambar 2. Profil suhu tumpukan biji kakao di dalam peti fermentasi.

Untuk menjamin proses fermentasi berlangsung optimal, kebersihan dinding basket dan peti fermentasi perlu dijaga untuk menghindari kontaminasi mikroba atau bahan-bahan kimia yang menyebabkan kegagalan proses fermentasi, seperti minyak, pestisida dan bahan kimia lainnya. Untuk itu, selama fermentasi, bagian atas kotak harus ditutup dengan karung goni atau daun pisang untuk mencegah kontaminasi lalat dan kehilangan panas dari permukaan tumpukan biji. Peti fermentasi sebaiknya dicuci secara berkala, selain untuk mencegah kontaminasi tersebut, juga untuk menjaga agar lubang-lubang di dinding peti tidak tersumbat.

Persyaratan Fermentasi

Syarat pertumbuhan mikroba fermentasi adalah ketersediaan pangan [senyawa gula, air] dan lingkungan yang kondusif [suhu, ketersediaan oksigen]. Syarat pertama dipenuhi jika biji kakao diperoleh dari buah yang telah masak. Makin tinggi tingkat kematangan buah, kandungan gula dan air dalam lendir juga semakin tinggi. Selain buah telah masak, biji kakao yang akan difermentasi harus berasal dari buah yang sehat. Beberapa jenis hama dan penyakit akan menyebabkan lapisan lendir menjadi rusak [mengeras] sehingga ketersediaan pangan untuk mikroba menurun [Gambar 3].



Gambar 3. Salah satu contoh buah tidak sehat akibat serangan penyakit.

Syarat kedua direpresentasikan sebagai wadah atau reaktor fermentasi. Hasil riset meyakini bahwa reaktor fermentasi yang terbuat dari kotak dianggap bisa memberikan lingkungan fermentasi yang kondusif untuk pertumbuhan mikroba [Gambar 4].



Gambar 4. Rancangan kotak fermentasi skala kecil.

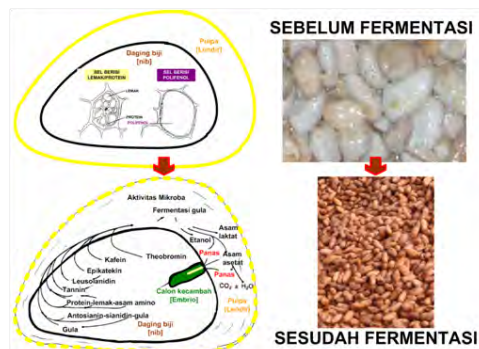
Kotak [peti] fermentasi merupakan rumah mikroba. Supaya mikroba mampu berkembang dengan baik, rumah tersebut harus diberi ventilasi dalam bentuk lubang-lubang dan celah [slot] yang ada di dinding dan dasar kotak. Selain sebagai akses [jalan masuk] oksigen untuk kehidupan mikroba, lubang dan celah tersebut berfungsi juga sebagai jalan keluar [exit] cairan hasil fermentasi. Jika tertahan di dalam kotak, cairan tersebut akan menghalangi oksigen masuk ke dalam peti. [Gambar 5].



Gambar 5. rancangan kotak fermentasi skala kelompok tani.

Reaksi Biokemis Fermentasi Biji Kakao

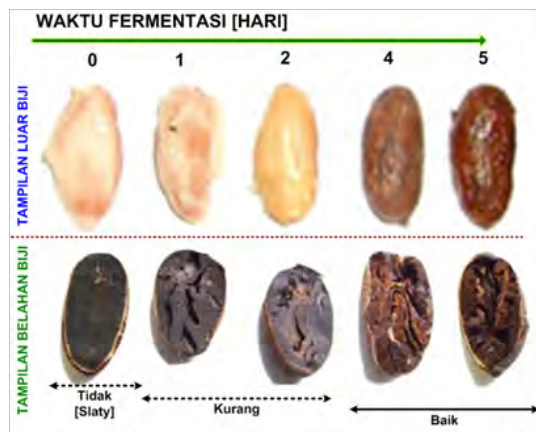
Secara alami biji kakao hasil panen dilapisi oleh lendir [pulpa] berwarna yang tersusun dari air [$\pm 80\%$], gula [$\pm 12\%$], senyawa asam [$\pm 1\%$] dan sisanya senyawa garam. Senyawa tersebut merupakan sumber makanan bagi mikroba untuk berkembang biak. Saat masih di dalam buah, lendir bersifat steril karena dilindungi oleh kulit buah. Demikian juga, daging biji [nib] masih dalam kondisi asli yang tersusun oleh sel yang berisi lemak/protein dan sel yang berisi polifenol. Setelah kulit buah dibuka, lendir terkontaminasi oleh mikroba yang berasal dari alat pemecah [golok, batang kayu], tangan dan wadah pengumpulnya [keranjang, karung plastik]. Maka terjadilah proses fermentasi lendir di permukaan biji [Gambar 6].



Gambar 6. Ilustrasi reaksi biokemis pada fermentasi biji kakao.

Proses fermentasi diawali pada lapisan lendir yang menempel di permukaan biji kakao. Fase awal fermentasi berlangsung pada kondisi anaerobik karena lapisan lendir biji yang masih tebal menghalangi masuknya oksigen ke permukaan biji. Kondisi ini dimanfaatkan oleh mikroorganisme jenis yeast [*Saccharomyces cerevisiae*, *Candida rugosa* dan *Kluyveromyces marxianus*] untuk tumbuh dengan mengubah senyawa gula menjadi etanol yang disertai pelepasan panas [eksotermis]

Fermentasi fase kedua ditandai dengan difusi asam asetat ke dalam daging biji [nib] pada suhu $50\text{ }^{\circ}\text{C}$. Hal ini menyebabkan calon kecambah biji [embrio] mengalami kematian disertai dengan pelepasan beberapa enzim [proteonase, polifenol oksidase, invertase]. [Gambar 7].



Gambar 7. Tampilan belahan biji kakao selama fermentasi.

Faktor-Faktor yang Berpengaruh Terhadap Proses Fermentasi

Menurut Wood dan Lass (2001), faktor-faktor yang berpengaruh terhadap fermentasi adalah sebagai berikut:

a. Kematangan Buah

Biji dari buah yang masak dan buah yang sedang dalam proses perubahan warna kemasakan, dapat difermentasi dengan baik sedangkan biji dari buah yang mentah tidak dapat difermentasi dengan baik.

b. Serangan hama

Sebagian besar penyakit yang menyerang buah kakao biasanya menimbulkan kehilangan keseluruhan biji yang dikandungnya, selain itu buah yang busuk, pecah dan berulat akan dapat merusak biji yang lain sehingga mengganggu dan mempengaruhi berlangsungnya proses fermentasi.

c. Rasio biji

Biji dengan pulp lebih banyak akan membatasi pertukaran udara dan menjadikan massa biji lebih anaerob dan jumlah gula lebih besar akan menimbulkan jumlah asam yang lebih banyak pada kotiledon di akhir fermentasi.

d. Perbedaan iklim & musim

Musim/cuaca berpengaruh terhadap kandungan pulp-nya sehingga akan berpengaruh juga terhadap proses dan lamanya fermentasi serta rendemen biji kering. Di beberapa negara telah diketahui bahwa pulp/biji kakao lebih basah pada saat musim hujan.

e. Tipe kakao

Terdapat perbedaan mendasar perlakuan/cara fermentasi antara kakao jenis Criollo dan forastero. Waktu fermentasi kakao Criollo relatif pendek, yakni 2-3 hari, sementara kakao Forastero 3-7 hari dan terkadang lebih lama

f. Penundaan pemecahan buah

Selisih waktu antara pemanenan dengan pemecahan buah akan menghasilkan peningkatan suhu fermentasi yang lebih cepat sehingga mempercepat fermentasi.

g. Jumlah biji kakao

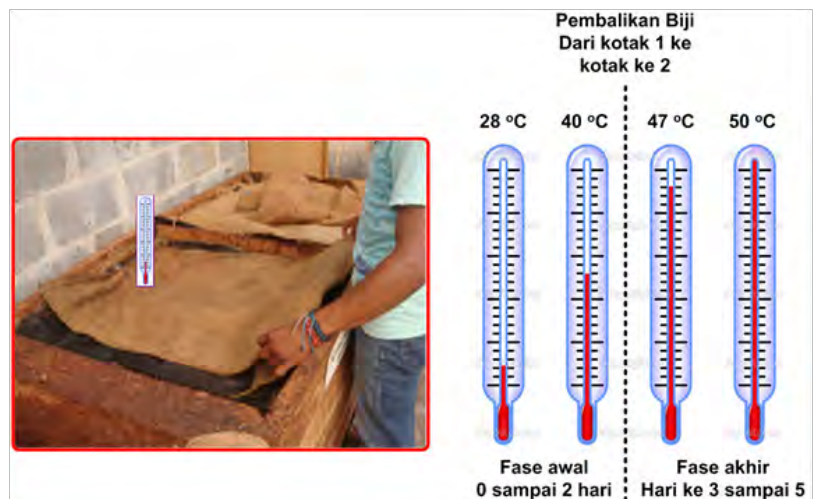
Jumlah biji kakao akan mempengaruhi panas yang timbul selama fermentasi, sehingga berpengaruh terhadap suhu fermentasi. Biji yang terlalu sedikit akan menyebabkan suhu tidak dapat mencapai 45oC sehingga proses fermentasi tidak berjalan optimal.



Gambar 8. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap proses fermentasi

Pengawasan Fermentasi

Sekiranya syarat operasional sudah dipenuhi, dua indikator proses fermentasi adalah suhu fermentasi dan warna biji. Indikator yang pertama diamati saat berlangsungnya proses fermentasi. Sedangkan indikator yang kedua ditentukan saat proses fermentasi sudah selesai, yaitu uji belah biji hasil fermentasi. Pengukuran suhu fermentasi seharusnya dilakukan saat proses fermentasi dimulai dan bisa menggunakan alat ukur yang sederhana [termometer alkohol]. Setelah karung dibuka sesaat, ujung sensor termometer dimasukkan ke dalam tumpukan biji. Hasil pengukuran dicatat sesuai dengan fase [waktu] fermentasi [Gambar 9].



Gambar 9. Pengukuran suhu fermentasi.

Suhu fermentasi harus dimonitor secara berkala agar pada saat terjadi penyimpangan suhu, suatu tindakan perbaikan proses bisa dilakukan dengan segera.

Cokelatku, Budayaku, Indonesiaku

PENCANANGAN HARI KAKAO INDONESIA

Kondisi mutu dan produktivitas kakao nasional mengalami penurunan ditahun-tahun terakhir ini. Hal ini antara lain disebabkan oleh umur tanaman kakao yang sudah tua, serangan hama penyakit khususnya Penggerak Buah Kakao (PBK) dan penyakit vaskular streak dieback (VSD). Di samping itu biji kakao yang belum difermentasi, turut menyebabkan kejayaan kakao Indonesia masih menempati peringkat ketiga penghasil kakao di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana dengan produksi mencapai 712 ribu ton.

Penurunan mutu dan produktivitas ini juga membuat petani kakao selaku produsen bahan baku, dan industri kakao di dalam negeri selaku pengolah bahan baku tidak dapat menikmati hasil dari membudidayakan komoditas ini dengan maksimal.

Untuk mengatasi kendala-kendala tersebut, maka Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian RI melaksanakan Pencanangan hari kakao Indonesia dengan tema "Cokelatku, Budayaku, Indonesiaku" yang diselenggarakan di Hotel Borobudur, Jakarta pada tanggal 12 Oktober 2012. Pencanangan hari kakao Nasional ini merupakan tindak lanjut dari Gelar Peningkatan Konsumsi Kakao Nasional pada tanggal 23 Desember 2011 yang dikoordinasikan oleh Menteri Koordinator Bidang Perekonomian.

Rangkaian Pencanangan ini, diisi antara lain, konferensi pers, Chocotail, Gala Dinner dengan menampilkan hidangan bernuansa cokelat, yang juga dihadiri oleh Menteri Pertanian, Deputi Pertanian dan Pangan Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian, Wakil Menteri Perindustrian, Wakil Menteri Perdagangan, Wakil Menteri Pertanian, Dirjen Perkebunan, para pelaku usaha dibidang industri pengolahan kakao antara lain seperti PT.Bumi Tanggulang, PT.General Food, PT.Mars, PT. Ollam, PT.Monggo, PT.Nestle, Dewan Kakao Indonesia, para asosiasi dibidang perkakaoan, Kepala Dinas Perkebunan sentra kakao, dan para ketua kelompok tani kakao yang berprestasi, diperkirakan jumlah peserta yang hadir lebih dari 200 orang.

Yang tak kalah pentingnya dalam acara ini adalah Lelang 2 buah batik yang menggunakan bubuk cokelat dalam proses pembuatannya. Batik pertama dipersembahkan Galeri Batik Jawa, dari Jogjakarta dengan judul "Satrio Manah Cokelat" yang melambangkan semangat, perjuangan dan kesejahteraan, oleh Ibu Ir. Dra. Larasati Suliantoro Sulaiman, 78 tahun, sesepuh dan salah satu pendiri Galeri Batik Jawa. Pembatikan dikerjakan selama kurang lebih 50 jam oleh Ibu Larasati Suliantoro dan 2 orang pembatik alam dari Galeri Batik Jawa yang tergabung dalam Kebangkitan Pembatik pasca gempa Yogyakarta, yaitu Ibu Amiroh dan Ibu Antinah. Batik kedua dipersembahkan dari Ozzy Batik Pekalongan dengan tema "Burung di Pohon Kakao" Juga dikerjakan khusus menggunakan bubuk coklat. Hasil total lelang mencapai nilai

Satrio Manah Cokelat.



215 juta rupiah, yang kemudian diserahkan kepada 5 Kelompok Tani dari Sulawesi dan Bali (Potan Hidup Bersama, Kab. Luwu; Poktan Sidole Lestari, Kab. Parimo; Poktan Bunga Tani, Kab. Polewali Mandar; LEM Sejahtera, Kab. Kolaka; Poktan Taman Sari, Kab. Jembrana). Masing-masing kelompok mendapatkan 43 juta rupiah.

Dalam sambutan Ketua Pelaksana Pencanangan Hari Kakao, Adhi Lukman yang juga Ketua Umum GAPMMI (Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia) menyatakan target tahun 2020 Indonesia menjadi produsen kakao terbesar dunia dengan mutu yang dibanggakan. Pencanangan Hari Kakao Indonesia ini didukung oleh semua pemangku kepentingan, baik Pemerintah, Lembaga Penelitian terkait seperti Puslit KoKa, juga oleh pelaku usaha seperti Dewan Kakao Indonesia, asosiasi terkait antara lain AIKI (Asosiasi Industri Kakao Indonesia), APIKCI (Asosiasi Pengusaha Industri Kakao dan Cokelat Indonesia), ASKINDO (Asosiasi Kakao Indonesia), GAPMMI, PISAgro (Partnership for Indonesia Sustainable Agriculture) Kakao, serta semua pelaku usaha dari hulu ke hilir.

Pada acara ini juga diumumkan bahwa tanggal 16 September ditetapkan sebagai Hari Kakao Indonesia melalui SK Menteri Pertanian RI No. 3470/kpts/PD.320/10/2012 pada tanggal 9 Oktober 2012. Hari Kakao Indonesia ini rencananya akan diperingati tiap tahunnya. Pemilihan tanggal 16 September ini mengacu kepada semangat juang sejarah penemuan klon unggulan kakao di Indonesia yang merupakan hasil penelitian cukup lama yang dikenal dengan Djati Renggo, yaitu DR1, DR2, dan DR38.

