



Strategi Pengembangan Agroindustri Bubuk Coklat di PT Chokato Tumbuh Bersama

Santosa*, Neswati, Hendra Saputra, & Fahri Ramadhan

Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Indonesia

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian tentang strategi pengembangan agroindustri bubuk coklat di PT Chokato Tumbuh Bersama. Penelitian ini dilakukan di PT Chokato Tumbuh Bersama untuk merumuskan strategi pengembangan produk bubuk coklat melalui analisis SWOT. Data diperoleh dari evaluasi mutu bahan baku, analisis kapasitas kerja, dan survei menggunakan kuesioner. Standar mutu yang biji kakao yang digunakan oleh PT Chokato Tumbuh Bersama sudah memenuhi SNI 2323 : 2008. Nilai kapasitas kerja pada proses produksi bubuk coklat terbesar diperoleh oleh proses penyangraian sebesar 21,25 kg/ jam dan nilai terkecil diperoleh oleh proses pengempaan sebesar 1,54 kg/jam. Nilai rendemen terbesar diperoleh pada proses pengemasan sebesar 100 %, sedangkan nilai rendemen terkecil diperoleh pada proses pengempaan yaitu sebesar 60 %, serta total nilai rendemen dari sebelum disangrai hingga menjadi coklat bubuk yang sudah dikemas yaitu 35,9 %. Analisis SWOT mengidentifikasi peluang seperti meningkatnya permintaan produk coklat lokal dan dukungan pemerintah, namun juga menghadapi ancaman dari persaingan pasar dan fluktuasi harga bahan baku. Strategi yang didapatkan untuk prospek pengembangan agroindustri bubuk coklat adalah strategi SO (*Strenght-Opportunity*).

KATA KUNCI

Agroindustri; Analisis SWOT; Bubuk coklat; PT Chokato; Strategi pengembangan.

PENULIS KORESPONDEN

Alamat e-mail penulis koresponden: santosa@ae.unand.ac.id

1. Pendahuluan

Potensi besar dalam produksi kakao selalu dimanfaatkan untuk berbagai macam inovasi produk yang dapat memenuhi selera pasar modern. Produk seperti bubuk coklat menawarkan peluang besar untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditas kakao. Inovasi ini tidak hanya memenuhi permintaan konsumen yang mencari kemudahan, tetapi juga memberikan kesempatan bagi industri lokal untuk berkembang dan bersaing di pasar global [1].

Pengembangan produk bubuk coklat memerlukan strategi yang tepat, termasuk riset pasar, inovasi produk, dan pemasaran yang efektif. Salah satu produsen lokal yang mengolah kakao menjadi produk bubuk coklat adalah PT Chokato di Payakumbuh Sumatera Barat. Meskipun memiliki potensi besar, Chokato belum mampu berkembang secara signifikan dan menghadapi sejumlah tantangan dalam upaya memperluas pasarnya [2]. Dengan strategi yang matang, produk bubuk coklat dari Chokato Payakumbuh dapat menjadi salah satu produk unggulan yang mampu bersaing di pasar global dan berkontribusi pada perekonomian lokal maupun nasional. UMKM di Indonesia, termasuk di Sumatera Barat, memegang peranan penting dalam perekonomian nasional dengan menyerap tenaga kerja yang cukup banyak [3].

PT Chokato Tumbuh Bersama memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk bubuk coklat yang dapat menarik perhatian konsumen. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal berkualitas tinggi dan teknologi pengolahan modern, Chokato Payakumbuh dapat menciptakan produk bubuk coklat yang memiliki daya saing tinggi [4]. Namun, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh produk bubuk coklat di Chokato, yang menjadi alasan penting untuk dikembangkan lebih lanjut. Salah satu faktor utama yang menghambat perkembangan PT Chokato adalah rendahnya kualitas produk. Meskipun permintaan akan produk bubuk coklat terus meningkat, produk yang dihasilkan PT Chokato belum mampu bersaing dengan kompetitor lain yang menawarkan produk dengan kualitas dan harga yang lebih baik. Selain itu, terdapat masalah dalam konsistensi mutu produk. Produk Chokato masih memerlukan evaluasi mutu bahan



baku dan pengolahan yang lebih ketat agar dapat memenuhi standar industri. Ketidakefisienan dalam kapasitas kerja juga turut berkontribusi terhadap rendahnya produktivitas dan meningkatnya biaya produksi. Hal ini menjadi penghambat dalam upaya PT Chokato untuk bersaing di pasar yang lebih luas, baik domestik maupun internasional [5], [6].

Pengembangan produk bubuk coklat ini memerlukan strategi yang matang. Oleh karena itu, penelitian dengan judul "Strategi Pengembangan Agroindustri Bubuk Coklat di PT Chokato Tumbuh Bersama" menjadi sangat penting. Penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi yang tepat dalam mengembangkan produk bubuk coklat, sehingga dapat bersaing di pasar. Dengan strategi yang tepat, PT Chokato Payakumbuh dapat memaksimalkan potensi bahan baku lokal, meningkatkan efisiensi produksi dan menciptakan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan bagi pengembangan industri coklat di Indonesia, khususnya di daerah Payakumbuh, serta mendukung perekonomian lokal melalui penciptaan lapangan kerja dan peningkatan kesejahteraan masyarakat.

2. Metode Penelitian

2.1. Waktu dan Tempat

Lokasi penelitian ini adalah di PT Chokato Tumbuh Bersama, Kapalo Koto, Kecamatan Payakumbuh Selatan, Kota Payakumbuh, Sumatera Barat. Penelitian ini juga di Laboratorium Rekayasa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Studi ini dilakukan dari Oktober hingga November 2024.

2.2. Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini yaitu oven, cawan aluminium, wadah, neraca analitik, dan stopwatch, laptop, Microsoft Excel, buku catatan, pena, kertas, perekam suara, dan kamera. Bahan yang digunakan adalah data primer, data sekunder, kuesioner, laporan keuangan, dan dokumen perusahaan seperti laporan produksi dan catatan penjualan.