Pencanangan Hari Kakao Indonesia ini diharapkan dapat meningkatkan konsumsi cokelat dalam negeri. Seperti yang disebutkan oleh Wakil Menteri Perdagangan Bayu Krisnamurthi dalam sambutannya menyebutkan bahwa konsumsi cokelat dalam negeri harus dipacu dan ditingkatkan sehingga secara langsung maupun tak langsung akan meningkatkan kegiatan di hulu maupun dihilir. Petani kakao akan lebih sejahtera bila konsumsi cokelat dalam negeri meningkat tajam. Saat ini, konsumsi dalam negeri masih 60-70 ribu ton/tahun. Wamendag me-



Menteri Pertanian Suswono (tengah), Deputi II Menteri Koordinator Bidang Perekonomian Diah Maulida (kiri) dan Wakil Menteri Perdagangan Bayu Krisnamurthi (kanan). [Foto: www.antaraneews.com]

nargetkan konsumsi cokelat bisa 150 ribu ton/tahun. Wamendag juga menargetkan di tahun 2015, produksi kakao dalam negeri akan meningkat hingga 1 juta. Senada dengan Wamendag, Menteri Pertanian Suswono yang juga hadir dan memberi sambutan, optimis Indonesia dapat menjadi penghasil kakao terbesar di dunia karena didukung oleh klon unggulan cokelat unggulan. Dengan menjadi produsen kakao terbesar di dunia, Indonesia menurut Suswono bukan hanya berpeluang memenuhi kebutuhan pasar dunia tetapi juga mengisi pasar domestik untuk 240 juta penduduk Indonesia. Mentan optimis Indonesia bisa menjadi produsen kakao terbesar dunia. "Potensi itu memungkinkan karena harga kakao cukup menarik, didukung bibit unggul dan peneliti juga baik," sambungnya.

Semoga pencanangan hari kakao Indonesia dengan semangat Cokelatku, Budayaku, Indonesiaku dapat menjadi tonggak kebangkitan dan kejayaan perkakaoan Nasional seperti yang diharapkan oleh seluruh pelaku perkakaoan Nasional, terutama para petani kakao Indonesia. [Mia]



cokelat

Tahukah anda?

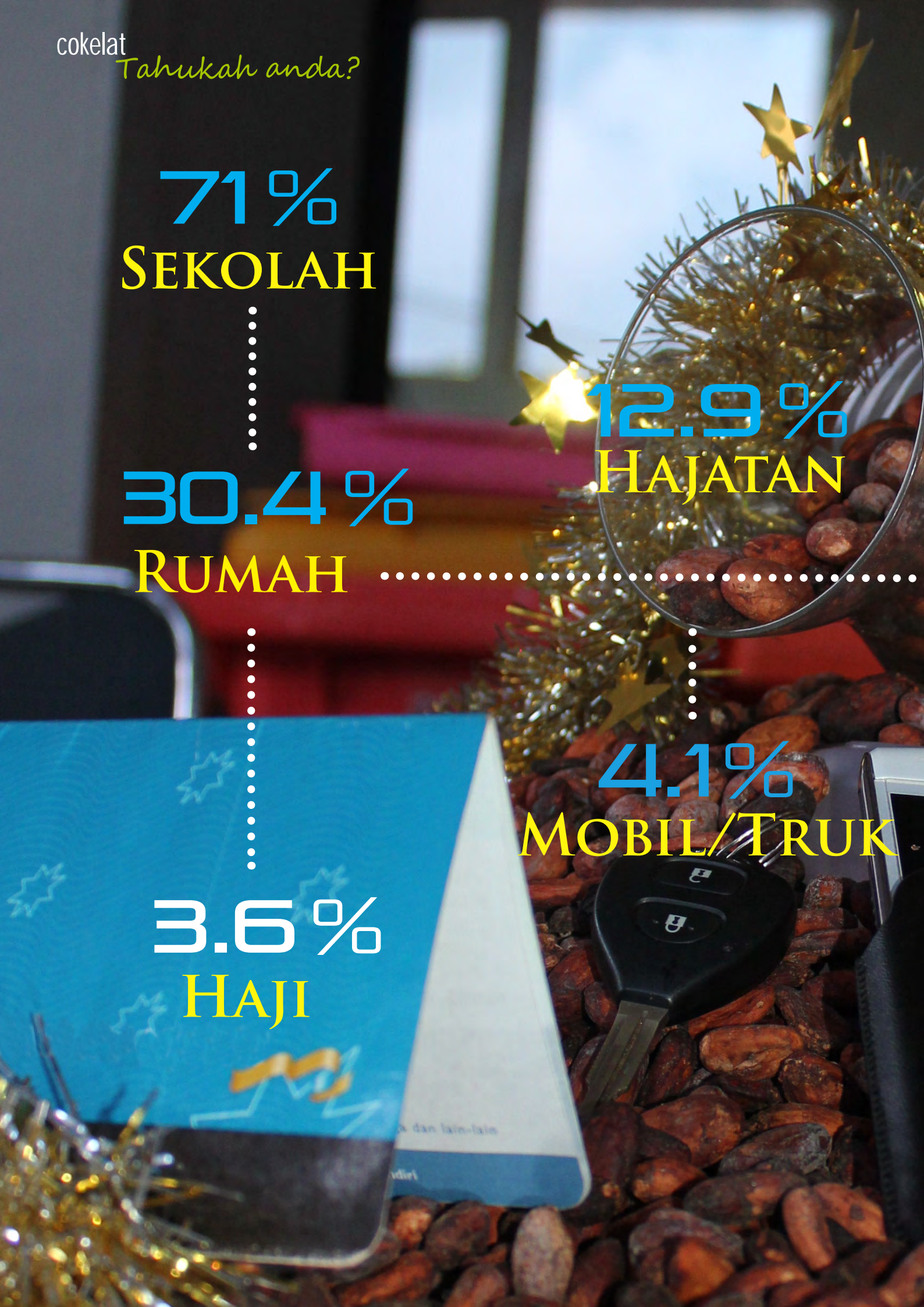
71%
SEKOLAH

30.4%
RUMAH

3.6%
HAJI

12.9%
HAJATAN

4.1%
MOBIL/TRUK





28.4%
SEPEDA MOTOR

Uang Kakao

Pernahkah terlintas, kemana petani menggunakan uang penjualan kakao ketika merayakan panen? Tim peneliti ACIAR mencoba menjawab dengan melakukan survey pada 194 petani kakao di Polman dan Luwu. Di survey dengan pertanyaan terbuka "Untuk apa uang hasil penjualan kakao anda?" sehingga jawabannya bias lebih dari satu dari setiap petani.

Survey mengkonfirmasi bahwa menggunakannya untuk kebutuhan sekolah adalah prioritas paling utama; mereka akan menggunakan uang kakaonya untuk menyekolahkan anak-anaknya. Pembelanjaan selanjutnya adalah membangun rumah baru dan membeli motor, pembelanjaan ini mungkin menaikkan gengsi di masyarakat, dan juga karena motor berperan besar untuk akses pasar yang lebih baik. Terakhir, prioritas-prioritas kecil lainnya adalah membeli mobile-HP, menyelenggarakan hajatan untuk mempertahankan tradisi, membeli mobil/truk, dan tabungan haji. Survey mengkonfirmasi bahwa menggunakannya untuk kebutuhan sekolah adalah prioritas paling utama; mereka akan menggunakan uang kakaonya untuk menyekolahkan anak-anaknya. Pembelanjaan selanjutnya adalah membangun rumah baru dan membeli motor, pembelanjaan ini mungkin menaikkan gengsi di masyarakat, dan juga karena motor berperan besar untuk akses pasar yang lebih baik. Terakhir, prioritas-prioritas kecil lainnya adalah membeli ponsel/HP, menyelenggarakan hajatan untuk mempertahankan tradisi, membeli mobil/truk, dan tabungan haji.

15.5%
PONSEL/HP

Eddy S Suryadi

Membangun Masyarakat Cinta Kakao dan Cokelat Indonesia

Pendahuluan

Lebih dari lima belas tahun adikku menjabat sebagai Afdeling di salah satu perkebunan kakao (coklat) di tanah Jawa Barat. Bukan saja ia senang menjadi pelaku pemulia tanaman cokelat, akan tetapi akupun turut menikmatinya. Setelah lelah seminggu kerja, acara *weekend* keluarga pergi ke tempat adikku, dimana rumahnya persis di tengah-tengah hamparan kebun kakao yang ribuan hektar itu. Yang kami nikmati adalah suasana udara yang bersih dengan pemandangan alam yang indah, udara sejuk, kalau makan siang bersama dengan lauk pauk seadanya (tidak ketinggalan sambal dan lalapan) wah bikin asyik saja tuh. Tapi ada yang lebih menggembirakan anak-anak ku yang masih balita dan belasan tahun, mereka turut menikmati suasana kebun coklat, melihat dan memegang-megang buah coklat yang mulai ranum misalnya. Atas ijin pengelola, mereka juga mencoba mencicipi biji coklat dengan cara mengemutnya, katanya rasanya manis.

Itu hanya sekelumit kisah hubunganku dengan kebun kakao yang aku rasakan dan menikmatinya. Ketika aku mempunyai kesempatan berkunjung ke lain tempat, misalnya ke Aceh, Sumatera Barat, Sulawesi selatan, Sulawesi Barat dan Sulawesi Tengah, mataku terbelalak oleh karena ternyata disana lebih luas lagi hamparan kebun kakao. Indonesia ini pantas disebut sebagai negara yang kaya raya dengan sumber daya alam, termasuk tumbuh subur nya pohon kakao.

Menurut data dari Kementerian Pertanian tahun 2012, Indonesia memiliki sekitar 1,6 juta ha tanaman kakao. Konon pada saat ini Indonesia masih termasuk negara dengan peringkat ketiga sebagai produsen terbesar kakao, yaitu setelah Ghana dan Pantai Gading di Afrika.

Jika masyarakat kita banyak mengenal atau seolah akrab dengan pohon dan buah kakao, namun sepertinya tidak seakrab kita dengan permen coklat dalam berbagai kemasan yang banyak dipajang di toko atau mall, kecuali roti isi coklat yang harga seribu dua ribu rupiah masih banyak di jajakan di warung-warung. Selebihnya masyarakat mengenal yang namanya kue *brownies* atau kue coklat. Sebenarnya banyak sekali produk olahan makanan dan minuman yang menggunakan bahan dasar coklat, tetapi masih lebih banyak lagi masyarakat belum mengenalnya terutama yang bernuansa inovasi.

Sebaran tanaman kakao di Indonesia

Menurut informasi dari Kementerian Pertanian pada tahun 2010 tanaman kakao pada saat ini banyak tumbuh tersebar di wilayah :

| No | Wilayah | Luas Kebun | | Produksi (ton) |
|-------|------------------|------------|----------------|----------------|
| | | ha | % thd Nasional | |
| 1 | Sulawesi | 978.333 | 59,24 | 561.755 |
| 2 | Sumatera | 360.975 | 21,86 | 174.588 |
| 3 | Maluku + Papua | 106.104 | 6,42 | 37.946 |
| 4 | Jawa | 92.494 | 5,60 | 33.837 |
| 5 | NTT + NTB + Bali | 66.532 | 4,03 | 21.254 |
| 6 | Kalimantan | 47.101 | 2,85 | 15.246 |
| TOTAL | | 1.651.539 | 100 | 844.626 |



Produk inovasi coklat

Cokelat yang banyak dikenal di pasaran sebagai makanan cemilan ringan dan bergizi atau coklat yang sudah menyatu dengan kue dan bolu, asalnya dari biji kakao. Hanya saja suatu biji kakao untuk menjadi coklat yang enak dimakan membutuhkan proses yang cukup panjang dan terkadang memerlukan teknologi canggih. Oleh karena itu, masyarakat luas belum banyak yang bisa secara langsung mengolah biji kakao menjadi bahan jadi atau setengah jadi.

Pada umumnya proses biji kakao akan menghasilkan ; pasta coklat (*Cocoa Liquor*), Cokelat Bubuk (*Cocoa Powder*) dan Lemak Cokelat (*Cocoa Butter*).

Perlunya peningkatan sosialisasi konsumsi coklat Indonesia.

Secara umum kakao Indonesia memiliki keistimewaan yaitu karakteristik khusus yang tidak dimiliki negara lain yaitu rasa *fruity* dengan *melting point* yang tinggi sehingga tidak mudah meleleh pada suhu setinggi, sementara itu sudah banyak sekali jenis produk yang dipasarkan di dalam maupun ke luar negeri, bahkan mungkin kita kurang menyadarinya beberapa jenis makanan yang dikonsumsi perharinya mengandung coklat. Namun demikian, menurut suatu penelitian dunia, konsumsi coklat di Indonesia masih sangat rendah per kapitanya yaitu hanya sekitar ...saja, atau sebagai peringkat...di dunia.

Lalu, kemakah "larinya" kakao kita? Pastinya lebih banyak diekspor ke luar negeri dalam bentuk biji kakao yang belum difermentasi yang dihargai "murah". Lalu orang akan sangat bangga jika pulang dari luar negeri membawa oleh-oleh cokelat, kita tidak tahu kalau bahan coklat yang "bermerk" dari luar negeri itu sangat mungkin bahan bakunya dari Indonesia. Pertanyaannya, kenapa kita belum bisa menciptakan cokelat "brand Indonesia"?

Nampaknya sejarah panjang perjuangan bangsa ini, harus diperkuat dengan pendidikan "entrepreneurship" sehingga kita bisa berkiprah untuk bisa menciptakan nilai tambah dan daya saing pasar di dalam maupun di luar negeri. Sebenarnya potensi bangsa yang demikian besar ditambah dengan kemajuan teknologi dan komunikasi bisa membuka peluang tumbuhnya industri-industri cokelat plus dengan kreasi produksi akhir yang dapat dibanggakan oleh masyarakat sendiri. Pemikiran yang dimaksudkan adalah mungkinkah suatu saat justru oleh asing akan bangga membawa oleh-oleh makanan berbahan baku cokelat dari dan dengan brand Indonesia. Disisi lain, masyarakat-pun secara luas dapat menikmati jenis makanan tersebut dengan penuh rasa bangga dan bisa terbeli, sehingga bukan saja bangga dengan memiliki kebun cokelat yang luas, akan tetapi juga dapat menikmati hasil perkebunan tersebut.

Pada akhir-akhir ini, memang sudah mulai tumbuh dan berkembang inovasi dan kerasi "kuliner" cokelat, selain dengan merk-merk yang sudah

familiar seperti "silver queen" (itu buatan Indonesia), adapula makanan cokelat yang "berkolaborasi" dengan jenis cemilan lainnya, misalnya merk chocodot (cokelat dengan dodol Garut Jawa Barat), cokelat monggo (produk Yogyakarta) dan Cokelat Bali, dan banyak lagi merk-merk lain produksi BT Cocoa Tangerang, Delfi, Ceres, dan sebagainya. Ada satu hal yang kini mulai tumbuh dan berkembang adalah *Café Cokelat*, yaitu ajang minum cokelat, dengan keistimewaan pencampuran dan pengadukannya. *Café* cokelat ini bisa kita jumpai di kota-kota besarseperti Jakarta, Bandung, Surabaya, namun pertumbuhannya tidak seperti *café-café* penyedia minum kopi, seperti di kota Aceh atau di setiap sudut perkotaan dan perdesaan di seluruh Indonesia, karena mungkin masyarakat masih memandangnya harga minum cokelat itu lebih mahal, dan efek samping positifnya tidak seperti kopi (konon bisa membuat mata melek dengan sekejap), namun demikian bagi orang yang pernah menikmati seduhan cokelat secara rutin di pagi hari atau di sore hari, pasti akan merasakan dampak positif bagi kesehatannya.

Sosialisasi konsumsi cokelat di dalam negeri harus mulai ditingkatkan seiring dengan berkembangnya industri pengolah kakao dan semakin banyaknya inovator (chef) yang bisa membuat kreasi makanan dengan berbahan baku cokelat.

Sosialisasi ini bisa dilakukan mulai pada level keluarga, kalangan pendidikan, sampai ke masyarakat luas. Hampir disetiap akhir pekan masyarakat kita mulai mempun-

yai budaya untuk refreshing atau penyegaran badan, baik hanya dengan membereskan taman di sekitar rumah, kerja bakti lingkungan perumahan, gerak jalan rame-rame, sampai berwisata ke obtekn wisata alam. Nah, pada kesempatan event itu, kenapa kita tidak mencoba mencicipi secangkir atau segelas seduhan cokelat? Coba rasakan nikmatnya, paling tidak kita mempunyai rasa bangga telah minum minuman yang "bergengsi". Konon, menurut beberapa penggemar minum cokelat, minum segelas cokelat setiap pagi hari diantaranya dapat meningkatkan stamina dan menjaga "awet muda".

Upaya pemasyarakatan konsumsi cokelat yang "terorganisir" pernah di cangkan oleh Menteri Koordinator Perekonomian Bapak Hatta Rajasa dan Menteri Pertanian Bapak Suwono pada tanggal 11 Desember 2011 di seputaran Sarinah Jakarta. Bertepatan dengan acara "car free day" saat itu lebih dari seribu orang menikmati minuman dan makanan cokelat, kemudian pada tanggal 12 Desember 2012 baru saja Menteri Pertanian Bapak Suswono dengan seluruh "stakeholder" kakao dan cokelat telah menggelar acara besar pencaanangan hari kakao di Hotel Borobudur Jakarta. Dengan berdasar pada beberapa referensi yang dapat dipercaya, maka hari kakao Indonesia jatuh pada setiap tanggal 16 September. Semoga saja masyarakat kita semakin merasa bangga, serta memahaminya dan menikmati kekeayaannya sendiri yaitu produk kakao dan cokelat Indonesia.

Cokelat Kegiatan

Simposium dan Ekspo Kakao Nasional 2012

PADANG - Sekitar 400 peserta yang terdiri dari petani kakao, pedagang, ilmuwan,eksportir,peneliti kakao,instansi pemerintah, dan perusahaan-perusahaan kakao dari dalam dan luar negeri menghadiri acara Simposium dan Ekspo Kakao Nasional 2102 di Inna Muaro Hotel tanggal 5 sampai 8 Oktober 2012.

Dalam laporan Ketua Panitia yang disampaikan oleh Direktur Puslitkoka, Bapak Teguh Wahyudi menyebutkan bahwa acara ini terselenggara atas kerjasama Puslitkoka dan Pemda Provinsi Sumatera Barat termasuk dari Dinas Perkebunan. Adapun acara ini mengambil Tema Penguatan Peran Kakao Nasional melalui Dukungan Teknologi Berkelanjutan.

Simposium ini juga diisi dengan acara temu bisnis, *talk show*, dan kunjungan lapangan. acara juga dimeriahkan dengan pameran yang diikuti oleh perusahaana-perusahaan dan beberapa kabupaten sentra kakao Sumbar. Dalam rangkaiannya, dilaksanakan juga lomba klon kakao unggul daerah.

Dalam sambutan dan sekaligus pembukaan secara resmi, Gubernur Provinsi Sumatera Barat menyampaikan ucapan terima kasih kepada Puslitkoka yang telah menunjuk Sumatera Barat sebagai tempat acara simposium dan Ekspo Kakao Nasional 2012 dimana acara ini memberikan nilai positif bagi perkembangan tanaman kakao khususnya untuk provinsi Sumatera Barat. [Mia]



Manual Pelatihan

JUDUL:

- Pemberdayaan Petani dan Kelompok Tani Kakao Smallholders Cocoa Enterprises (SCE)
- Peremajaan Tanaman Kakao Sambung Samping & Sambung Pucuk
- Peremajaan Tanaman Kakao Sambung Samping & Sambung Pucuk Edisi II

RINGKASAN:

Buku-buku ini dimaksudkan untuk menjadi panduan bagi pemandu untuk memfasilitasi dan membimbing petani dalam kegiatan pelatihan praktek sambung samping. Panduan ini dibagi dalam beberapa modul yang memuat jadwal dan kurikulum pelatihan yang disusun oleh tim Swisscontact. Setiap modul menjelaskan tentang struktur pelatihan dan bahan-bahan yang diusulkan, serta dapat digunakan pemandu dalam menjelaskan hal-hal teknis dalam kegiatan pelatihan.

Diharapkan pemandu menggunakan panduan pelatihan ini sebagai acuan dilapangan, sehingga pesan-pesan yang disampaikan kepada petani tepat dan dapat mendorong petani untuk menerapkan informasi yang sudah mereka pelajari.

Beberapa bahan dalam pelatihan ini merupakan hasil praktek yang telah dilakukan oleh pemandu dan petani di lapangan yang membuat buku panduan ini layak dijadikan sumber motivasi.



*Untuk Materi kopian buku-buku ini, silahkan menghubungi sekretariat CSP

Penyerahan Dana Premium Program Pertanian Lestari

PT. Tanah Mas Celebes Indah Polewali Mandar

Oleh: Muhammad Kamil

Pada Sabtu, 3 November 2012, Program Pertanian Lestari PT. Tanah Mas Celebes Indah menyerahkan Dana Premium kepada seluruh kelompok tani binaannya di Kabupaten Polewali Mandar Sulawesi Barat. Kegiatan Penyerahan Dana Premium ini sendiri dibuka langsung oleh Kepala Dinas Penyuluh Pertanian Tanaman Pangan dan Perkebunan Kabupaten Polewali Mandar, yang juga dihadiri oleh Kepala Dinas Penyuluh Pertanian Tanaman Pangan, Nelayan, Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Polewali Mandar, Kepala Dinas Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Polewali Mandar, Kepala Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Kabupaten Polewali Mandar, Kepala BPP Pertanian dan Perkebunan Kecamatan Binnuang, Kepala Desa se-Kecamatan Binnuang, dan semua

Pengurus Kelompok Tani Binaan yang memperoleh Dana Premium.

Penyerahan periode pertama Dana Premium oleh PT. Tanah Mas Celebes Indah, diberikan terhitung sejak tanggal 8 Maret s/d 16 Oktober 2012, kepada 114 kelompok tani yang didalamnya terdiri dari 2734 petani. Dari 114 kelompok tani yang ada, hanya 83 kelompok tani saja yang mendapat Dana Premium, dan 31 kelompok yang tidak mendapat bantuan Dana Premium. Hal tersebut dikarenakan belum adanya penjualan sampai ke gudang, selain itu kelompok tersebut juga terbilang masih baru, namun ada juga beberapa kelompok baru yang sudah dapat menjual barangnya hingga ke gudang. Jumlah total Dana Premium yang diterima oleh kelompok tani adalah Rp. 74.129.740,-



PT. Tanah Mas Celebes Indah sendiri berharap, Dana Premium tersebut nantinya dapat memotivasi setiap kelompok tani yang ada untuk meningkatkan produktivitas kakao di pertanian mereka.



MANUSIA DAN MITRA

perempuan
dalam dunia
kakao

profil
asmawi dan cintanya
pada kakao

SCPP

Megi Wahyuni & Ade Sonyville

PROGRAM PRODUKSI KAKAO BERKELANJUTAN

Selama tahun pertama program SCPP dijalankan, Program telah memulai berbagai intervensi berdasarkan strategi untuk mencapai sasaran Program. Salah satu intervensi yang dilaksanakan adalah penyelenggaraan Sekolah Lapang (SL) bagi kelompok-kelompok tani ditingkat kecamatan yang tersebar diseluruh wilayah operasional program SCPP.

Gambaran Umum

The Sustainable Cocoa Production Program (SCPP) atau Program Produksi Kakao Berkelanjutan adalah sebuah kerjasama skala besar antara Swiss State Secretariat for Economic Affairs SECO, The Sustainable Trade Initiative (IDH), Swisscontact dan perusahaan kakao swasta termasuk ADM Cocoa, Armajaro, Cargill, Mars dan Nestlé. Sasaran program SCPP meliputi pengembangan kapasitas terhadap sekitar 60,000 petani kakao (20% diantaranya adalah petani perempuan), penguatan sekitar 2,000 kelompok tani dan sekurangnya 200 usaha kecil kakao ditingkat kecamatan yang dilaksanakan melalui pengembangan kapasitas dibidang manajerial, keuangan dan organisasi, serta sertifikasi berbasis standard internasional bagi petani kakao usaha kecil untuk keberlanjutan sektor kakao Indonesia. Sasaran utama SCPP adalah mencapai tingkat produksi sekurangnya 1,000 kg kakao per hektar per tahun bagi petani yang terlibat didalam program ini. Program SCPP ini dilaksanakan mulai 1 Januari 2012 sampai dengan 31 Desember 2015 dan dijalankan di 6 provinsi di Indonesia, termasuk: Aceh, Sulawesi Barat, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah, Sulawesi Tenggara dan yang terbaru di Sumatera Barat.

SCPP menggunakan strategi menyeluruh untuk pengembangan sektor kakao, yang tidak hanya berfokus kepada pengembangan praktek pertanian saja, tetapi juga ke beberapa bidang yang berkaitan dengan sektor, seperti: Praktek Pertanian yang Baik dan Sistem Transfer Teknologi; Integrasi antara Nutrisi dan Kepekaan Terhadap Gender; Organisasi Petani, Akses Pasar dan Sertifikasi; Pembiayaan Usaha Pertanian yang Terintegrasi; serta Manajemen *Stakeholder* dan Sarana Jaringan.

Selama tahun pertama program SCPP dijalankan, Program telah memulai berbagai intervensi berdasarkan strategi untuk mencapai sasaran Program. Salah satu intervensi yang dilaksanakan adalah penyelenggaraan Sekolah Lapang (SL) bagi kelompok-kelompok tani ditingkat kecamatan yang tersebar diseluruh wilayah operasional program SCPP.





Dari kegiatan lapangan, seperti misalnya Sekolah Lapang (SL), Staf SCPP banyak mendengar kisah yang menginspirasi dan sekaligus mengharukan dari petani-petani yang menanam kakao. Kisah-kisah seperti ini membantu tim pelaksana SCPP untuk menyesuaikan kegiatan di lapangan agar dapat dipastikan Program yang dijalankan benar-benar dapat menghasilkan peningkatan yang nyata bagi kehidupan para petani kakao di daerah sasaran. Program SCPP mendukung secara penuh pemberdayaan perempuan didalam sektor, oleh karena itu partisipasi perempuan di SL sangat dianjurkan dan penyesuaian jadwal SL dilakukan untuk memudahkan mereka mengikuti SL. Sebagai contoh, Ibu Ramaini, salah satu peserta SL perempuan dari kelompok tani Sekukur I di Padang Pariaman, Sumatera Barat, beliau beranggapan bahwa dukungan seperti ini sangat membantu sekali untuk menyesuaikan kegiatan rumah-tangganya dengan kegiatan bertani kakao. Ibu Ramaini adalah seorang janda dengan 6 orang anak, oleh sebab itu beliau harus bekerja lebih keras dibandingkan petani perempuan lainnya dimana beliau harus membagi waktu untuk anak-anaknya dan usaha kakaonya. Beliau menerangkan bahwa beliau mulai bertani kakao sejak 10 tahun yang lalu, dengan menanam sekitar 100 pohon kakao hanya dengan keahlian dan pengetahuannya yang sangat minim. Pada awalnya, dari ladang kakaonya beliau masih mampu membiayai keluarganya, namun 4 tahun terakhir ini, hasil panen di ladang kakaonya sudah mulai menurun. Beliau mengeluh, "di ladang kakaonya, serangan hama dan penyakit, seperti Helopeltis dan Penggerek Buah Kakao (PBK), adalah masalah utama yang mempengaruhi tingkat produksi. Jadi, saya sekarang mengikuti SL dari Swisscontact/ADM Cocoa untuk menambah pengetahuan saya tentang praktek pertanian yang baik dan untuk meningkatkan pemahaman saya tentang bagaimana mencegah hama dan penyakit ini agar tidak merusak tanaman kakao saya, serta untuk meningkatkan produktivitas dan kualitas kakao yang saya hasilkan. Selain itu, mudah-mudah saya bisa menjadi salah satu petani pemegang sertifikat, sehingga biji kakao saya bisa dijual dengan harga yang lebih tinggi," beliau menambahkan. Situasi seperti yang dihadapi oleh Ibu Ramaini cukup sering ditemui diantara peserta SL perempuan. Oleh karena itu peningkatan penyesuaian jadwal SL sangatlah penting untuk membantu mengatasi kendala ini dan juga untuk mendukung pengembangan lebih jauh pemberdayaan perempuan didalam komunitas-komunitas kakao yang disentuh oleh SCPP melalui kegiatan lapangan.

Pendekatan SCPP yang terintegrasi dan menyeluruh dibangun berdasarkan pengalaman Swisscontact dalam pengembangan kakao di Indonesia, serta dukungan kuat dari sektor swasta melalui perusahaan-perusahaan kakao yang berpengaruh. Ini semua ditujukan untuk mengembangkan strategi dalam mengatasi tantangan di lapangan dan usaha menuju keberlanjutan sektor kakao jangka panjang. "Pendekatan ini selaras dengan tujuan CSP (Cocoa Sustainability Partnership) di Indonesia", ujar Manfred Borer, Direktur Program SCPP. Beliau juga menambahkan, "saat ini CSP memegang peranan penting sebagai sarana berkumpul para pihak yang terlibat didalam sektor kakao, dengan organisasi kepengurusan yang terstruktur jelas dan kegiatan-kegiatannya yang terarah ditujukan untuk meningkatkan kerjasama diantara berbagai stakeholder kakao pada skala nasional, serta mendorong seluruh stakeholder untuk berkomitmen penuh dalam peningkatan program kakao berkelanjutan. Namun yang paling penting, untuk di masa yang akan datang, saya berharap CSP bisa melakukan terobosan yang lebih lagi untuk memicu program kakao berkelanjutan. Sedangkan untuk penguatan CSP sebagai wadah komunitas kakao, menurut saya, penyelenggaraan pertemuan kelompok kerja CSP yang memfokuskan pada isu-isu yang berhubungan dengan pemberdayaan penghasil kakao dalam hal ini petani kakao sebagai nilai tambah didalam sektor sangatlah penting".

Sebagai penutup, "saya berharap Swiscontact melalui program SCPP-nya bersama dengan CSP dapat bekerjasama untuk membangun sektor kakao Indonesia serta menciptakan manfaat bersama bagi seluruh pihak yang terkait dengan sektor kakao", Manfred Borer menyimpulkan.

Photos by Ade Sonyville.



**MEMBANGUN
KEBERSAMAAN
MELALUI
KELOMPOK TANI
PEREMPUAN INKAPA
desa sausu gandasari**



Desa Sausu Gandasari salah satu desa yang menjadi sasaran Program INKAPA telah membentuk tiga Kelompok Tani Perempuan. Dasar mengapa di Desa Sausu Gandasari terdapat banyak kelompok tani perempuan yang dibentuk; pertama, karena daerah ini belum memiliki kelompok perempuan diluar PKK dan dasawisma. Kedua, setelah pertemuan awal tentang rencana pembentukan kelompok maka permintaan dibentuk kelompok tani perempuan berdasarkan dusun. Karena jarak antar dusun berjauhan maka permintaan dari perwakilan dusun untuk dibentuk kelompok masing-masing wilayah dusun.

Oleh: Bardi Lamancori



Kecamatan Sausu terletak ±60km arah selatan Kota Parigi, Ibukota Kabupaten Parigi Moutong, dimana berbatasan langsung dengan Kabupaten Poso dan Donggala.

Dahulu, daerah ini terkenal sebagai penghasil Kakao wilayah selatan Parigi Moutong. Kini, keadaan seperti dulu tinggal cerita, karena pada tahun 2009 serangan penyakit kakao terjadi secara spontan dan sporadis di wilayah ini. Cerita-cerita tentang kesejahteraan masa lalu masih menjadi kenangan bahwa dulu membeli motor seperti membeli kacang, uang seribu sampai lima ribuan seperti tidak punya nilai berarti seperti saat ini, karena setiap saat petani kakao memiliki nilai uang yang lebih besar. Bahkan beberapa dealer motor di wilayah Parigi kekurangan stok kendaraan. Kisah kesejahteraan masa lalu itu dan kondisi kakao mereka saat ini yang rusak karena serangan hama dan penyakit kakao telah menyadarkan mereka.