2.3 Metode Penelitian

2.3.1 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui dua jenis sumber data, yaitu data primer dan data sekunder, dengan tambahan pengumpulan data melalui kuesioner. Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung dari lapangan melalui pengujian, observasi, dan kuesioner. Data primer dalam penelitian ini meliputi :

a) Uji Mutu Bahan Baku

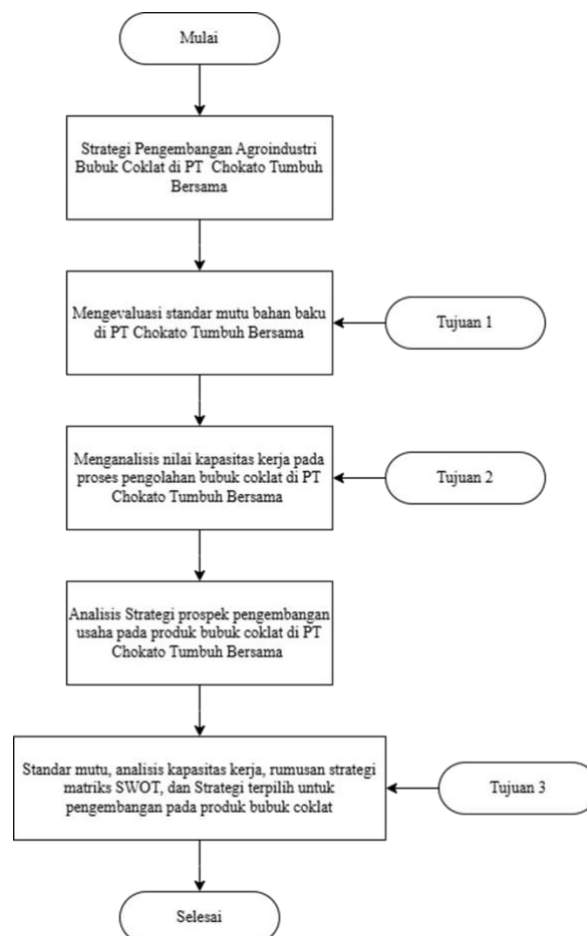
Pengujian terhadap sampel biji kakao dilakukan untuk mendapatkan informasi mengenai kualitas bahan baku yang digunakan di PT Chokato. Uji mutu meliputi ; uji kadar air, uji kadar lemak.

b) Kapasitas Kerja

Pengamatan langsung dilakukan untuk menganalisis efisiensi dan produktivitas proses pengolahan bubuk coklat di PT Chokato. Data yang dikumpulkan mencakup waktu produksi per tahapan, output produksi per tahapan, dan efisiensi tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi.

c) Kuisisioner

Untuk mendapatkan data terkait penentuan bobot pada analisis faktor internal dan eksternal (SWOT), kuesioner akan disebarkan kepada pihak-pihak terkait seperti manajemen pabrik, karyawan, dan pakar industri. Kuesioner ini akan mencakup pertanyaan yang berhubungan dengan evaluasi kekuatan dan kelemahan internal pabrik, serta peluang dan ancaman eksternal yang dihadapi oleh PT Chokato. Hasil dari kuesioner akan digunakan untuk memberikan bobot dan nilai pada matriks SWOT [7].



Gambar 1. Kerangka Pemikiran Penelitian Pengembangan Agroindustri Bubuk Cokelat

Data sekunder diperoleh dari berbagai sumber yang sudah ada sebelumnya, baik dalam bentuk literatur, laporan, dokumen internal pabrik, maupun sumber eksternal lainnya. Data sekunder digunakan untuk mendukung analisis faktor internal dan eksternal dalam analisis SWOT.

Teknik pengambilan responden dilakukan secara purposive sampling (sampel bertujuan). Purposive sampling adalah metode pengambilan sampel di mana peneliti memilih responden berdasarkan kriteria tertentu yang sesuai dengan kebutuhan penelitian. Tujuan dari teknik ini adalah untuk memastikan bahwa responden yang dipilih memiliki pemahaman mendalam tentang aspek-aspek internal dan eksternal yang relevan dengan penelitian, seperti analisis



SWOT, serta dapat memberikan bobot dan skor yang objektif pada matriks SWOT. Pada langkah awal, pemilihan responden berjumlah 3 orang responden ahli atau akademisi dalam penentuan bobot dan penilaian pada kuesioner SWOT [8].

2.3.1 Pelaksanaan Penelitian

2.3.1.1 Analisis Mutu Biji Kakao dan Bubuk Coklat

Pada tahap awal penelitian ini berfokus pada tujuan 1 yaitu mengevaluasi standar mutu kualitas bahan baku biji kakao dengan parameter pengamatan seperti kadar air, kadar lemak, dan uji bubuk coklat dilakukan setelah peneliti selesai membuat bubuk coklat di PT Chokato. Pengamatan ini bertujuan untuk mengetahui mutu dari biji kakao yang sesuai dengan standar SNI yang ada yaitu SNI 3747:2013.

2.3.1.2 Analisis Kadar Air

Kadar air merupakan sifat yang sangat penting karena berpengaruh terhadap randemen hasil (yield), daya tahan biji kakao terhadap kerusakan terutama saat penggudangan dan pengangkutan. Standar kadar air biji kakao mutu adalah 6-7,5 %. Biji kakao dengan kadar air tinggi, rentan terhadap serangan jamur dan serangga, sehingga menimbulkan kerusakan cita- rasa dan aroma dasar yang tidak dapat diperbaiki pada proses berikutnya, sedangkan jika kadar air terlalu rendah biji kakao cenderung menjadi rapuh [5].

Dalam pengukuran kadar air dilaksanakan dengan memanfaatkan cawan kosong yang sudah dipanaskan di dalam oven pada suhu 95 °C selama 2 jam. Selanjutnya, dimasukkan dalam desikator selama 30 menit, ditimbang, dan catat hasilnya. Sampel dimasukkan ke dalam cawan sekitar ±10 gram lalu dikeringkan di dalam oven bersuhu 105 °C selama 5 jam. Setelah itu dimasukkan kembali ke dalam desikator selama 15 menit, ditimbang lalu dicatat. Pengukuran kadar air dilakukan dengan 3 kali pengulangan [6]. Rumus kadar air sebagai berikut :

$$\text{Kadar Air (\%)} = (B-C)/(B-A) \times 100 \% \quad (1)$$

Keterangan :

A = Berat cawan timbangan kosong (g)

B = Berat cawan + Sampel awal (g)

C = Berat cawan + Sampel kering (g)

2.3.1.1 Analisis Kadar Lemak

Prosedur pengujian kadar lemak pada biji kakao dapat dilakukan dengan metode Soxhlet, yang merupakan salah satu metode standar untuk ekstraksi lemak. Prosedurnya adalah menyiapkan sampel dengan menghaluskan biji kakao yang sudah diuji kadar airnya dan dikeringkan dalam oven pada suhu 105

°C selama 2 jam. Selanjutnya dilakukan penimbangan terhadap sampel kering sekitar 5 gram dengan timbangan analitik, catat beratnya, dan dimasukkan dalam selubung lemak. Dimasukkan 150 ml kloroform sebagai pelarut lemak ke dalam labu lemak, kemudian memasangnya pada alat ekstraksi lemak. Langkah selanjutnya adalah memasukkan lemak yang berisi sampel ke dalam labu soxhlet dan diusahakan terendam dalam pelarut lemak, lalu merefluksi lemak pada suhu 60