Program pendampingan yang dilakukan INKAPA memberikan paradigma baru bagi petani di wilayah Kecamatan Sausu, karena teknis budidaya dianggap menjadi sangat penting untuk diketahui, mereka sangat menyadari pengetahuan tentang budidaya kakao yang mereka ketahui masih sangat minim walaupun secara otodidak mereka sudah melakukan. Desa Sausu Gandasari merupakan salah satu penghasil kakao terbesar di Kecamatan Sausu, topografi daerah ini berbukit-bukit sehingga akses menuju ke Desa Sausu Gandasari masih sulit untuk dilalui karena kondisi jalan berbatu dan terjal, dengan topografi yang berbukit sehingga sebaran pemukiman tidak terkonsentrasi pada satu wilayah, sehingga ada beberapa dusun terpisah dengan dusun yang lain. Kebanyakan wilayah perkebunan kakao Desa Sausu Gandasari berada di bukit yang memiliki derajat kemiringan 25 sampai 30%. Kembali lagi ke teknik budidaya tanaman Kakao, sentuhan pengetahuan baik dari penyuluh perkebunan maupun pihak-pihak lain masih sangat minim menyentuh petani Kakao, apalagi program pendampingan sebelum INKAPA masuk belum ada program pendampingan yang fokus pada budidaya tanaman kakao. Tapi program yang mereka rasakan

sebelum INKAPA yaitu SL PBK dari ACDIVOCA dan GERNAS KAKAO¹¹ kedua program ini hanya sebatas memberikan pelatihan dan anggaran untuk memulihkan kakao, tapi tidak mendampingi secara penuh kepada petani.

Menyadari bahwa teknis budidaya sangat penting dalam membudidayakan komoditas global ini, saat ini petani sudah merefleksikan diri bahwa mereka terlalu terlena dengan kesenangan masa lalu pada saat kondisi kakao masih produktif, sehingga kondisi kakao saat ini tidak produktif lagi maka keluhan demi keluhan selalu terlontar dari setiap pembicaraan para petani.

Dalam proses pendampingan yang dilakukan program INKAPA kelembagaan selalu menjadi bagian dalam menyusun rencana program, karena kelembagaan menitikberatkan pada kelompok-kelompok Tani baik kelompok Tani perempuan maupun kelompok tani yang sudah ada dalam Desa binaan. Desa Sausu Gandasari salah satu desa yang menjadi sasaran Program INKAPA telah membentuk tiga Kelompok Tani Perempuan, dasar mengapa di Desa Sausu Gandasari terdapat banyak kelompok tani perempuan yang dibentuk, pertama karena daerah ini belum memiliki kelompok perempuan diluar PKK dan dasawisma, kedua setelah pertemuan awal tentang rencana pembentukan kelompok maka permintaan dibentuk kelompok tani perempuan berdasarkan dusun, karena jarak antar dusun berjauhan maka permintaan dari perwakilan dusun untuk dibentuk kelompok masing-masing wilayah dusun.

Pada bulan Oktober 2012 terbentuk lagi satu kelompok Tani perempuan yang dibentuk atas dukungan program INKAPA, di Dusun I Desa Sausu Gandasari atas kesepakatan kelompok maka terbentuklah kelompok Tani Perempuan Harapan Baru dilanjutkan struktur kepengurusan Kelompok, setelah selesai pembentukan disepakati untuk kas Kelompok maka dana transportasi lokal di jadikan kas untuk kelompok harapannya kas tersebut menjadi modal awal dan dikelola oleh kelompok menjadi pinjaman bergulir kelompok dengan bunga 2%. Harapannya hasil tersebut dikembangkan ke unit usaha lain untuk kesejahteraan kelompok.

¹¹ SL PBK (Sekolah Lapang Penggerak Buah Kakao) program dari USAID yang fokus untuk menangani hama penggerak buah kakao. GERNAS (Gerakan Nasional peningkatan Produksi dan Mutu Kakao) program Kementerian melalui Dinas Perkebunan Kabupaten Parigi Moutong.



Asmawi dan Cintanya Pada Kakao

Tinggal dan dibesarkan di tengah lingkungan keluarga petani kakao, menjadikan sosok pria yang satu ini benar-benar jatuh hati pada komoditas satu ini

Dari kecil, ia telah mengenyam berbagai pekerjaan perkebunan kakao milik keluarganya. Itu semua dilakukan bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari, tetapi juga karena kecintaannya dengan segala aktifitas yang berhubungan dengan tanaman kakao, yang membuatnya menjadi seorang pekerja keras

Asmawi. Ia, pria kelahiran Soppeng, Sulawesi Selatan ini sedari kecil memang telah berteman akrab dengan apa yang namanya kerja keras dan telaten. Perkebunan kakao yang menarik perhatiannya juga menjadi salah satu faktor kenapa Asmawi bisa menjadi seperti saat ini.

"Dari kecil saya sudah suka, dan bercita-cita menjadi petani kakao. Ada kepuasan tersendiri jika tanaman kakao menghasilkan produk yang baik," terangnya mengawali cerita dengan Cokelat baru-baru ini di rumahnya di Takalala, kelurahan Labessi, kecamatan Marioriwawo, Kabupaten Soppeng, Sulawesi Selatan.

Meski disibukkan dengan perkebunan milik keluarganya, ia tetap menjalani bangku pendidikan hingga menamatkan kuliahnya dan mendapat gelar Sarjana Pertanian.

Sudah dapat ditebak, penelitiannya pun sewaktu dibangku kuliah tidak jauh dari kakao; analisis terhadap rantai pasokan Kakao.

Dipercaya oleh Dirjen P2P

Menghabiskan hampir seluruh waktunya berkuat dengan pengetahuan dan kegiatan di perkebunan kakao, membuatnya memahami cara bercocok tanam kakao yang baik. Tidak hanya kebun kakaonya yang dapat dibanggakan, tetapi dia juga dipercaya oleh Dirjen P2P untuk menjadi tenaga pendamping petani di daerah Soppeng, khususnya untuk proses pasca panen.

Secara khusus, ia mendampingi 15 kelompok tani untuk proses pemetikan, sortasi buah dan pengepakannya, pemecahan buah, sortasi biji, fermentasi hingga pemasaran biji.

Salah satu yang menarik perhatiannya secara khusus adalah fermentasi. Proses yang nantinya akan diwajibkan pemerintah ini masih kurang banyak dilakukan. Di soppeng sendiri menurutnya, fermentasi baru dilakukan sekitar sepuluh persen. Jumlah yang cukup kecil.

Padahal, jika dilihat dari pengalamannya selama ini, Asmawi percaya bahwa fermentasi adalah proses yang cukup sederhana tetapi mampu memberi sumbangsih besar kepada petani kakao.

Lebih lanjut ia menjelaskan bahwa fermentasi dapat dilakukan secara menyeluruh oleh semua petani, karena teknologinya cukup mudah diterapkan. Hanya saja, fermentasi membutuhkan waktu hingga sekitar 7 hari, dimana itu berarti petani harus menunda waktu penjualannya. Hal inilah yang menjadi salah satu kendala, dimana para petani menginginkan cash secara instant dan cepat.



Kendala lainnya adalah harga biji fermentasi yang dianggap petani tidak terlalu signifikan perbedaannya dengan biji non fermentasi. Ia melihat, petani cenderung menghitung dalam skala kecil, dimana perbedaan biji fermentasi hanya sekitar seribu sampai dua ribu rupiah perkilonya dengan non fermentasi. Padahal jika dihitung dengan skala besar, nilainya cukup signifikan. Untuk satu tonnya, bias berbeda nilainya hingga satu sampai dua juta untuk biji fermentasi.

Tambahan nilai ini dapat digunakan petani untuk kebutuhan perkebunan, misalnya untuk perbaikan kualitas tanah. Petani dapat menggunakan uangnya secara utuh diluar itu untuk keperluan lain, misalnya untuk biaya sekolah anak.

Fermentasi ini pernah dilakukan hampir oleh semua kelompok tani binaannya. Saat itu dilakukan "Gerakan Fermentasi", dimana para petani bahkan menyiapkan peralatan fermentasi seperti kotak fermentasi sendiri, tanpa bantuan dari pemerintah. Sayangnya, terjadi penurunan harga pembelian biji fermentasi oleh pihak pedagang dan industry yang membuat petani patah semangat untuk tetap melakukannya.

Kini, ia dan pendamping lainnya sedang berjuang untuk mengembalikan dan menumbuhkan semangat petani untuk fermentasi. "Fermentasi itu tidak ada yang sulit. Hanya saja butuh pembiasaan diri karena hal itu adalah nilai tambah bagi para petani sendiri" tambahnya.

Dengan falsafah hidup ingin berguna untuk orang lain dan menikmati proses menjelaskan teknologi baru kepada orang lain, Asmawi mencoba menjadi pejuang kakao, baik sebagai petani kakao dan pendamping petani kakao Indonesia.



TERIMA KASIH
A T A S
DUKUNGANNYA
.....
DI TAHUN 2012



MARS
incorporated



ioh
the sustainable
trade initiative



Australian Government
Australian Centre for
International Agricultural Research

swisscontact



ASKINDO



**KAMI BERHARAP
YANG TERBAIK DI**

2013

COKELAT

DECEMBER - FEBRUARY 2013 EDITION

Tips

Basic guideline
in cocoa fermentation

Arsip

Towards
compulsory fermentation
of Indonesian cocoa beans

Women in cocoa world

Building togetherness
through INKAPA women's
farmers group

Free



Celebrate and Move Forward!

2012 is an amazing year! We started publishing Cokelat this year feeling somewhat frustrated, but definitely determined. Determined enough to make things happen.

One of our primary goals was to find better ways to help cocoa sector actors, especially cocoa farmers in cocoa sustainability efforts. To publish better content, in more formats, that would make a real difference. And to reach more readers with it.

We have been trying to have the latest information for our all readers. In this edition, we try to cover some stuff of post harvesting, the time to pay all efforts in cultivating cocoa...the time to celebrate.

As the last edition in 2012, we also have some words for you. You all play a big part in making things happen - Thank you! Thank you for your comments, which often helped us come up with new topics to write about. Thank you for the links, and for telling others about Cokelat.

Thank you for being here, reading along and working alongside us as we all worked towards our goals. We have a great feeling about 2013 and are super excited about going into this New Year together.

Let's celebrate the opportunities which are coming in 2013 and move forward for a better year.

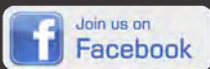
Best!

Najemia TJ

Cokelat Team

Managing Director: Rini Indrayanti
 Editor in Chief: Najemia TJ
 Photographer: Najemia TJ
 Editor: Rison Syamsuddin
 Graphic Designer: Nurhilal Syaifuddin
 Finance: Dian Mirnawaty Sultan

CSP Secretariat:
 CSP (Cocoa Sustainability Partnership)
 Graha Pena Building Lt. 8 No. 812
 Jl. Urip Sumoharjo No. 20
 Makassar, South Sulawesi.
 Phone: 0411 436 020
 Email: info@cspindonesia.org



CSP (Cocoa Sustainability Partnership)

Supported by:



Contributors

Firman Bakri Anom

Indonesian Cocoa and chocolate activist, works at ASKINDO (Cocoa Association of Indonesia) as the Executive Secretary. His perspective of the Indonesian Cocoa is much influenced by the dynamics of living and developing of businessmen environment.



Megi Wahyuni

SCPP - Swisscontact PR & Communication Officer, has been writing for SCPP-Swisscontact since her joining in this project last September 2012. Her writings include articles on success stories, press release, and field report for the SCPP-Swisscontact publication purpose.



Ade Sonyville

SCPP - Swisscontact PR & Communication Officer, has been joining the SCPP-Swisscontact since June 2012, writing and designing communication media has been his routine "hobby" besides photography and videography during his career.



Bardi Lamancori

INKAPA program facilitator; industrializes rural cocoa and female empowerment farmers under the cooperation program of Sajogyo institute and USAID



Ruud Engbers

Chairman of the CSP Executive Board, and Country Manager of PT. Mars Symbioscience Indonesia. Ruud Engber's skills & Expertise are Risk Management, Cocoa, Sourcing, Supply Chain Management and General Management.



Sri Mulato

Retired principal researcher ICCRI (Indonesian coffee and cocoa research institute). Attended Doctoral program of agricultural engineering, University of Hohenheim, Stuttgart, Germany.



Muhammad Kamil

Cocoa Certification Manager PT TMCI Makassar.



Eddy S Suryadi

Cocoa Activist from Government and lives in Jakarta.



Contents



| Category | Page Number | Content Item |
|-------------|-------------|----------------------|
| Maintenance | 28 | activities |
| Maintenance | 27 | routine |
| Maintenance | 22 | files |
| Maintenance | 17 | tips |
| Maintenance | 16 | did you know? |
| Maintenance | 13 | women in cocoa world |
| Maintenance | 12 | profile |
| Maintenance | 08 | SCPP |
| Maintenance | 06 | letter from exbo |
| Maintenance | 06 | special |
| Maintenance | 06 | what they say |

cokelat

DECEMBER - FEBRUARY 2013 EDITION



INSIDE CSP

new year wishes

special
CSP and partner
activities in 2012

letter from exbo

routine
working group meeting

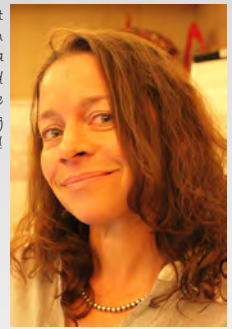
What they wish...



There's been more progress in Csp in 2012 with added better personnel. Just some meetings that was difficult for some members to attend, because it was held outside the city. This may be a consideration in 2013 so that all members can play an active role in the activities of the Csp

Ade Rosmana
Head of Cocoa Research Group (CRG)
Faculty of Agriculture,
Hasanuddin University

2012 Wow... it has been a dynamic year full of great changes: joining the UTZ Certified family and then entering the Csp network. Since then, I have seen a myriad of doors open for key learning, exchange, and collaborations in the world of sustainable cocoa. I hope next year proves no less with many partnerships coming to fruition. I wish you all a fantastic 2013!



Mercedes Chavez
Country Representative
Indonesia
UTZ Certified

2 things that impress me on Csp achievements in 2012: the launching of Certification Standard Manual and more numbers of active members. We expect Csp can increase its role in conveying more global knowledge and disseminate them to public for the sake of cocoa sustainability in Indonesia.

Rahman Syakieb
Operation Officer for Agribusiness
IFC Advisory Services Indonesia



Csp in 2012 is good enough, magazines and publications are already more informative, and help the cocoa farmers. Hopefully in 2013, it can be maintained, the delivered materials can also be more in kinds, such as from various Universities.

Adi Purwanto
ICCRI Researcher



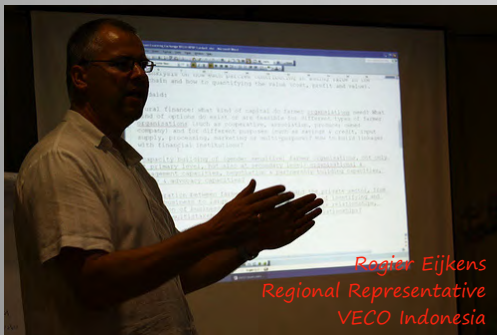
"Sustainability has different definitions and applications, but without any doubt: for Indonesia the Csp is the best place to be to build partnerships and shape solutions to sustainability challenges in the cocoa sector"

Peter Sprang
Manager, Sustainable Landscapes,
Southeast Asia / Pacific
Rainforest Alliance



"Csp has provided Lonsum with a valuable forum to interact with the many different Indonesian cocoa stakeholders and to gain exposure to the various different initiatives to increase cocoa sustainability/yields per hectare. We have gained particular value from joining the technical workshops and learning of the current recommended cocoa agricultural practices"

Stephen Nelson
Head of Research Department,
PT PP Lonsum Indonesia TBK



Rogier Eijkens
Regional Representative
VECO Indonesia

"Csp has gone through different development stages in 2012. In 2013 I expect that we can put all our energy in the really important issues for sustainability in the Cocoa sector in Indonesia. At the same time we have to check that livelihoods of Cocoa producers improve otherwise we might not reach our goals."