°C selama 4-6 jam. Evaporasi campuran lemak dan kloroform dengan menggunakan rotary evaporator sampai kering. Setelah itu dimasukkan labu lemak dan lemak ke dalam oven pada suhu 105 °C selama ± 1 jam untuk menghilangkan sisa kloroform, dan didinginkan dalam desikator selama 30 menit. Labu lemak berisi lemak kemudian ditimbang. Rumus hitungnya sebagai berikut :

$$\text{Kadar Lemak (\%)} = (w_3 - w_2) / w_1 \times 100 \text{ \% (2)}$$

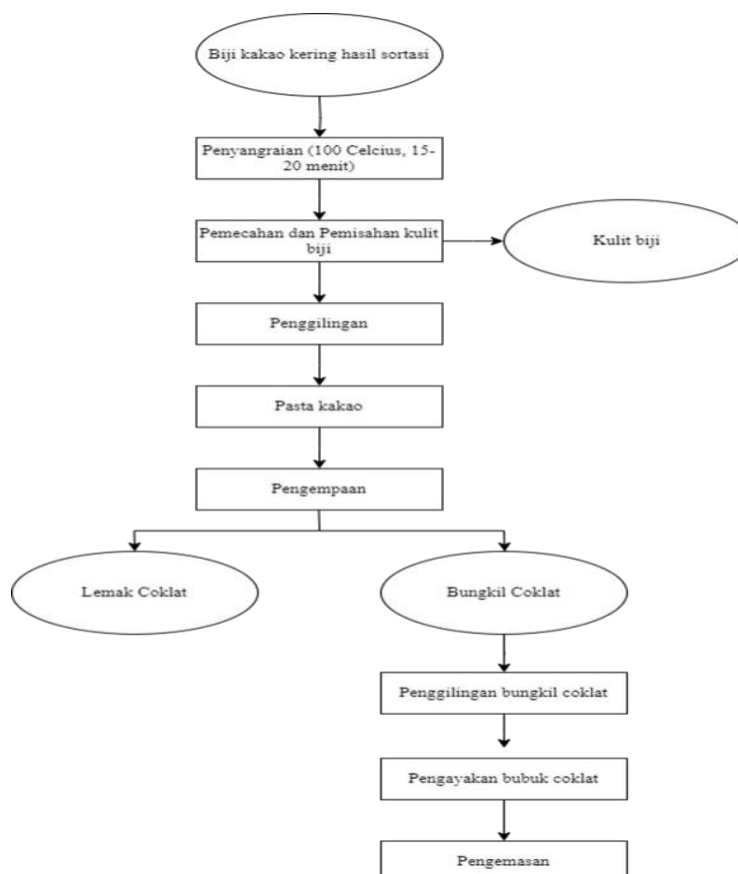
Keterangan :

W1 = Berat sampel (g) W2 = Berat labu lemak (g)

W3 = Berat labu lemak + ekstrak lemak (g)

2.3.1.2 Analisis Kapasitas Kerja

Diagram alir proses produksi bubuk coklat yang dianalisis metode kapasitas kerja dapat dilihat pada Gambar 2. Dalam penelitian ini, peneliti memilih menggunakan metode analisis kapasitas kerja yang bertujuan untuk menghitung besaran nilai dari masing – masing proses pembuatan bubuk coklat dengan cara membagi antara total produksi di setiap proses dengan total waktu yang dipakai selama proses itu berlangsung. Hal ini dilakukan agar peneliti mengetahui gambaran mengenai efesiensi dari proses pengolahan bubuk coklat dengan melakukan perhitungan ini.





Gambar 2. Diagram Alir Pengolahan Bubuk Coklat

Perhitungan nilai kapasitas kerja dimulai dari awal kegiatan pengolahan bubuk coklat berlangsung, seperti berikut :

1. Penyangraian

$$K_{ke} = A/T \quad (3)$$

Keterangan :

K_{ke} = Kapasitas kerja (kg/jam)

A = Total biji yang disangrai (kg biji kakao)

T = Total waktu yang digunakan untuk penyangraian (jam)

2. Pemecahan dan pemisahan kulit biji

$$K_{ke} = A/T \quad (4)$$

Keterangan :

K_{ke} = Kapasitas kerja (kg/jam)

A = Total biji yang dipecahkan dan dipisahkan (kg biji kakao)

T = Total waktu yang digunakan untuk pemecahan dan pemisahan kulit biji (jam).

3. Penggilingan

$$K_{ke} = A/T \quad (5)$$

Keterangan :

K_{ke} = Kapasitas kerja (kg/jam)

A = Total biji yang digiling (kg biji kakao)

T = Total waktu yang digunakan untuk penggilingan (jam)

4. Pengempaan

$$K_{ke} = A/T \quad (6)$$

Keterangan :

K_{ke} = Kapasitas kerja (kg/jam)

A = Total pasta coklat yang dikempa (kg pasta coklat)

T = Total waktu yang digunakan untuk pengempaan (jam)

5. Pengayakan bubuk coklat



$$K_{ke} = A/T \quad (7)$$

Keterangan :

K_{ke} = Kapasitas kerja (kg/jam)

A = Total bungkil coklat yang akan diayak (kg bungkil coklat)

T = Total waktu yang digunakan untuk pengayakan (jam)

6. Pengemasan

$$K_{ke} = A/T \quad (8)$$

Keterangan :

K_{ke} = Kapasitas kerja (kg/jam)

A = Total bubuk coklat yang dikemas (kg bubuk coklat)

T = Total waktu yang digunakan untuk pengemasan (jam)

2.3.1.3 Analisis Strategi untuk Prospek Pengembangan Produk

Strategi yang digunakan dalam pengembangan usaha dari produk bubuk coklat dalam penelitian ini yaitu dengan melakukan analisis SWOT. Metode ini digunakan untuk mengevaluasi faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan eksternal (peluang dan ancaman) yang dapat mempengaruhi pengembangan usaha.

Pengambilan data untuk analisis SWOT dalam penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif dikumpulkan melalui wawancara dan kuesioner yang disebarkan kepada manajemen, karyawan, serta pakar industri untuk mengidentifikasi faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan eksternal (peluang dan ancaman) yang mempengaruhi PT Chokato. Selain itu, data kuantitatif juga diperoleh dari hasil uji mutu bahan baku, kapasitas kerja, serta laporan produksi untuk mendukung analisis faktor internal. Sedangkan faktor eksternal dikumpulkan melalui analisis pasar, laporan industri, dan tren permintaan produk coklat. Data ini kemudian digunakan untuk melakukan analisis SWOT guna menyusun strategi pengembangan yang tepat. Adapun langkah analisis yang dilakukan terhadap prospek dan pengembangan pada produk bubuk coklat dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Analisis Internal Factor Evaluation (IFE)

Matriks IFE digunakan untuk menyusun strategi dengan merangkum dan mengevaluasi kekuatan dan kelemahan utama dalam berbagai fungsi bisnis. Proses pembuatan matriks IFE serupa dengan proses pembuatan matriks EFE, yaitu :

- Menyusun daftar komponen internal utama yang mencakup kekuatan dan kelemahan organisasi.
- Setiap faktor harus diberi nilai dalam rentang 0,0 (tidak penting) hingga 1,0 (sangat penting). Nilai relatif dari faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan perusahaan diwakili oleh nilai-nilai ini, dan nilai total dari semua faktor harus mencapai 1,0.



- c. Untuk setiap faktor, berikan peringkat dari 1 hingga 4 dengan menunjukkan apakah faktor tersebut sangat lemah (peringkat 1), lemah (peringkat 2), kuat (peringkat 3), atau sangat kuat (peringkat 4). Penting untuk memastikan bahwa kekuatan mendapatkan peringkat 3 atau 4, dan kelemahan mendapatkan peringkat 1 atau 2.
- d. Untuk mendapatkan nilai tertimbang, kalikan bobot yang diberikan pada langkah kedua dengan peringkat yang diberikan pada langkah ketiga.
- e. Untuk mendapatkan nilai tertimbang total perusahaan, kumpulkan nilai tertimbang dari setiap variabel [9].

Jumlah faktor internal yang dipertimbangkan, baik kekuatan maupun kelemahan, akan menghasilkan nilai total berkisar antara 1,0 (sangat rendah) hingga 4,0 (sangat tinggi), dengan skor rata-rata 2,5. Nilai di bawah 2,5 pada matriks IFE menunjukkan bahwa perusahaan mengalami kelemahan internal, sedangkan nilai di atas 2,5 menunjukkan bahwa perusahaan memiliki kekuatan internal yang signifikan [7]. Tabel 1 menunjukkan perhitungan matriks IFE.

Tabel 1. Perhitungan Matriks IFE

No	Key Internal Factor	Bobot	Rating	Skor
1.	Kekuatan (<i>Strength</i>)			
2.	Kelemahan (<i>Weakness</i>)			
Total		1,00		

2. Analisis Eksternal Factor Evaluation (EFE)

Alat untuk mengembangkan strategi yang merangkum dan menilai berbagai data. Matriks EFE dapat dirangkai dalam lima langkah berikut:

- a. Menyusun daftar komponen lingkungan eksternal utama yang dapat memberikan peluang atau ancaman bagi perusahaan.
- b. Untuk setiap faktor, letakkan bobot dalam rentang 0,0 (tidak penting) hingga 1,0 (sangat penting). Bobot ini menunjukkan seberapa penting suatu faktor terhadap keberhasilan perusahaan secara relatif. Bobot total harus mencapai 1,0.
- c. Untuk setiap faktor, berikan peringkat dari 1 hingga 4 dan tunjukkan seberapa efektif metode yang dapat diterapkan terhadap faktor-faktor eksternal. Perusahaan diberi peringkat 1 jika responsnya sangat buruk; peringkat 2 jika responsnya sebanding dengan rata-rata industri; peringkat 3 jika responsnya lebih baik daripada pesaing industri; dan peringkat 4 jika responsnya terhadap lingkungan luarnya sangat baik dan ideal.
- d. Untuk mendapatkan nilai tertimbang, kalikan bobot yang diberikan pada langkah kedua dengan peringkat yang diberikan pada langkah ketiga [10].

Untuk mendapatkan nilai tertimbang total perusahaan, kumpulkan nilai tertimbang masing-masing variabel. Dalam matriks EFE, nilai tertinggi adalah 4,0, nilai terendah adalah 1,0, dan nilai rata-rata adalah 2,5. Nilai total 4,0 menunjukkan bahwa strategi perusahaan sangat efektif dalam menangani peluang dan ancaman dalam industrinya, menunjukkan bahwa strateginya berhasil memanfaatkan peluang dan mengurangi dampak ancaman dari luar [11]. Tabel 2 menunjukkan perhitungan matriks EFE.



Tabel 2. Perhitungan Matriks EFE

No	Key Eksternal Factor	Bobot	Rating	Skor
1.	Peluang (<i>Opportunities</i>)			
2.	Ancaman (<i>Threats</i>)			
Total		1,00		

1. Penyusunan Matrik SWOT

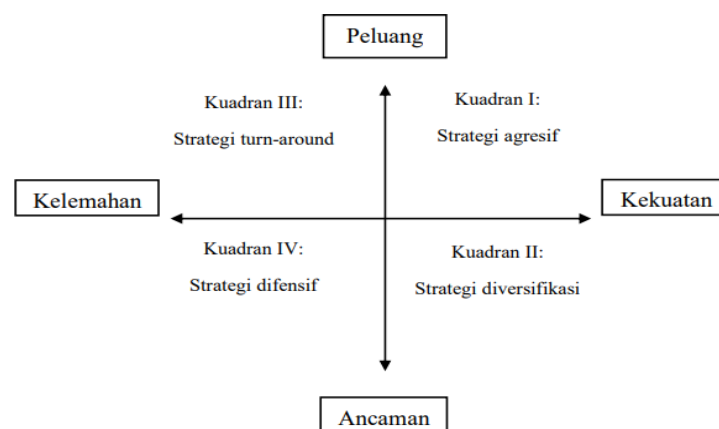
Setelah mengetahui kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threaths*), maka langkah selanjutnya adalah menyusun matriks SWOT untuk mengembangkan empat tipe strategi yaitu SO, WO, ST, dan WT. Diagram matrik SWOT dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Diagram Matrik SWOT

EFAS IFAS	<i>Strengths (S)</i>	<i>Weakness (W)</i>
	Strategi (SO)	Strategi (WO)
<i>Threats (T)</i>	Strategi (ST)	Strategi (WT)

2. Pemetaan Matrik SWOT

Matriks SWOT digambarkan untuk mengevaluasi situasi yang timbul dari faktor internal maupun eksternal sehingga dapat digunakan sebagai basis pengambilan keputusan. Hasil dari pemetaan matriks SWOT dapat digambarkan dalam bentuk kuadran matriks strategi seperti pada Gambar 3.