In 2012, Csp is pretty good, hits the root of the farmers problems. Csp is a partner of the Government and the community in improving national cocoa. In 2013, it is expected that Csp can collaborate with all stakeholders, especially at the regional level, such as West Sulawesi Cocoa Forum. Hopefully the Csp is able to give input to Governments as the policy maker, and also with marketing institutions and banking to bridge them with Indonesian cocoa farmers.

H. Muchtar Belo
Head of Plantation Department,
West Sulawesi



"Csp has further improved. There is no such forum in Indonesia that involves many stakeholders to collaborate and share knowledge & experiences in cocoa sector. In next year, we, therefore wish that at the national level with Government of Indonesia, Csp will continue to play its significant role in advocating for policy and regulation that support competitive and sustainable cocoa in Indonesia."

Pither Sutardji
Development and Sustainability
Country Manager
ARMAJARO



Congratulations and success for Csp in 2012, may 2013 be a good year, especially to further play the role in cocoa world, so it can give benefit for all stakeholders and generally for the community.

La Odi Mandong
Executive Secretary, DPD Askindo South Sulawesi



As Chairman, I see the progress is better every year membership is more in number, and active. Now CSP members see that there are same needs to discuss the issue together. In 2013, the role of CSP implementation needs to be improved so that its implementation is touching more related parties.

H. M. Dakhri Sanusi
General Secretary Askindo
South Sulawesi,
Chairman of CSP Board of Trustees

I understand that CSP is making efforts to affirm its position as a solid organization and agent of change that can drive the direction and implementation of cocoa sustainability activities in Indonesia. I hope, in the future CSP can fulfill that goal especially with better collaboration and cooperation among its members. Happy new year!

Rini Indrayanti
CSP General Secretary



Csp has a strong foundation in 2012 where personnel are completed and mutual supporting. Its membership is good enough, but we hope to have more involving government. Next year, may Cokelat magazine can be read by more people in all provinces.

Sari Nurlan
Mars Incorporated,
Affairs Manager, CSP Founder



Sitti Asmayanti,
Mars Sustainability Coordinator,
CSP FESS Chairwoman.

As Chairwoman of the WGA, I see the CSP in 2012 is more professional, whether from GA and WGA. The raised issue is more clear and focused. Members of the CSP also show more willingness to share and contribute. In 2013, may appear new people who have talents in the CSP, and CSP be able to invite other organizations, especially the Government, which also is one of the founders of the CSP to actively play a role in the CSP

CSP 2013

The year 2012 has been a strengthening year for CSP looking forward for more significant achievements in 2013. In 2012 we have members than ever before, more resource support, stronger team and more consolidated secretariat and working groups. Also, many programs have been initiated; data based system has been improved. So with you continue support in 2013 we should see more result from the field. Good luck!



Prof. Sikstus Gusli
Chairman of CSP GA Meeting



I see this forum has to improve its functions and working performance, so its members can get significant benefits, especially to cocoa farmers in Indonesia. Yet, as the board member, I hope that I can contribute ideas, in particular that link with my expertise. CSP Yes...!!!

Dr. Ir. Imam Suharto, M.Sc.
CSP Board of Supervisor

I think 2012 is the year of the CSP renewal, progressing step by step and growing as an organization that goals of cocoa sustainability, hopefully in 2013 CSP moves forward.

Suharman
Chairman of CSP R&D and TT
Working Group



Keep Going To Next Level For CSP in 2013. Have a great future & Wishing a fabulous Years For All of CSP Team. Good Jobs...!!!

Rison Syamsuddin
Cokelat magazine, Editor



CSP has answered its challenges in 2012. Hope in 2013 CSP can work better for its members and improve Indonesian cocoa world.

Nurhilal S
Cokelat magazine,
Graphic Designer



In 2012, CSP is successful with an active membership. Hopefully in 2013, the CSP will be increasingly demonstrating its role in Indonesian Cocoa world.

Dian Mirnawaty Sultan
CSP Admin and Finance



CSP & Partners Activities in 2012

1 | January

Composting Business and Business Plan Training
(Veco & Wasiat)



Declaration and cocoa products exhibition
(Veco & Amanah)

2 | February



MoU signing between Swisscontact and Nestle as well as the government of West Sulawesi for the implementation of "The Cocoa Plan" and the opening of ToT for Extension Workers and Plantation Officers.

3 | March



The Aceh Cocoa and Coffee Conference
(Swisscontact)



CSP General Assembly Meeting



4 | April



Working Group FE & SS
CSP Certification Handbook



UTZ Certified Cocoa Training



Sustainable Yield Module Workshop
Rainforest Alliance.

5 | May



Working Group Meeting
CSP FE & SS – R&D & TT



Country Forum Workshop
VECO Indonesia

6 | June



CSP General Assembly Meeting



7 | July

Regional Workshop
"Improving the Management of Co-
coa Pod Borer (CPB)"



8 | August



SCPP Training Manuals Review Workshop

9 | September



CSP General Assembly Meeting



Working Group Meeting
CSP FE & SS – R&D & TT



CSP Cocoa Certification Training Manual Launching

10 | October



Indonesian Cocoa Day Launching



Mars export first certified sustainable butter & cocoa powder in South Sulawesi

11 | November



National Simposium & Cocoa Expo 2012 (ICCRI & Government of West Sumatera)



Working Group Meeting CSP FE & SS – R&D & TT

12 | December



CSP General Assembly Meeting

Letter from ExBo

Dear CSP members and other Cocoa Sustainability Stakeholders,

The end of the year is usually the most busy period for the CSP, with elections of the Chairman of the General Assembly and Chairman of the Executive Board, as well as completion of the budget for the following year. As of writing this article, the budget for 2013 has been drafted and will be presented in the General Assembly meeting on December 12.

Most important part, however, is funding of the budget by the CSP members. The CSP received sufficient funding for 2012 but 2013 still has a shortfall of around USD 40,000 and we are working hard to bridge this gap.

The first part will be provided by new members that have joined the CSP over the last couple of months and will be joining the CSP in the next period ahead. As mentioned in the last General Assembly meeting, participation of the General Assembly meetings is for members only and membership comes with a fee of USD 1,000 minimum. We still have organizations participating without being a member, which will be managed more actively in the year to come so please sign up through the CSP office.

The second opportunity to secure sufficient funding is to increase membership fees. Currently the minimum contribution is USD 1,000 per year which in fact is relatively little money for the value received. Compare this to how much usually is spent on a cocoa conference... I hereby call upon all members to fund CSP with a minimum of USD 3,000 each per year.

The third opportunity is to engage with larger donor organizations focusing on sustainable supply chains, farmer empowerment, rural poverty alleviation etc. This will be further reviewed early next year.

I am very confident that we will be able to arrange sufficient funding for next year, and that the Cocoa Sustainability Partnership will further increase its positive impact on cocoa farmers and the cocoa supply chain.

At last, I would like to thank all parties that have given their contribution and efforts for the success of CSP and cocoa sustainability in Indonesia in 2012.

Ruud Engbers

Ruud Engbers

Chairman of the Executive Board of Cocoa Sustainability Partnership





CSP Working Group Meetings. Planning Ahead for Improved Field Implementation and Stakeholders Collaboration.

Rini Indrayanti

On 26 and 27 november 2012, CSP held its Working Group meetings for the fourth quarter of the year. The meetings were held in Bali and were hosted by VECO Indonesia, one of CSP members. Main agenda for the current meetings was to set plan for next year (2013) activities and focus. Detail on both meetings are as follow.

Farmer Empowerment and Sustainable Supply (FESS) working Group - 26 November 2012

The meeting of FESS working group was attended by 10 people representing members from Swisscontact SCPP, Swisscontact LED-NTT, PT Mars, VECO, IFC, UTZ, Rainforest Alliance, ECOM and CSP secretariat. Because this is the last working group meeting for 2012, the agenda for this meeting included review of 2012 activities and achievements, plan for 2013 and election of the working group chairperson for 2013, besides the regular activities progress updates from the working group members and chairperson.

From the review of 2012 activities the working group has achieved most of the targets that were set for this year. This includes producing CSP Cocoa Certification Manual to be used by CSP members. The manual was launched in the September 2012 General Assembly meeting. 50 copies of the manual were printed and will be distributed to the members by CSP secretariat. The manual can also be downloaded from CSP website. Another achievement the working group has made was mapping of cocoa sustainability activities in Indonesia. The working group has been able to collect information of cocoa sustainability activities from various data source and put it on a matrix and map format in order to get clearer idea of who is doing what and where in cocoa sustainability. Other achievements during this year are increased participation of members in the working group meetings in terms of attendance and contributions, success stories on FESS activities covered in CSP News (Cokelat Magazine), and improved and on-time minutes of meeting.

Review of 2012 activities also highlights some areas that need improvements such as encouraging more members to participate in working group activities especially government members and to invite more organizations to the meetings to share lessons learned. Meanwhile, outstanding activity in that has not been achieved in 2012 is to share research findings/reports related to FESS.

Proposed area of focus for 2013 activities are to review current activities and lesson learnt, review existing materials and capabilities that CSP members have, identify gaps and opportunities for expansion of activities and prepare proposals for potential donors, agree areas where the partners should work together and develop a plan to move forward.

The meeting was ended with election of working group chairman for 2013 period and ibu Sitti Asmayanti (PT. Mars) was re-elected to chair the working group for one more year. Congratulations ibu Yanti!



Research & Development and Technology Transfer (RDTT) Working Group Meeting, 27 November 2012

RDTT working group meeting was attended by representatives from PT London Sumatra, PT Mars, Swisscontact SCPP, Swisscontact LED-NTT, VECO, ACIAR and CSP Secretariat. In total, 12 people were participated in the meeting. Like the FESS meeting, RDTT meeting this time also reviewing the working group performance during 2012 and planning of activities for 2013. Election of working group chairman was also taken place in the meeting. In addition to those agenda, presentation on Soil Management – Revitalizing Soil Condition was also delivered by Mr. Arief Iswanto, former ICCRI researcher.

From the 2012 activities review, the working group realized that not much of progresses were made but some activities have been done collectively among working group members as a result of the working group meetings. Sharing of research findings/reports is still need to be encouraged through members who is currently implementing research. However, this year have witnessed increase in number of participants participating in working group meetings.

For 2013 action plan, the working group proposed activities such producing one training manuals/module, documentation of research results and best practices that related to biological control, shading trees economical value, etc., design standard for demo plot, mapping of specific issues related to RDTT to be put forward to the General Assembly Meeting, baseline survey related to Technology Transfer to get factual field conditions, and design of audio/video extension materials to be developed further by CSP secretariat. The group also agreed to have in-between meetings to discuss and follow up arising issues. At the end of the meeting, the group re-elected pak Suharman (Swisscontact SCPP) to chair the working group for the year of 2013. Congratulations to Pak Suharman!





MAINTENANCE

tips

activities

opinion

reference

files

**did you
know?**

MARSExports the First Certified Sustainable Butter and Cocoa Powder in South Sulawesi

Mars Symbioscience Indonesia started shipping certified sustainable butter and cocoa powder export is from their seed processing plants in Makassar, South Sulawesi. This event was marked by the release of Prime shipping containers of certified butter and cocoa powder on Monday, October 29, 2012 in Mars Symbioscience Indonesia storage, JL. Kapasa Raya No. 3, Kawasan Industri Makassar (KIMA). Containers of butter and cocoa powder this symbolically released certified by the vice governor of South Sulawesi, Agus Arifin Nu'mang. The event was also attended by several parties, such as Governments, NGOs and several cocoa activists.

In his speech, the vice governor of South Sulawesi Agus Arifin Nu'mang says, what PT Mars does with the exports of butter and cocoa powder and butter from southern Sulawesi is something ought to be proud of.

According to him, these exports will raise the image and brand of South Sulawesi cocoa in the international market. "With the step, at least, the bad image of South Sulawesi cocoa beans, which are sometimes denied in foreign markets could be eliminated by the presence of this prime certified export cocoa product, which during this long to be realized," said Agus.

On that occasion, vice governor also ask PT Mars to pioneer the creation of brand image of South Sulawesi cocoa in the eyes of the world. So if people think about the cocoa, then automatic search of the cocoa consumer is definitely looking for the origin of southern Sulawesi cocoa. The vice governor also stated that South



Pelepasan Kontainer oleh Presdir Mars Ruud Engbers (kiri), Wagub Agus Arifin Nu'mang (tengah), Kepala Disbun Sulsel Burhanuddin Mustafa (kanan). [Foto: Rini Indrayanti]

Sulawesi is ready to become a World Center for cocoa by 2020. To that end, quality improvement efforts of cocoa in some areas in South Sulawesi Regency will be implemented through improved cultivation of cocoa. One of the efforts is side grafting and the rejuvenation of cocoa that is designed with funds by the government of South Sulawesi.

Meanwhile, Ruud Engbers, President Director of PT Indonesia Mars Symbioscience, said in his speech that they will keep on doing the construction to cocoa farmers, one by sending 50 people cocoa experts to plunge directly into the cocoa farmers that aims to improve the competence of the cocoa farmers in South Sulawesi that could produce high quality cocoa. "it is done because PT Mars has a mission to uplift the image of farmers through famers first, which aim to improve the welfare and skills of the cocoa farmers" he said.

In this inaugural export, certified cocoa butter sent to America and certified cocoa powder sent to Europe and expected to not only give advantage to the industry and the country of destination, but also can be enjoyed to its fullest by cocoa farmers, especially in South Sulawesi. [Mia]



FIRMAN BAKRI ANOM



TOWARDS COMPULSORY FERMENTATION OF INDONESIAN COCOA BEANS

Review of Agriculture Ministry Draft about Practical Guideline of Fermented Cocoa

PThe program implementer of General Director of Agriculture process and marketing, Banun Harpini, as the Ministry of Agriculture representative pointed out the matter regarding compulsory fermentation in Indonesian cocoa market. The statement was appeared in Kompas (27/06/2012). As for the target in 2012, Indonesian cocoa export has to be fermented.

On the different occasion, Mrs. Banun Harpini also stated that the implementation of this year's targeted compulsory fermentation will not be applied only on exporting activities; this program will also be applied in all areas of Indonesian trading activities. This policy will be supervised by the ministry of agriculture which now is being processed by the general directory of PPHP.

Supposed that there are some crisscross on its process, then the discourse about compulsory fermentation which already provided by the ministry of agriculture should be our profound awareness. This means by the time it is implemented there will be no contra-productive effect in the good aim of this policy.

Content Resume

Ministry regulation draft expressly formulated a number of objectives for the fermentation of cocoa has set mandatory as contained in the preamble of his law. Among them is because cocoa is considered to have strategic and economic value as a follow-up mandate of Article 28 Act No. 18 of 2004 concerning the estate.

Article 28 UU 18/2004 governs about the means of developing the processing competitiveness that need to be achieved through the regulation of product quality of agricultural caprice system. Besides that, the industrial guideline in manufacturing agricultural crops is also regulated.

The means of urging the cocoa bean fermentation in Indonesia in order to reinforce the competitiveness of national cocoa manufacturing yet to be re-strengthen in article 2 of ministry regulation draft about practical guideline

of fermented cocoa. Generally, this regulation contains only 4 articles, but then equipped with technical supplements contain substantial parts.

The scope of the regulation as included in the ministry regulation draft enclosure regarding the handling, required quality, institutional, marketing, management and supervising, and closure. On the description of ministry regulation draft contains some substantial norms which become the essential part of the policy.

The duty on fermented cocoa trading is written on section II in the first paragraph which stated that "Every UFP-BK (Fermentation and Cocoa Bean Marketing Unit) or the corporation which handle the trading of Indonesian cocoa bean must produce the minimum required quality such as crop sorting, fruit storage or curing, splitting, fermentation, drying, dry bean sorting, packing and storing".

Next is that UFP-BK is an institutional that has to be formed as the consequence of permanent draft. The regulations regarding UFP-BK then will be detailed on section I point D 4th article. This regulation will be later assertive in the 3rd article of ministry regulation draft which stated that UFP-BK has to be formed in a two-year time since the regulation is officially declared.