Gambar 3. Kuadran Matrik SWOT



2.3.1.1 Menghitung Rendemen

Persentase produk akhir dibandingkan dengan bahan baku awal disebut rendemen. Ini menunjukkan seberapa efisien proses produksi. Pada setiap proses produksi bubuk coklat mulai dari, penyangraian, pemecahan dan pemisahan kulit biji, penggilingan, pengempaan, pengayakan bubuk coklat, pengemasan, menggunakan rumus berikut ini:

$$\text{Rendemen} = (\text{Berat produk akhir}) / (\text{Berat bahan baku awal}) \times 100 \% \quad (9)$$

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Kualitas Mutu

3.1.1 Biji Kakao

Biji kakao adalah biji yang berasal dari tanaman kakao, yang telah melewati proses seperti pemeraman, pencucian (dengan atau tanpa pencucian), pengeringan, dan pembersihan. Standar mutu biji kakao adalah pedoman utama untuk menjamin kualitas biji kakao yang akan diolah menjadi coklat. Standar ini mencakup berbagai hal, seperti ukuran biji, kadar air, dan tingkat kebersihan.

Standar mutu biji kakao didasarkan pada SNI 2323 : 2008, yang mulai diterapkan sejak tahun 2011. Berdasarkan ketentuan ini, biji kakao yang diperdagangkan harus memenuhi persyaratan mutu sesuai dengan SNI 01-2323-2008. Biji kakao diklasifikasikan menjadi tiga tingkat mutu, yaitu mutu I, II, dan III, dengan rincian kriteria untuk setiap kelas mutu dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Kelas Mutu Biji Kakao

Kelas Mutu	Kriteria
I	Jumlah biji berjamur diperbolehkan hingga maksimal 2 biji, biji yang terserang serangga maksimal 1 biji, biji yang tidak terfermentasi maksimal 3 biji, kotoran dalam biji maksimal setara 1,5 biji, dan biji yang berkecambah maksimal 2 biji.
II	Jumlah biji berjamur diperbolehkan hingga maksimal 4 biji, biji yang terserang serangga hingga 2 biji, biji yang tidak terfermentasi maksimal 8 biji, kandungan kotoran tidak lebih dari 2 biji, dan biji yang berkecambah maksimal 3 biji.
III	Biji berjamur diperbolehkan hingga maksimal 4 biji, biji yang terserang serangga hingga 2 biji, biji yang tidak terfermentasi maksimal 20 biji, kandungan kotoran tidak lebih dari 3 biji, dan biji berkecambah dibatasi hingga 3 biji.

Sumber : Badan Standar Nasional (SNI 2323:2008)

Selain berdasarkan jenis dan ukuran bijinya, standar mutu biji kakao yang memenuhi SNI 2323:2008 adalah harus memenuhi persyaratan umum. Persyaratan umum antara lain meliputi kadar air maksimal sebesar 7,5 %, terbebas dari serangga hidup, bijinya tidak berbau asap/bau asing yang tidak normal, kadar biji pecah maksimal 3 % dan tidak tercampur benda asing. Adapun data hasil uji biji kakao PT Chokato terkait persyaratan umum dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Data Hasil Uji Sampel Biji Kakao

No	Jenis Uji	Satuan	Hasil Uji
1	Serangga hidup	-	Tidak ada
2	Kadar air	%	5,6
3	Biji berbau asap dan berbau asing	-	Tidak ada
4	Kadar benda asing	-	Ada

Sumber : Data Primer Diolah, 2024



Kadar air dalam biji kakao yang diuji sesuai dengan standar SNI 2323:2008, dengan hasil pengujian menunjukkan kadar air sebesar 5,6 %. Nilai ini memenuhi syarat maksimum yang ditetapkan oleh SNI 2323:2008, yaitu 7,5 %. Selain itu, biji kakao harus terhindar dari kontaminasi seperti serangga, kotoran, dan benda asing lainnya, karena keberadaan kontaminan tersebut dapat merusak kualitas biji serta produk olahannya. Berdasarkan hasil uji sampel biji kakao tersebut ditemukan kadar benda asing pada biji kakao, ada tapi sedikit, sehingga dapat dikatakan bahwa mutu biji kakao di PT Chokato ada pada kelas mutu II.

3.1.1 Bubuk Coklat

Bubuk coklat adalah salah satu produk olahan dari biji kakao yang banyak diminati oleh industri. Produk ini dihasilkan dari bungkil, yaitu sisa ampas biji kakao yang telah dipisahkan dari lemak coklat (*cocoa butter*). Bungkil tersebut dikeringkan dan digiling hingga menjadi bubuk coklat atau tepung coklat halus. Sebagai bahan pangan, bubuk coklat sering digunakan dalam pembuatan berbagai makanan dan minuman. Untuk menghasilkan bubuk coklat berkualitas tinggi, diperlukan pengolahan biji kakao yang baik serta penyimpanan yang tepat agar bahan baku tetap dalam kondisi optimal untuk diolah menjadi produk unggulan [12].

Kualitas biji kakao menjadi faktor utama yang memengaruhi cita rasa, aroma, dan karakteristik produk coklat yang dihasilkan [8]. Oleh karena itu, pengelolaan pascapanen kakao, termasuk proses pengolahan dan penyimpanan, memiliki peran krusial dalam menjaga dan memastikan mutu biji kakao tetap unggul [13].

Kualitas biji kakao menjadi dasar utama dalam seluruh proses pembuatan coklat. Biji kakao yang berkualitas akan menghasilkan bubuk coklat berkualitas tinggi, yang pada akhirnya menciptakan produk coklat sesuai dengan standar mutu dan ketentuan yang berlaku. Oleh karena itu, sangat penting bagi Pabrik Coklat Chokato untuk mengawasi kualitas biji kakao, memastikan penyimpanan bahan baku yang tepat, serta meningkatkan proses pengolahannya agar dapat menghasilkan produk coklat berkualitas tinggi [14].

Bubuk coklat yang berkualitas harus memenuhi standar yang ditetapkan oleh Standar Nasional Indonesia (SNI), termasuk memiliki warna dan rasa khas. Partikel bubuk harus halus dan lembut, serta mampu larut hampir sepenuhnya ketika diseduh dengan air mendidih.

Adapaun data hasil pengujian sampel bubuk coklat Pabrik Coklat Chokato terkait bau, rasa, warna, kehalusan dan kadar air berdasarkan SNI 3747 : 2009 dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Data Hasil Uji Sampel Bubuk Coklat

Parameter	Satuan	Syarat Mutu	Hasil Uji
Bau	-	Khas kakao, bebas dari bau anjing	Khas kakao
Rasa	-	Khas kakao	Khas kakao
Warna	-	Coklat	Coklat
Tabel 6. Lanjutan			
Parameter	Satuan	Syarat Mutu	Hasil Uji



Kehalusan (lolos ayakan 200 mesh)	%	99,5	98
Kadar air	%	Maks. 5	5,7
Kadar lemak	%	Min. 10	27,46

Sumber : Data Primer Diolah, 2024

Sampel bubuk kakao memiliki bau khas kakao dan bebas dari bau asing, sesuai dengan syarat mutu. Hal ini menunjukkan bahwa proses produksi berhasil menjaga karakteristik aroma alami kakao tanpa adanya kontaminasi bau dari lingkungan atau bahan lain. Aroma kakao yang khas ini sangat penting untuk menjaga kualitas produk akhir. Hasil uji menunjukkan rasa bubuk kakao adalah khas kakao, sesuai dengan syarat mutu. Hal ini mengindikasikan bahwa tidak ada perubahan rasa yang signifikan akibat proses produksi atau penyimpanan. Rasa khas ini penting untuk menjaga cita rasa produk olahan berbasis kakao [15].

Kehalusan (lolos ayakan 200 mesh) mendapatkan nilai 98 % dari SNI - nya minimal 99,5 %. Hal ini dapat disebabkan karna adanya pengaruh dari kadar air dan kadar lemak yang tinggi. Sehingga pada proses pengayakan 200 mesh mendapatkan 98 %.

3.1.1 Kapasitas Kerja

Pengolahan biji kakao hingga menjadi drip bubuk coklat dilakukan dengan menggunakan mesin dan manual. Kombinasi antara penggunaan mesin dan proses manual dapat menjadi kunci dalam meningkatkan efisiensi tanpa menurunkan kualitas kako. Penggunaan mesin untuk tahap-tahap yang membutuhkan skala besar dan kerja manual untuk tahap-tahap yang memerlukan sentuhan lebih personal dapat menghasilkan hasil akhir yang optimal. Keseluruhan evaluasi kapasitas kerja baik menggunakan mesin atau proses manual bertujuan untuk mencapai keseimbangan yang sempurna antara efisiensi produksi dan kualitas bubuk yang dihasilkan.

Penggunaan mesin dalam pengolahan bubuk coklat dapat meningkatkan kapasitas kerja secara signifikan. Mesin-mesin khusus dapat memproses biji kopi secara massal dengan kecepatan yang tinggi, mengurangi waktu yang dibutuhkan untuk tahap-tahap pengolahan. Ini meningkatkan produksi secara keseluruhan, mengurangi ketergantungan pada tenaga manusia, dan mengoptimalkan efisiensi. Hasil penelitian analisis kapasitas kerja dalam pengolahan bubuk coklat dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Nilai Kapasitas Kerja

No	Kegiatan	Kapasitas kerja (kg/jam)
1.	Penyangraian	21,25
2.	Pemecahan dan pemisahan kulit	11,33
3.	Pemastan	15,25
4.	Pengempaan	1,54
5.	Penggilingan	18
6.	Pengayakan	11,96
7.	Pengemasan	5,98

Sumber : Data Primer Diolah, 2024



Berdasarkan hasil pengukuran, nilai kapasitas kerja tertinggi terdapat pada proses pada proses penyangraian yaitu sebesar 21,25 kg/jam. Hal ini dikarenakan proses penyangraian merupakan tahap awal yang prosesnya membutuhkan waktu 2 jam dengan input bahan baku 50 kg. Nilai kapasitas kerja yang tinggi dalam suatu proses produksi memiliki keterkaitan yang erat dengan total produksi dan waktu yang dibutuhkan. Kapasitas kerja yang tinggi mencerminkan suatu sistem atau proses untuk menghasilkan output dalam jumlah besar dengan efisiensi maksimal.

Proses pengempaan adalah proses dengan nilai kapasitas kerja terkecil yaitu sebesar 1,54 kg/jam. Hal ini sesuai dengan pernyataan diatas yang menyatakan adanya keterkaitan dengan total produksi dan waktu yang dibutuhkan. Kapasitas kerja rendah ini mengindikasikan perlunya evaluasi pada alat atau metode yang digunakan untuk meningkatkan efisiensi tanpa mengurangi kualitas hasil.

3.1.2 Rendemen

Rendemen dalam sebuah pengolahan menunjukkan seberapa banyak produk yang dapat dihasilkan. Semakin tinggi tingkat rendemen yang diperoleh, semakin tinggi nilai ekonomis produk tersebut. Oleh karena itu, perhitungan rendemen sangat penting untuk meramalkan jumlah bahan baku yang dibutuhkan untuk menghasilkan sejumlah produk dalam volume tertentu. Hal ini menjadi kunci dalam perencanaan produksi untuk memastikan efisiensi dan keberlanjutan proses.

Menghitung rendemen pada setiap proses pengolahan bubuk coklat sangat penting karna memberikan pemahaman mendalam tentang efisiensi produksi dan kualitas akhir kopi yang dihasilkan. Menghitung rendemen pada setiap tahap, dapat diketahui seberapa efisien proses-proses tersebut berjalan. Informasi ini sangat berguna dalam mengoptimalkan proses produksi, mengidentifikasi area-area yang mana suatu industri bisa meningkatkan efisiensi, serta memastikan bahwa coklat bubuk yang dihasilkan memiliki kualitas yang diharapkan. Melalui perhitungan rendemen, produsen dapat mengambil keputusan yang lebih tepat dalam meningkatkan hasil produksi bubuk coklat secara konsisten dan berkualitas. Perhitungan rendemen dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Nilai Rendemen

No	Kegiatan	Rendemen (%)
1.	Penyangraian	85
2.	Pemecahan dan pemisahan kulit	80
3.	Pemastaan	89,7
4.	Pengempaan	60
5.	Penggilingan	97
6.	Pengayakan	99,7
7.	pengemasan	100

Sumber : Data Primer Diolah, 2024

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diketahui bahwa nilai rendemen yang paling kecil adalah pada proses pengempaan yaitu 60 %. Selama proses pengempaan pasta kakao kehilangan ± 40 % beratnya, hal itu dikarenakan pada proses pengempaan pasta kakao dihilangkan lemaknya sehingga menjadi cake atau bungkilan coklat padat.

Nilai rendemen terbesar diperoleh pada proses pengemasan. Hal ini dikarenakan tidak adanya kehilangan bobot yang signifikan dan tidak melibatkan tahap pemrosesan tambahan pengubah bentuk atau struktur material. Sebagai tahap terakhir dalam produksi bubuk coklat, biji kakao yang sudah diolah sebelumnya mencapai bentuk akhirnya dan siap untuk dikemas. Karna itu, tidak ada kehilangan bobot yang signifikan dalam tahap ini.