In carrying on its duty, UFP-BK is able to issue SKAL-BK (Surat Keterangan Asal Biji Kakao). SKAL-BK is required for the legality of fermented cocoa bean flow that meets the standard requirements. SKAL-BK also describes the origin of the cocoa beans as an administrative complement in cocoa bean trading.

The implementation of guaranteed quality system was intended to produce an excellent quality of fermented cocoa beans as Nationally Standardized Quality in consistent state. The cocoa bean in the market must meet the minimum quality requirements no. 2323/2008 about cocoa beans as being modified in 2010.

| No. | Syarat Mutu | Satuan |
|-----|---|----------------|
| 1 | Serangga hidup | Tidak ada |
| 2 | Kadar air | Maksimal 7,5 % |
| 3 | Biji berbau asap,tak normal, dan atau hammy dan atau berbau asing | Tidak ada |
| 4 | Benda asing | Tidak ada |
| 5 | Kadar biji pecah | Maksimal 2 % |
| 6 | Biji berjamur | Maksimal 4 % |
| 7 | Biji slaty | Maksimal 20 % |
| 8 | Biji berserangga | Maksimal 2 % |
| 9 | Kotoran | Maksimal 3 % |
| 10 | Biji berkecambah | Maksimal 3 % |

Analysis

Has not been being legalized as a ministry regulation, the April 2012 version of the draft plan contained some problems. Some of them are:

First, the title of the ministry regulation is Practical Guideline of Fermented Cocoa as if the provision of this regulation is voluntary. Practically, ministry regulation draft ruled out some obligatory norm within it.

Second, judging by the aim of ministry regulation draft, the advantage will not be on the farmers' side only. Industry is one of the sides that will have the advantage by this compulsory fermentation. On the other hand, this regulation is judged as if the responsibility of this regulation will be put in the farmers' shoulders. The control and supervising patterns which is only applied in the main sector, discrediting the problems are appeared to be on the farmers' level.

Third, the torso of this regulation draft contains only 4 articles with its closure provision. The draft then ended with an attachment which is supposed to be the supplementary description from draft torso. However, the attachment content turned out to be containing absurd norm in its torso.

Fourth, the formation of UFP-BK as the authority of supervising and restrain in the district; this implements that it will be very depended on the local condition. The impact then is; this regulation which is basically supposed to be supporting the realization of single market with the variety in the district becomes hard to be carried out. On the other hand, the additional of new bureaucracy and institutional will surely add some extra loads as well. The question next is that who is going to bear the cost of these bureaucracies?

Fifth, the quality standard of fermented cocoa narrowed down into Indonesian national standard of cocoa bean. But actually the standard has 3 different kinds of levels. The space of the quality III in Indonesian national standard will be the obstacles in determining the quality of fermented cocoa.

Conclusion and Recommendation

Although the attached ministerial regulation is inseparable from the torso, however those attachments should ideally contain the description of the norms contained in the torso. Therefore, in the structure of the ministry regulation draft settings should be reconstructed again according to the rules. Especially in order for the Government policy which drawn up in the form of this legal product enriches society.

The problem of Indonesian fermented cocoa is not only on a technical problem but tend to be caused by economic problems. The non-fermenting cocoa market that highly dominated in Indonesia had unconsciously pushed cocoa fermentation markets away. So, in the mean time, fermented cocoa still become less valued.

Therefore, to develop the Indonesia cocoa fermentation must be followed by intervention on the pattern of cocoa trading. Indonesian Cocoa has currently undergone a transition, where its dominance is cocoa trade in the country. The national cocoa industry is a key cocoa trade. Therefore cocoa trading pattern must be changed at the end of its line, so that the single market can be created for the fermented cocoa beans.

The problem of Indonesian fermented cocoa beans is not only on a technical problem but tend to be caused by economic problems. The non-fermenting cocoa market which highly dominated in Indonesian markets had unconsciously pushing the fermented cocoa markets. so in the mean time, the fermented cocoa still become less valued

SRI MULATO

Basic Guideline in Cocoa Fermentation

Fermentation process is very close to human life. This process much used for production food and beverages purposes, from household until industry scales. Scientifically, fermentation is the activity process involving microorganisms (microbes). To get a better fermentation result microbes must be stimulated to grow well. Just like the other living things, microbes need food carbohydrate, e.g. water, protein, fat and environment or place to grow with ideal temperature, e.g. moisture, oxygen levels. Its purpose is to obtain good dry cocoa beans and to have the scent and its own cocoa flavor, as well as reduce the bitter taste and gourami that is in the cocoa beans. Some useful aspect for a perfect fermentation process is the weight of the seeds that will be fermented, stirring (reversal), the duration of fermentation and fermentation design box.

Fermentation Method

Fermentation method from one country to another varies, but the farmers adopt these methods depends on the ease of its implementation. Basically, the method of fermentation is using banana leaves, baskets, wooden box as reported by Thompson et al., 2001, which is in Ghana and some of the cocoa-producing country in Africa using the piling method, in Nigeria, the Amazon region, Philippines using the basket method with the surface covered in banana leaves, in Malaysia using the box method made of wood.

Other than the weight factor of the seed, the fermentation process will run well if there is enough oxygen. With maximum oxygen penetration, the fermentation crates should be made from a wooden plank with holes. It takes the crate with the width and length of 40 cm high and 50 cm each for small scale [45 kg wet cocoa]. As for medium and large scale, the crate had a fermentation range dimensions width of 100-120 cm, length of 150-165 cm and a height of 50 cm. First, the cocoa beans are poured into the crate first [top level] up to a height of 40 cm and then its surface covered with a sheet of burlap or banana leaves. The fermentation process is left for 48 hours [2 days], after which the cocoa nibs are reversed in a way was transferred to the second crate while stirring.



Figure 1. Capacity of 40 kg (left) and 700 kg (right) Fermentation box

The earlier oxygen layered by hindered pulp can enter the pile of seeds. This aerobic conditions [oxygen-rich] are utilized by aceto-bacteria is to convert the alcohol into acetic acid by producing a stinging characteristic odor. The process of oxidation also produces heat [exothermic] that causes the temperature to rise and continuing to seed the stack and gradually reaches up to 45-48 C after day three [figure 2].

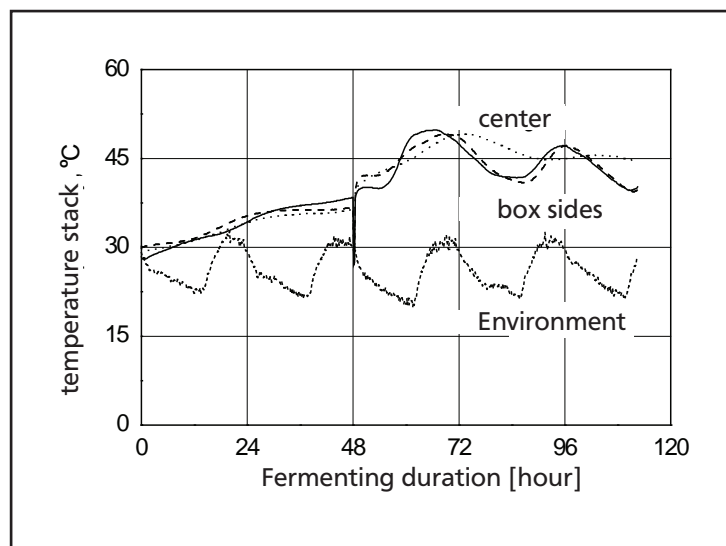


Figure 2. Temperature profiles stack of cocoa beans in the fermentation box.

To ensure the optimal fermentation process, the walls of basket and the fermentation crate should be kept out from microbial contamination or chemicals that can cause failure of the fermentation process, such as oil, pesticides and other chemicals. To that end, during fermentation, the upper side of the box should be covered with burlap or banana leaves to prevent contamination of flies and heat loss from the surface pile of seeds. Fermentation crate should be washed regularly, in addition to preventing the contamination, as well as to keep the holes in the crate walls not to be clogged.

Fermentation Conditions

Fermentation conditions for microbial fermentation growth is the availability of food [sugar compounds, water] and a conducive environment [temperature, oxygen availability]. The first condition is fulfilled if the cocoa is obtained from ripe fruit. The higher the level of maturity of the fruit, sugar and water content in the mucus is also getting higher. In addition to the fruit has ripened, the origin of cocoa beans that will be fermented must be healthy from fruit. Several types of pests and diseases will cause the mucus coating become damaged [harden] so that the availability of food for the microbes decreases [Figure 3].

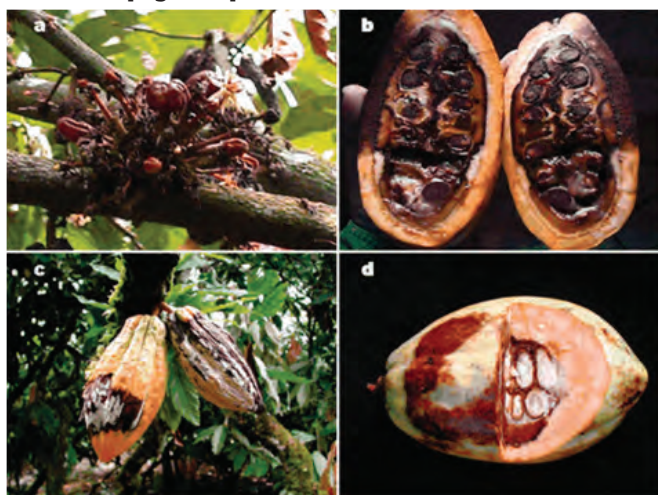


Figure 3. One of the examples of unhealthy crop due to disease

The second requirement is represented as a container or fermentation reactors. The results of the research believe that fermentation reactors made of boxes is considered to be providing a conducive environment for the growth of microbial fermentation [Figure 4].

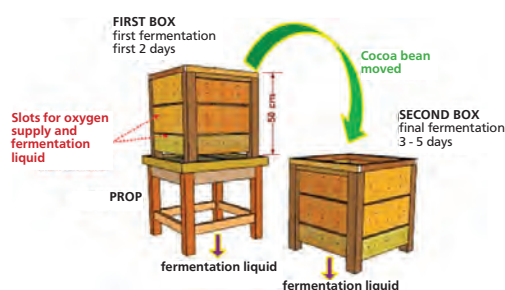


Figure 4. Small-scaled fermentation box design.

The fermentation box (crate) is the home of microbes. In order to thrive, its House should be given ventilation in the form of holes and cracks [slot] which are on the walls and the base of the box. Other than to be the oxygen access for the life of the microbes, the slits and holes also serves as an exit for the fermented liquid. If it is stuck in the box, the fluid will prevent oxygen from coming into the crate. [Figure 5].



Figure 5. Visualization of Farmer scale fermentation box design.

Biochemical reaction of cocoa bean fermentation

Naturally, Cocoa yields are lined by colored mucous [pulpa] which composed of water [80%], sugar [12%], acidic compounds [1%] and the remaining compounds is salt. The compound is the food source for the microbes to breed. While still in the fruit, the mucus is sterile because it is protected by the skin of the fruit. Likewise, seeds [nib] is still in its original condition that are composed by a cell that contains fats/proteins and cells that contain polyphenols. Once opened, the fruit skin slime contaminated by microbes that are derived from the Nutcracker [machete, stem wood], hands and the collecting container [basket, plastic sack]. Then there was the mucous fermentation process in its surface [Fig. 6].

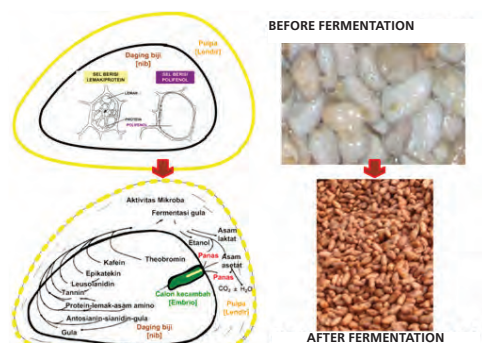


Figure 6. The biochemical illustration on cocoa bean fermentation

The fermentation process is started on a layer of mucus that stuck to the surface of the beans. The initial phase of fermentation is in the anaerobic conditions of the mucous layer because the thick seeds are still blocking the incoming oxygen to the surface of the seeds. This condition is exploited by the yeast-type microorganisms [*Saccharomyces cerevisiae*, *Candida rugosa* and *Kluyveromyces marxianus*] to grow with the transformation of sugar compounds into ethanol which accompanied its heat release [exothermic].

The second phase of fermentation is characterized by acetic acid diffusion into nib at a temperature of 50° c. This causes a death to the potential seed sprouts [embryos] and accompanied by the release of some enzymes [protease, polyphenol oxidase, invertase]. [Figure 7].

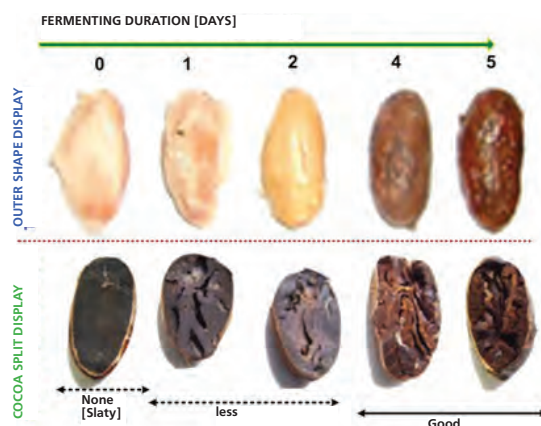


Figure 7. the appearance of cocoa beans during fermentation.

Affectional factors in cocoa fermentation process.

According to Wood and Lass (2001), the affectional factors in fermenting are as follows:

a. Fruit ripeness

The beans of ripened fruit and the color-changing progress can be well-fermented while the seeds from the raw fruit cannot be fermented properly.

b. Pest attack

Most of the diseases that attack cocoa pod usually cause loss of the whole grains contained, besides, there are damaged fruit, broken and worm-holed will destroy the other seeds so it can be intrusive and affect the process of fermentation.

c. Pulp ratio

Seeds with more pulp will limit the air masses exchange and make the seeds to be more anaerobic and larger amount of sugar will cause the amount of acid that is more on the cotyledon at the end of fermentation

d. Weather & season difference

Weather/season is also affecting the pulp contained so it can affect to the duration of fermentation process as well as the dry beans. It has been known in some countries that the cocoa bean will be more wet on rainy season.

e. Cocoa type

There is a fundamental difference in term of fermentation treatment between forastero and Criollo types. Fermentation of Criollo type time is relatively short, which is in 2-3 days, while the Forastero type is in 3-7 days and sometimes longer

f. Fruit breakingdown delay

The difference in time between harvesting with the breakdown of the fruit will result in a rapid increase in the temperature that speeds up the fermentation process.

g. Amount of cocoa beans

The amount of cocoa beans will affect the heat during fermentation, which later will affect the fermentation temperature. Fewer amounts of beans will not be able to reach the temperature of 45°C that causes abnormal process of fermentation.



Figure 8. The affectional factors in cocoa fermentation process

The supervision of Fermentation

If operational requirements have been met, the two indicators of process of fermentation is fermentation temperature and color of the seed. The first indicator is observed during the fermentation process. Whereas the second indicator is determined when the fermentation process is completed, the test side, fermented beans. Fermentation temperature measurement should be done when the fermentation process is started and could use a simple measurement tool [thermometer with alcohol]. After sack is opened for a moment, the tip of the thermometer sensor placed into a pile of seeds. The results of the measurements are recorded according to the phase of [time] fermentation [Figure 9].

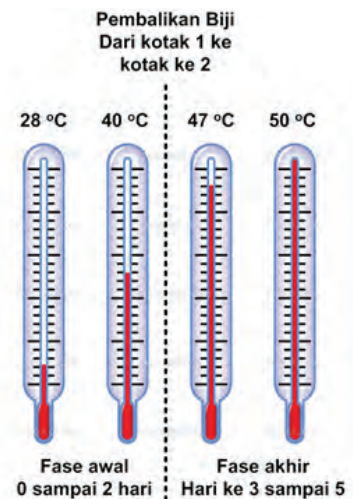


Figure 9. The measurement of fermentation temperature. The temperature of fermentation should be monitored periodically so that in the event of deviations in temperature, a process improvement action can be done immediately.

MyChocolate, My Culture, MyIndonesia

LAUNCHING OF INDONESIAN COCOA DAY

The condition of the quality and productivity of the national cocoa have decreased these past years. It is because some things such as the old cocoa plants age, pests diseases especially Cocoa Pod Borer (CPB) and Vascular Streak Dieback (VSD). In addition, the cocoa beans that have not been fermented, also lead to the triumph of the cocoa Indonesia is still at the third place in the world cocoa producers after Ivory Coast and Ghana with production reaching 712 thousand tons.

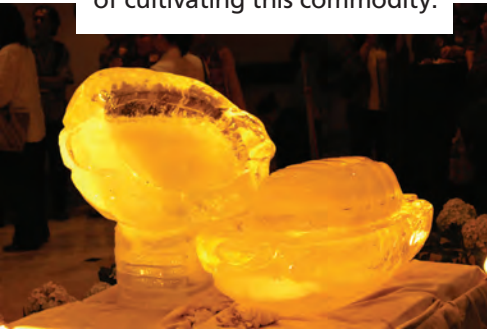
The decrease of quality and productivity also makes cocoa farmers as producers of raw materials, and the cocoa industry in the country as raw material processing are unable to enjoy the maximum result of cultivating this commodity.

To overcome the obstacles then the coordinating ministry for economic affairs carried out the design of Indonesia Cocoa Day with a theme "My Chocolate, My Culture, My Indonesia" held at the Borobudur hotel, Jakarta on 12 October 2012. The launching of National Cocoa day was a follow-up of the increased consumption of cocoa national event on June 23 December 2011, coordinated by Coordinating Minister for Economy.

A series of this launching, also included other things, press conference, Chocotail, Gala Dinner with chocolate nuanced dish, which was also attended by Minister of agriculture, Deputy agriculture and Food Coordinator of the Ministry of Economy, Vice Minister of industry, Vice Minister of trade, Vice Minister of agriculture, the Directorate General of plantations, the cocoa processing industry actors such as PT. Bumi Tangerang, PT. General Food, PT. Mars, PT. Ollam, PT. Monggo, PT. Nestle, Indonesian Cocoa Council, the Cocoa Associations, Heads of Cocoa Center Plantation Department, , and the Chairmen of the cocoa farmers' groups that accomplished, the estimated number of participants who attended was more than 200 people.

Another important thing also in the event is the auction of 2 pieces of batik used cocoa powder in their making process. The first Batik was offered by *Galeri Batik Jawa*, from Jogjakarta with a title "*Satrio manah Cokelat*" symbolizing spirit, struggle and welfare, by Ir. Dra. Larasati suliantoro sulaiman, 78 years old, one of the elders and founders of the *Galeri Batik Jawa*. The Batik making process was worked for about 50 hours by Larasati Suliantoro and 2 nature batik makers of the *Galeri Batik Jawa* who joined in Jogjakarta Batik recovery, after the earthquake, Amiroh and Antinah. The second batik was presented by *Ozzy Batik Pekalongan* with the theme "*Burung di Pohon Kakao*" - A Bird on the cocoa tree, was also done specially by using cocoa powder. The results of the tender reached a total number of 215 million rupiah which was then turned over to 5 farmers groups of Sulawesi and Bali (*Hidup Bersama Group*, Luwu Regency; *Sidole Lestari Group*, Parimo Regency; *Bunga Tani Group*, Polewali

Satrio Manah Cokelat.



Mandar Regency; LEM Sejahtera, Kolaka Regency; Taman Sari Group, Jembrana district) Each group had got 43 million rupiah.

In his opening remarks the Chief Executive of this Cocoa Day Launching, Adhi Lukman, who is also the Chairman of GAP-MMI- Indonesia Food and Beverage Association, said 2020 is Indonesia's target to be the world's largest cocoa producer with a quality to be proud of. Launching of Indonesian Cocoa Day was supported by all stakeholders, the Government, relevant research institutions such as ICCRI, as well as by businesses such as the Indonesian Cocoa Council, among other related associations AIKI-Indonesian Cocoa Industry Association, APIKCI-Association of Indonesia Cocoa and Chocolate Industry, ASKINDO-Indonesia Cocoa Association, GAPMMI, PISAgro (Partnership for Indonesia Sustainable Agriculture) Cocoa, as well as all business actors from upstream to downstream.

At this event was also announced that September 16, set as the Indonesian Cocoa Day by the decree of Indonesian Agriculture Minister No. 3470 / kpts / PD.320 / 10 / 2012 on 9 October 2012. The Cocoa day will be commemorated every year. September 16 was selected referring to the spirit of the history of the discovery of the cocoa seeded clones in Indonesia as a long enough research result of known as Djati Renggo, namely DR1, DR2, and DR38.

Indonesian Cocoa Day is expected to increase the consumption of chocolate in the country. As pointed out by Vice Trade Minister, Bayu Krisnamurthi in his speech mentioned that the consumption of chocolate in the country would be spurred and enhanced so that directly or indirectly would increase the activities in the upstream as well as in the downstream. Cocoa farmers would be more prosperous when chocolate consumption in the country increased sharply. Currently, domestic consumption is still 60-70 thousand tons/year. Vice Trade Minister targeted consumption of chocolate could be 150 thousand tons/year. Vice Trade Minister also targeted that in 2015, cocoa production in the country would rise to 1 million.



Agriculture Minister, Suswono (middle), Deputy of Coordinating Minister for the economy II Diah Maulida (left) and Vice Trade Minister Bayu Krisnamurthi (right). [Photo: www.antaraneews.com]

Agreed with Vice Trade Minister, Agriculture Minister Suswono who also attended and gave a speech, said Indonesia could become the world's largest cocoa producer because it was supported by a seeded clones seeded cocoa. By becoming the world's largest cocoa producer, Indonesia according to Suswono would not only have an opportunity to meet the world market requirements but also to fill the domestic market for 240 million Indonesian people. Agriculture Minister said Indonesia could become the world's largest cocoa producer. "The potential is possible because the price is quite attractive cocoa, also supported by seeded seeds and researchers," he continued.

Hopefully the declaration of Indonesian cocoa day with the spirit of My Chocolate, My Culture, My Indonesia can be a milestone in the rise and triumph of national cocoa as expected by all the national cocoa actors, especially Indonesian cocoa farmers. [Mia].



cokelat

Did you know?

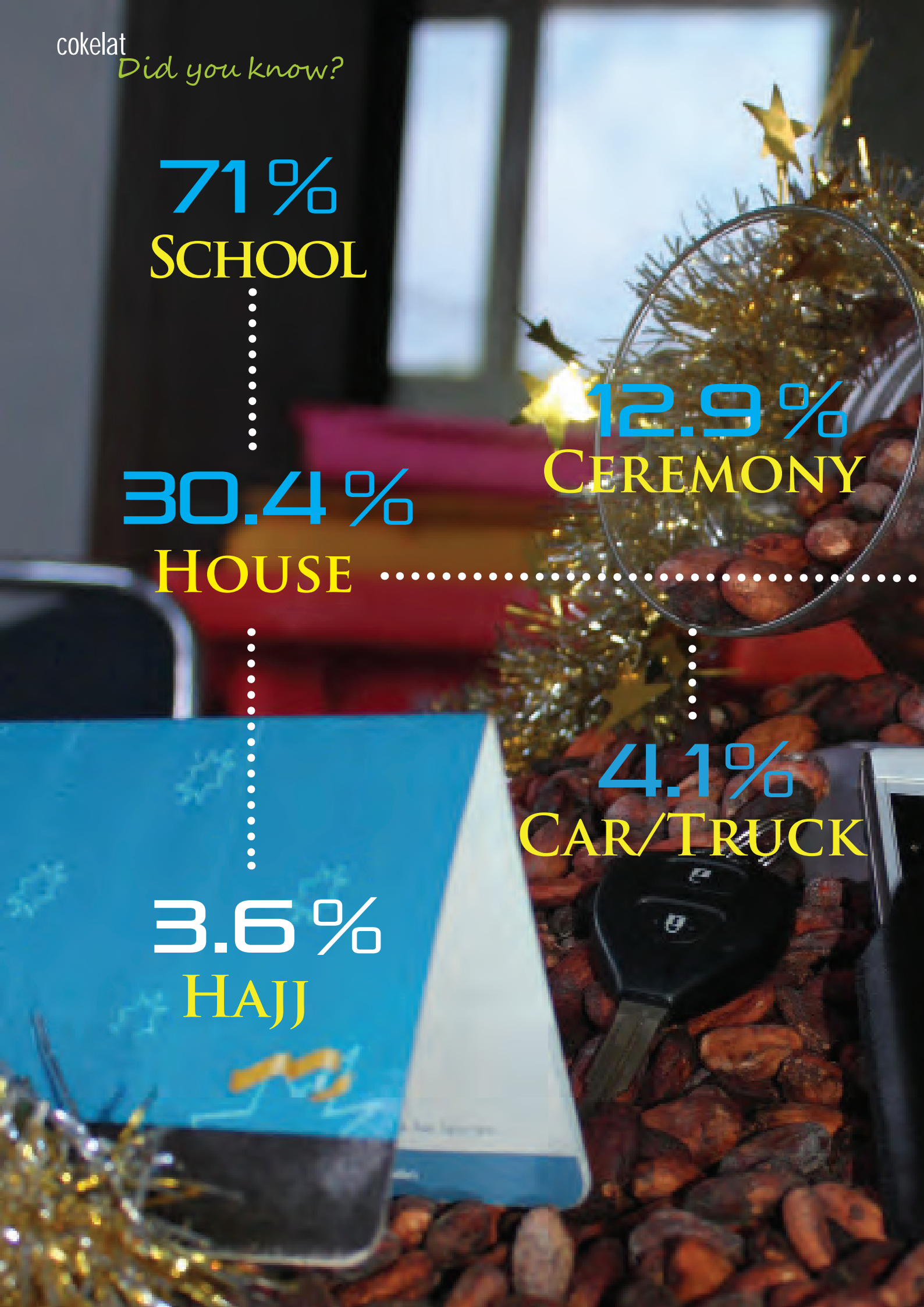
71%
SCHOOL

30.4%
HOUSE

3.6%
HAJJ

12.9%
CEREMONY

4.1%
CAR/TRUCK





28.4%
MOTORBIKE

Cocoa Money

Ever wonder, where would the farmers invest the cocoa money in celebrate harvesting? The ACIAR research team tries to answer by doing a survey to 194 cocoa farmers in Polman and Luwu. The survey is an open question "what will you use the cocoa money for?" So the answer can be more than one from each farmer.

The survey confirms that investing on school has been a prime priority after all; they will spend the cocoa money to keep their children in school. The following investments are building new house and buying motorbike, these investments possibly raise the prestige among the community, and also motorbikes may have a big role in a better market access. Finally, the least priorities are to buy new mobiles, celebrate various ceremonies to keep the tradition, to buy car/truck, and to save for *hajj*.

15.5%
MOBILE PHONE

Eddy S Suryadi

Creating a Chocolate and Cocoa Loving Society in Indonesia

More than fifteen years my sister has served as an Afdeling in one of the cocoa plantations in the land of West Java. Not only did she love to be perpetrators of cocoa breeder, but I also enjoy it. After a week of work, weekend family events was to visit my sister's place, where her house was right in the middle of the expanse of thousands acres of cocoa. We enjoy the atmosphere of clean air and a beautiful natural landscape, cool air, having lunch along side with the potluck dishes. But there is nothing more encouraging for my kids who are still toddlers and teens, they also enjoy the atmosphere of the cocoa plants, see and touch the pieces of ripened cocoa. By the Manager's permission, they also try to taste the cocoa seeds by tasting it, they said it was sweet.

It's just a little bit of the story of my connection with cocoa that I feel and enjoy. When I have the opportunity to visit another site, for example to Aceh, West Sumatra, South Sulawesi, Central Sulawesi and West Sulawesi, my eyes are blinked because it turns out there are more widely spread of cocoa. Indonesia deserves this is referred to as a rich country with its natural resources, including those flourish cocoa trees.

According to data from the Ministry of agriculture in 2012, Indonesia has about 1.6 million ha of cocoa crops. It is said that Indonesia currently is known as the third largest cocoa producer after Ghana and Côte d'Ivoire in Africa.

If our society acknowledge a lot or seems familiar with cocoa plants, but does not seem to be as friendly as our friendship with chocolate candies in a variety of packages that much on display in a shop or mall, except chocolate sandwich bread priced at one or two thousand rupiahs sold in the stalls. The rest of the community know the name of brownies cake or chocolate cake. In fact, a lot of processed food and beverage products that its basic ingredients using chocolate, but still a lot of uninitiated people especially those with so-called innovation.

The spread of cocoa plants in Indonesia

According to information from the Ministry of agriculture in 2010 cocoa crop at currently grows scattered in the region:

| No | Region | Plantation Width | | Production (ton) |
|-------|------------------|------------------|---------------------|------------------|
| | | ha | National Percentage | |
| 1 | Sulawesi | 978.333 | 59,24 | 561.755 |
| 2 | Sumatera | 360.975 | 21,86 | 174.588 |
| 3 | Maluku + Papua | 106.104 | 6,42 | 37.946 |
| 4 | Jawa | 92.494 | 5,60 | 33.837 |
| 5 | NTT + NTB + Bali | 66.532 | 4,03 | 21.254 |
| 6 | Kalimantan | 47.101 | 2,85 | 15.246 |
| TOTAL | | 1.651.539 | 100 | 844.626 |



Innovative Cocoa Product

Chocolate which is widely known in the market as a nutritious snack, or the ones that have been mixed into cakes originally came from cocoa beans. The only thing is that a cocoa bean to be as delicious as a complete delicious chocolate requires quite of a long process and requires sophisticated equipments. That is why there are still many people who were not able to produce into a complete commodity.

Generally, the process of cocoa beans will produce; Cocoa liquor, Cocoa Powder, Cocoa Butter.

The need of chocolate consuming socialization development in Indonesia

Generally, Indonesian cocoa has a special characteristics that any other country does not have; which is that it has fruity flavor with a high melting point so it's not easy to melt at a high local temperature, while it's been an awful lot of types of products marketed in or out of the country, perhaps even we are less aware that some type of foods consumed per day containing chocolate. However, according to a research, consumption of chocolate in Indonesia is still very low per capita.

Then a question pops up, where are all of our cocoa “escaped”? No doubt that it is more exported abroad in the form of unfermented cocoa beans that sold “cheaply”. Then people would be very proud if returned from abroad bring chocolate as a gift, we don’t know if the “branded” chocolate from abroad it is very likely an Indonesian cocoa bean raw material. The question is, why have we not been able to create an “Indonesian brand” chocolate?

It appears that the long history of the struggle in this nation, must be strengthened by “entrepreneurship” education so that we can create an added value and competitiveness in the market either inside or outside the country. Actually, our nation has a big potential with supported with advanced technology and communication progress could open opportunities in growing chocolate industries in addition with the final production of creations which something that can be proud of by the people themselves. The point is that, someday, is there any possibility that the people from abroad going back to their country bringing an Indonesian Brand chocolate as a gift. On the other hand, the public were extensively able to enjoy these types of food with great pride and available, so it is not only our pride by having a broad cocoa plantation, but also be able to

enjoy the results of the plantation.

Recently, chocolate “culinary” innovation and creation have started to develop, other than familiar products such as “Silver Queen”, there also food that “collaborate” with the other snacks such as “Chocodot” (a dodol chocolate from West Java), Coklat Monggo, and Coklat Bali, and many other products from BT Cocoa Tangerang, Delfi, Ceres, etc. There is also Chocolate Cafe, a place where we can drink chocolate with its specialty in mixing and stirring. This cafe can be found in many big city such as Jakarta, Bandung, Surabaya, but its development is not as rapid as coffee shop which available in every corner of this country, maybe it is because the society still thinking that chocolate is something expensive.