3.2 Identifikasi *Faktor Internal dan External Strategi SWOT*

Perencanaan strategi bagi prosep pengembangan usaha pada penelitian ini dilakukan dengan metode analisis SWOT. Produk yang akan dianalisis prospek pengembangannya yaitu bubuk coklat. Cara yang dilakukan untuk memperoleh perencanaan strategi tersebut dilakukan dengan mengkaji berbagai aspek lingkungan, baik yang berasal dari lingkup internal maupun eksternal.

a. **Faktor Internal (Kelemahan dan Kekuatan)**

1. **Kekuatan (*Strenght*)**

Pelaku usaha dapat memahami dan mengidentifikasi kekuatan yang dimilikinya untuk merancang strategi pengembangan usaha secara efektif. Kekuatan ini dapat menjadi sumber daya yang memberikan keunggulan relatif dalam memenuhi kebutuhan dan permintaan konsumen. Selain itu, faktor kekuatan (*strength*) juga berperan sebagai keunggulan kompetitif bagi suatu usaha [16].

Faktor kekuatan (*strength*) dalam kasus pada penelitian ini diperoleh dari hasil pengamatan terhadap produk yang dihasilkan, yaitu bubuk coklat. Berikut yang menjadi kekuatan (*strength*) dari produk bubuk coklat di Chokato :

a) Kualitas biji kakao yang digunakan sudah memenuhi standar mutu yang baik.

Kualitas biji kakao yang memenuhi standar mutu yang baik merupakan fondasi utama dalam menghasilkan produk bubuk coklat berkualitas tinggi. Standar mutu ini mencakup beberapa parameter penting seperti kadar air, ukuran biji, serta kebersihan biji kakao dari kontaminasi fisik maupun mikroba. Biji kakao yang memenuhi standar mutu umumnya memiliki aroma khas coklat yang kuat, rasa yang seimbang, dan tidak mengandung cacat seperti biji busuk atau berjamur. Biji kakao yang digunakan oleh chokato sudah memenuhi kriteria tersebut.

b) Bubuk cokelat yang dihasilkan memiliki aroma, rasa, dan warna yang baik

Bubuk cokelat dengan aroma, rasa, dan warna yang unggul merupakan hasil dari pemrosesan yang cermat dan penggunaan bahan baku berkualitas tinggi. Aroma khas cokelat yang kuat memberikan daya tarik sensorik yang istimewa, sementara rasa dan warna yang kaya dan kompleks menunjukkan bahwa biji kakao telah diproses secara optimal, termasuk fermentasi dan pemanggangan pada suhu yang tepat.

c) Kapasitas kerja pabrik mampu memenuhi permintaan pasar saat ini.

Untuk saat ini kapasitas produksi bubuk kakao di chokato sudah mampu untuk memenuhi permintaan pasar saat ini, dimana pada saat ini permintaan pasar masih belum mencakup pasar online yang bisa mencakup pasar yang lebih besar.

d) Pabrik memiliki fasilitas produksi yang mendukung efisiensi kerja.

Pada pengolahan bubuk coklat di Chokato ada beberapa tahapan yang sudah menggunakan mesin pembantu, seperti pada proses penyangraian, proses pemisahan biji kulit, sampai menghaluskan bubuk coklat. Sehingga proses produksi yang menggunakan fasilitas mesin tersebut dapat mempercepat output sehingga meningkatkan efisiensi kerja.

e) Pelayanan yang baik kepada konsumen.

Pelayanan yang baik kepada konsumen menjadi salah satu kekuatan utama pabrik dalam membangun hubungan jangka panjang dan kepercayaan pelanggan. Dengan memberikan layanan yang responsif, ramah, dan profesional, pabrik dapat memastikan kepuasan pelanggan, baik dalam hal penanganan pesanan, pengiriman produk, maupun penanganan keluhan. Pelayanan yang baik juga mencakup memberikan informasi yang jelas mengenai produk, seperti komposisi, cara penyimpanan, dan penggunaannya, sehingga konsumen merasa diperhatikan.



2. Kelemahan (*Weakness*)

Weakness menjadi faktor internal yang bersifat negatif karena dapat menghambat tujuan yang ingin dicapai oleh pelaku usaha, salah satunya pemenuhan kebutuhan pelanggan [17]. Berikut yang menjadi kelemahan (*weakness*) dari produk bubuk coklat di Chokato :

a) Mutu bubuk coklat terkadang sedikit bervariasi antar batch produksi.

Mutu bubuk coklat yang terkadang sedikit bervariasi antar batch produksi mencerminkan adanya tantangan dalam menjaga standar kualitas secara konsisten. Variasi ini dapat disebabkan oleh beberapa faktor, seperti perbedaan dalam kondisi bahan baku, pengaturan mesin yang kurang optimal, atau ketidaktepatan dalam pengendalian parameter proses, seperti suhu pemrosesan atau durasi penggilingan. Meski perbedaan ini mungkin kecil, hal tersebut dapat memengaruhi kehalusan, aroma, atau rasa bubuk coklat, yang pada akhirnya berpotensi menurunkan kepuasan konsumen.

b) Keterbatasan tenaga kerja menyebabkan proses produksi tidak selalu optimal.

Keterbatasan tenaga kerja menjadi salah satu kendala yang menyebabkan proses produksi tidak selalu berjalan secara optimal. Dengan jumlah pekerja yang terbatas, beban kerja yang tinggi pada setiap tahap produksi sering kali mengurangi efisiensi operasional dan meningkatkan risiko kesalahan manusia, seperti inkonsistensi dalam pengoperasian mesin atau pengawasan mutu. Selain itu, tenaga kerja yang tidak mencukupi juga membatasi kapasitas produksi, terutama saat permintaan pasar meningkat, sehingga pabrik mungkin kesulitan memenuhi target produksi tepat waktu.

c) Strategi pemasaran yang dilakukan masih kurang efektif untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

Strategi pemasaran yang masih kurang efektif membatasi kemampuan PT Chokato untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan daya saing produknya. Hal ini dapat disebabkan oleh penggunaan saluran pemasaran yang terbatas, kurangnya promosi yang kreatif, atau minimnya pemanfaatan platform digital yang memiliki jangkauan lebih besar. Sebagai hasilnya, produk bubuk coklat Chokato mungkin belum dikenal secara optimal oleh segmen konsumen potensial di luar pasar lokal. Selain itu, kurangnya analisis pasar yang mendalam juga dapat membuat strategi pemasaran kurang tepat sasaran.

d) Proses produksi masih mengandalkan metode manual, yang dapat memperlambat output.

Proses produksi yang masih mengandalkan metode manual menjadi salah satu kendala dalam meningkatkan efisiensi dan kecepatan produksi. Penggunaan metode manual, seperti pengayakan atau pengemasan, memerlukan waktu dan tenaga kerja yang lebih banyak dibandingkan dengan proses yang telah terotomasi. Hal ini tidak hanya memperlambat output tetapi juga meningkatkan risiko inkonsistensi hasil karena ketergantungan pada keterampilan individu. Selain itu, metode manual cenderung sulit untuk memenuhi permintaan dalam jumlah besar secara cepat, terutama jika terjadi lonjakan pesanan.

e) Ketergantungan pada pemasok tunggal untuk bahan baku, yang dapat menyebabkan risiko gangguan pasokan.