Socialization of chocolate consumption within the country must begin to be improved along with the development of the cocoa processing industry and a growing number of innovators (chef) that could make food creations with chocolate. This socialization can be done starting at level among the family, education, right up to the wider community. Almost every weekend our societies begin to have a culture for refreshing, either with just a tidy gardening around the House, working along the residential neighborhood, to travel to amusement park. Well, on that

occasion, why do we not try tasting a cup of hot chocolate? Try to feel the treatment. It is said that, according to some chocolate lovers, drinking a glass of chocolate each morning can increase their stamina and keep them look young.

An organized chocolate consumption correctional efforts once proclaimed by coordinating Minister for Economy Hatta Rajasa and Minister of agriculture, Suwono, on December 11, 2011 in Jakarta. By the same event of “car free day” when it’s more than a thousand people enjoy drinking chocolate and food, later on December 12, 2012 Agriculture Minister Suwono, along with cocoa stakeholders rolling out major events where National Cocoa Day was launched at Hotel Borobudur Jakarta. And based on some credible references, Indonesian Cocoa Day will be celebrated on September 16. Hopefully our society will feel proud, as well as understand and enjoy their own cocoa and chocolate products in Indonesia.

Cokelat Activities

National Symposium and Cocoa Expo 2012

PADANG- Around 400 participants consisting of cocoa farmers, traders, scientists, exporters, cocoa researchers, government agencies, and cocoa companies from home and abroad attended the National Symposium and Expo 2102 in Inna Muara Hotel on 5th to 8th October, 2012.

In the head committee report presented by ICCRI director, Mr. Teguh Wahyudi conveyed that the event was held in cooperation of ICCRI and West Sumatera governments including the Plantation Department. The event theme was strengthening the Role of the National Cocoa through sustainability technology support.

The symposium was also charged with business gathering, talk shows, and field trip. This vent was also enlivened with exhibition involving several companies and centers of cocoa districts in West Sumatra. In the event, there was also held regional superior cocoa clones competition.

At the welcoming and opening ceremony, the Governor of West Sumatra Province expressed his gratitude to ICCRI that has appointed West Sumatra as the venue of the National cocoa symposium and expo 2012 where the event gave a positive value for the development of the cocoa, especially for West Sumatra province. [Mia]



Training Manual

TITLES:

- Pemberdayaan Petani dan Kelompok Tani Kakao Smallholders Cocoa Enterprises (SCE)
- Peremajaan Tanaman Kakao Sambung Samping & Sambung Pucuk
- Peremajaan Tanaman Kakao Sambung Samping & Sambung Pucuk Edisi II

SUMMARY:

These books are meant to be a guide for a facilitator to facilitate and guide farmers in training the side grafting practice. This guide is divided into several modules that contains the schedule and curriculum of the training team composed by Swisscontact. Each module describes the structure of the training and materials proposed, and can be used for guided tours to explain technical things in training activities.

The guide is expected to use this training guide as a reference field, so messages are rightly delivered to the farmers and may encourage farmers to apply the information they've learned.

Some of the materials in this training is the result of a practice that has been done by the Guide and the farmer in the field which makes this guide book is worthy of being a source of motivation.



**To obtain the hard copy for these books, please contact the secretariat of CSP*

Delivery of Premium Funds for Sustainable Agriculture Program

PT. Tanah Mas Celebes Indah Polewali Mandar

By: **Muhammad Kamil**

On Saturday, November 3rd, 2012, the Sustainable Agriculture Program of PT Tanah Mas Celebes Indah handed Premium to all Cocoa farmers group in West Sulawesi. Premium Fund Submission activity itself was opened directly by the head of Department of agricultural extension officers of food crops and cocoa Plantations, which was also attended by the head of Department of agricultural food crop extension worker, fisherman, head of Department of forestry and plantations of Polewali Mandar, head of Plantation agriculture in Binuang, chiefs of the village of Binuang, and all officers of the Small-scale farmer groups who gained the premium Funding.

The delivery of the first period of Premium Funds by PT Tanah Mas Celebes Indah was given as from the date of March 8, s/d October 16, 2012 to 114 farmers group which consists of 2740 farmers. Out of 114 farmers groups are there, only 83 farmer groups who got the Premium Fund, and the rest 31 groups did not have the chance to gain the Premium Funding. That is because of the sales were not getting to the warehouses, in addition, the group is also still new, but there are also some new groups who have been able to sell the goods to the warehouse. The total number of Premium Funds received by a group of farmers was Rp. 74.129.740,-



PT. Tanah Mas Celebes Indah hope that the Premium Funds were later able to motivate every farmer groups to enhance the productivity of cocoa in their farm.



PEOPLE AND PARTNER

women
in cocoa world

profile

asmawi and his love
for cocoa

SCPP

Megi Wahyuni & Ade Sonyville

THE SUSTAINABLE COCOA PRODUCTION PROGRAM

During the first year of SCPP, the Program has started various interventions based on a strategy to reach the above mentioned targets. One of the interventions is the establishment of Farmer Field Schools (FFS) for Cocoa Producer Groups at sub-district level, spread over all of SCPP's target areas.

The Overview

The Sustainable Cocoa Production Program (SCPP) is a large partnership comprising the Swiss State Secretariat for Economic Affairs SECO, The Sustainable Trade Initiative (IDH), Swisscontact and private cocoa sector companies, including ADM Cocoa, Armajaro, Cargill, Mars and Nestle. The Program's targets include capacity development of 60,000 (20% women) cocoa farmers, strengthening around 2,000 Cocoa Producer Groups (CPG) and at least 200 Smallholder Cocoa Enterprises (SCE), at sub-district level, through improvements to managerial, financial and organizational capacities, and international standards based certification of smallholder cocoa farmers for the sustainability of the Indonesian cocoa sector. A core target of SCPP is for every cocoa farmer involved in the Program to achieve productivity levels of at least 1,000 kg/ha/year of cocoa. The Program will be implemented from 1st January 2012 to 31st December 2015 and is conducted in six provinces in Indonesia, including: Aceh, West Sulawesi, South Sulawesi, Central Sulawesi, South East Sulawesi and, most recently, West Sumatra.

SCPP uses a holistic strategy for the development of the cocoa sector, focusing not only on improving farming practices, but also on a number of interrelated areas, such as: Farming Good Practice and Technology Transfer Systems; Nutrition and Gender Sensitivity Integration; Farmer Organisation, Market Access and Certification; Integrated Agri-Business Financing; and Stakeholder Management and Networking Platforms.

During the first year of SCPP, the Program has started various interventions based on a strategy to reach the above mentioned targets. One of the interventions is the establishment of Farmer Field Schools (FFS) for Cocoa Producer Groups at sub-district level, spread over all of SCPP's target areas.





From the field activities, such as Farmer Field School (FFS), SCPP staff has heard many inspiring and heartbreaking stories from farmers growing cocoa. These stories help the SCPP implementation team to adjust interventions to ensure that the Program can deliver tangible improvements to the lives of cocoa farmers in the targeted areas. Since the Program fully supports women's empowerment in the cocoa sector, the buy-in of female participants in the FFS is strongly encouraged and schedule adjustments are made to facilitate their involvement in the FFS. For example, Ibu Ramaini, one of the female FFS participants from Sekurur I CPG in Padang Pariaman, West Sumatra, finds this support particularly helpful for aligning her household activities with field activities on the cocoa farm. Since Ibu Ramaini is a widow with six children, she has to work harder than many other female farmers, having to share her time between her children and her cocoa business. She said that she started cocoa farming 10 years ago, planting about 100 cocoa trees, with only very basic cocoa farming skills and knowledge. To begin with, she was earning enough money to support her family, but over the last 4 years, yields in her cocoa farm started to diminish. She lamented that, "on my farm, attacks from pests and diseases, such as Helopeltis and Cocoa Pod Borer (CPB), are the main problems affecting production. So, I am now joining the Swisscontact/ADM Cocoa Farmer Field School to improve my knowledge about good farming practices and to improve my understanding about how to prevent these pests and diseases from ruining my crop, as well as to improve the productivity and quality of the cocoa I produce. Also, hopefully I can become a certificate-holding cocoa farmer, so that my cocoa beans sell for a higher price," she added. Situations like the one faced by Ibu Ramaini are quite common among female FFS participants. Improving the alignment of FFS schedules is therefore crucial to help overcome these challenges and support the further development of women's empowerment in the cocoa communities touched by SCPP field activities.

SCPP's integrated and holistic approach builds on Swisscontact's experience with cocoa development in Indonesia, as well as strong private sector support from influential cocoa sector companies, to develop strategies that tackle real challenges on the ground and work towards the long term sustainability of the cocoa sector. "This approach is aligned with the aim of the CSP (Cocoa Sustainability Partnership) in Indonesia, which also focuses on cocoa sustainability within the program in Indonesia", said Manfred Borer, the SCPP Program Director. He also added, "CSP now plays an important role as a cocoa stakeholder platform with its clearly-structured management board and its directional activities to enhance cooperation between diverse cocoa stakeholders national-wide, encouraging all stakeholders to fully commit to improving the cocoa sustainability program. Most importantly, however, in the future I hope CSP can share more actions to boost the cocoa sustainability program. To strengthen this platform, I would suggest that, more CSP working group meetings focused on issues related to empowering the cocoa producer as an added value in the sector are necessary".

Lastly, "I hope Swisscontact, through its SCPP program, and the CSP can work hand in hand to develop the Indonesian cocoa sector and create mutual benefits for all cocoa stakeholders", Manfred Borer concluded.



Photos by Ade Sonyville.



**BUILDING
TOGETHERNESS
THROUGH
INKAPA WOMEN
FARMERS GROUPS**
sausu gandasari village



Sausu Gandasari village is one of the largest cocoa producers in Sausu district, the topography of the area is hilly, and so the access to the Sausu Gandasari is still difficult. Because of the condition of the road is rocky and steep, and the hilly topography, so the distribution of the settlement is not concentrated in one region.

by: Bardi Lamancori



Sausu subdistrict is located ±60km south of the Parigi city, the capital of Parigi Moutong Regency, which directly borders with Poso and Donggala Regencies.

In the past, the area was famous as a Cocoa-producing region of South Parigi Moutong. These days, it is just a used to live story, because in 2009 the cocoa diseases attacked spontaneously and sporadically in this section. Stories about the welfare of the past become nice memories they used to buy the motorbikes like buying such as peanut, a thousand to five thousand rupiah did not value so much as it currently stands, because cocoa farmers had greater numbers of money that time. Even some motorbikes' dealers in the region of Parigi were shortage of vehicles stock. the welfare story of the past and conditions of their current cocoa that damaged due to cocoa pests and diseases have been aware them.

The mentoring project which is done by INKAPA gives new paradigm for farmers in Sausu district, because the cultivation technique has been considered as an important to be known. They are aware of the minimum of their cocoa cultivation knowledge that they know, although they have learnt it auto-didact. Sausu Gandasari village is one of the largest cocoa producers in Sausu district, the topography of the area is hilly, and so the access to the Sausu Gandasari is still difficult. Because of the condition of the road is rocky and steep, and the hilly topography, so the distribution of the settlement is not concentrated in one region. There are some separated villages. Most cocoa plantation area in Sausu Gandasari is at the Mount with 25 to 30%

steep. Back to the Cocoa cultivation techniques, knowledge which is delivered by facilitator or other parties is still minim touch, especially former mentoring programs before INKAPA, there was not any mentoring program that focused on cocoa cultivation. Other than the programs that they had before INKAPA, the SL PBK from ACDIVOCA and GERNAS¹¹ COCOA, these programs provided only limited training and budget for recovery cocoa, not fully assisted the farmers.

Realizing that cultivation technique is essential in cultivating this global commodity, the farmers now have to reflect themselves that they are too complacent with pleasure of the past memories when the cocoa was still productive. So in this current condition when the cocoa is not longer productive, Complaints always come out in every farmer's conversation.

In the process of mentoring program done by INKAPA, institutions have always been a part of the program plan, because the institutions focus on farmer groups both women farmer groups and farmer groups that already exist in the target villages. Sausu Gandasari, one of the targeted villages of INKAPA Program, has established three Women Farmers Groups. The reasons why there are many women farmers groups formed in Sausu Gandasari, first because this area has not had a group of women outside of the PKK and Dasawisma yet, second after the initial meeting plan to form a women farmer group formed demands by the village, because the distances between villages, the demand of representatives of the village to set up the respective groups of the village itself.

In October 2012, a women farmers group had been formed as the supported program by INKAPA, in Dusun I Gandasari Sausu village. With the group agreement, it was formed women farmer group "Harapan Baru" followed by structuring management group. After the formation of the group, they agreed to have group cash. So the fund on the local transport is made for cash of the group. They hope that the fund becomes the start-up and can be managed by the group for revolving loan with 2% interest. Hopefully the results can be developed to other business units for the welfare of the group.

¹¹ SL PBK (Sekolah Lapang Penggerak Buah KaKao) USAID program dari USAID that was focused on addressing the cocoa pod borer.



Asmawi and His Love for Cocoa

Living and growing up in the middle of the cocoa farmers family, making this man really falls in love with this commodities.

Since he was a kid, he has been doing various his family cocoa plantation works. It's all done not just to meet the needs of everyday life, but also because of his love with all the activities related to cocoa, which shaped him into a hard worker

Asmawi, born in, Soppeng, South Sulawesi, has been introduced to hard work and conscientious. The cocoa plantations that attract his attention have also become one of the factors why Asmawi can be like these days.

"Since I was a kid, I have liked and wanted to be a cocoa farmer. There is a satisfaction when cocoa plants produce a good product," he explained in starting conversation with Cokelat recently at his home in Takalala, Labessi village, Marioriwawo subdistrict, Soppeng Regency South Sulawesi.

Although having busy time with his family-owned plantation, he was still taking higher education and got a degree in agriculture. It can be predicted, his research at the college was not far from not far cocoa; an analysis of the Cocoa supply chain.

Trusted by Director General P2P

Spending almost the entire time struggling with the knowledge and activities in cocoa plantations makes him understand a good cocoa farming. Not only his plantation that can be proud of, but he is also trusted by the Directorate General of P2P to become farmers' facilitator in the mentoring in Soppeng, especially for post-harvest processes.

In particular, he assists 15 farmer groups in the process of sorting, picking fruits and how to pack them, breaking the fruits, sorting beans, and fermentation until the beans marketing.

One thing that draws his attention in particular is fermentation. This process that will be required of Government is still lacking done. In Soppeng, based on his opinion, fermentation is just carried out around ten percent. The number is quite small.

In fact, if it is viewed from his experience during this time, Asmawi believes that fermentation is a simple enough process, but able to give big advantages to cocoa farmers.

He further explains that fermentation can be done thoroughly by all farmers, because the technology is pretty easy to implement. Yet, fermentation takes up to about 7 days, where it means farmers will have to postpone its sale time. This became one of the constraints, where farmers want to get cash instantly and rapidly.

Another obstacle is the fermentation beans' price which taken insignificantly difference by farmers the non fermentation beans. He observes, farmers tend to count on a small



scale, where the difference of fermented beans is only about a thousand to two thousand rupiah each kilo with non-fermentation. But if it is calculated by the large scale, it's worth quite significant. For a ton, it can be different one till two million for fermented beans.

Additional values can be used for the needs of farmer plantations, for example for the improvement of the quality of the soil. Farmers can use his money completely outside of it for other purposes, e.g. for children's school fees.

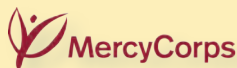
This fermentation was done by almost all farmer groups that he mentored. That time, "Fermentation Movement" was running, where the farmers had even set up the fermentation equipment such as fermentation boxes by themselves, without any help from the Government. Unfortunately, there was a decrease in purchase price of fermented beans by traders and industry that made farmers discouraged to keep doing it.

Now, he and other mentors are struggling to restore and encourage a spirit of farmers for fermentation. "There is nothing difficult in fermentation. It just needs the accustoming ourselves because it is an additional value for the farmers themselves" he added.

With the life philosophy of willingness to help others and enjoy the process of explaining the new technology to others, Asmawi tries to be good cocoa activist, whether as an Indonesian cocoa farmers and mentor.



THANK YOU
FOR YOUR
SUPPORT
FOR A GREAT YEAR OF 2012



WE WAIT FOR
THE BEST COMING

2013