Ketergantungan pada pemasok tunggal untuk bahan baku menjadi risiko serius bagi keberlanjutan operasional pabrik. Jika pemasok mengalami masalah seperti keterlambatan pengiriman, kenaikan harga, atau gangguan produksi, pabrik akan kesulitan mendapatkan bahan baku yang diperlukan untuk menjaga kelancaran proses produksi. Situasi ini dapat menyebabkan terhentinya produksi, penurunan kualitas produk, atau ketidakmampuan untuk memenuhi permintaan pasar tepat waktu. Ketergantungan ini juga mengurangi fleksibilitas pabrik dalam menegosiasikan harga atau mencari alternatif bahan baku yang lebih baik.



b. Faktor Eksternal (Peluang dan Ancaman)

1. Peluang (*Opportunities*)

Peluang termasuk ke dalam lingkup eksternal yang dapat menguntungkan suatu perusahaan karena dapat dijadikan sebagai senjata untuk membentuk sebuah strategi kemajuan atau pengembangan usaha [18]. Dari observasi yang telah dilakukan, produk bubuk coklat di Chokato memiliki peluang di antaranya yaitu :

a) Permintaan pasar terhadap produk bubuk cokelat lokal terus meningkat.

Permintaan pasar terhadap produk bubuk cokelat lokal yang terus meningkat merupakan peluang besar bagi pabrik seperti Chokato untuk memperluas jangkauan dan meningkatkan volume produksinya. Tren ini didorong oleh kesadaran konsumen terhadap pentingnya mendukung produk lokal, yang sering kali dianggap lebih segar, autentik, dan memiliki keunikan tersendiri dibandingkan produk impor. Selain itu, peningkatan permintaan ini juga dipengaruhi oleh pertumbuhan industri makanan dan minuman yang membutuhkan bahan baku cokelat berkualitas.

b) Menghasilkan produk yang sehat, tanpa bahan pengawet.

Menghasilkan produk bubuk cokelat yang sehat dan tanpa bahan pengawet merupakan peluang menarik di pasar yang semakin peduli terhadap kesehatan dan kealamian produk. Konsumen kini lebih memilih produk yang menggunakan bahan-bahan alami dan bebas dari bahan kimia tambahan, seperti pengawet atau pewarna buatan, karena lebih aman dan memiliki nilai gizi yang lebih baik. Dengan fokus pada produk yang sehat, pabrik dapat menarik perhatian segmen pasar yang peduli dengan gaya hidup sehat, terutama kalangan keluarga, anak-anak, serta individu yang sadar akan pentingnya pola makan yang baik.

c) Dukungan dari pemerintah sangat membantu pengembangan agroindustri

Dukungan dari pemerintah merupakan peluang besar untuk pengembangan agroindustri, terutama dalam sektor pengolahan biji kakao menjadi bubuk cokelat. Pemerintah seringkali memberikan insentif, subsidi, atau program pendampingan untuk mendorong pertumbuhan industri lokal, termasuk penyediaan dana atau fasilitas pelatihan untuk meningkatkan kapasitas produksi. Selain itu, kebijakan pemerintah yang mendukung penggunaan produk lokal, perbaikan infrastruktur, dan pengembangan pasar ekspor dapat memperluas akses pasar bagi agroindustri.

d) Lokasi yang strategis.

Lokasi yang strategis merupakan peluang besar bagi pengembangan agroindustri, karena dapat mempengaruhi efisiensi distribusi dan akses ke pasar yang lebih luas. Jika pabrik terletak di dekat sumber bahan baku, seperti perkebunan kakao, biaya transportasi dan waktu pengiriman dapat diminimalkan, yang akan mengurangi biaya produksi secara keseluruhan. Selain itu, lokasi yang dekat dengan pusat-pusat pasar atau jalur distribusi utama memungkinkan produk untuk lebih cepat sampai ke konsumen, mempercepat siklus penjualan, dan meningkatkan keuntungan.

e) Infrastruktur produksi yang memadai

Infrastruktur produksi yang memadai memberikan peluang besar bagi pabrik untuk meningkatkan kapasitas dan efisiensi operasional. Dengan adanya fasilitas yang lengkap, seperti mesin-mesin modern, sistem pengolahan yang terintegrasi, dan ruang penyimpanan yang cukup, pabrik dapat memproduksi bubuk cokelat dalam jumlah besar dan dengan kualitas yang konsisten. Infrastruktur yang baik juga memungkinkan penerapan teknologi terbaru dalam proses produksi, mengurangi waktu produksi, dan meminimalkan pemborosan.

2. Ancaman (*Threat*)

Selain peluang, yang termasuk faktor eksternal dalam analisis SWOT adalah ancaman (*threat*). Ancaman dapat menjadi suatu kondisi yang tidak menguntungkan, hingga pada akhirnya ancaman tersebut dapat mengganggu kelancaran suatu usaha [5]. Kondisi tersebut dapat menghambat tujuan atau posisi yang diinginkan oleh suatu usaha ataupun



perusahaan. Adapun ancaman yang dihadapi dalam proses pengembangan usaha produk bubuk coklat ini diantaranya yaitu :

a) Adanya pesaing dengan produk sejenis.

Adanya pesaing dengan produk sejenis merupakan ancaman bagi pabrik, karena meningkatkan tingkat persaingan di pasar. Pesaing yang menawarkan produk dengan kualitas serupa atau lebih baik, harga yang lebih kompetitif, atau inovasi baru dapat mengurangi pangsa pasar dan menekan profitabilitas pabrik. Jika pesaing memiliki kapasitas produksi yang lebih besar atau memiliki saluran distribusi yang lebih efisien, mereka dapat dengan mudah menjangkau konsumen dalam jumlah yang lebih banyak, menggeser pabrik dari posisi pasar yang menguntungkan

b) Harga produk yang lebih mahal dari produk lainnya.

Harga produk yang lebih mahal dibandingkan dengan produk sejenis lainnya dapat menjadi ancaman serius bagi daya saing pabrik, terutama di pasar yang sangat sensitif terhadap harga. Konsumen cenderung mencari produk dengan kualitas yang sebanding namun dengan harga yang lebih terjangkau, sehingga produk dengan harga lebih tinggi bisa kehilangan pelanggan yang lebih memilih opsi yang lebih ekonomis. Jika pesaing mampu menawarkan produk dengan kualitas serupa atau bahkan lebih baik dengan harga yang lebih kompetitif, pabrik akan kesulitan mempertahankan pangsa pasar, terutama di segmen konsumen yang lebih sensitif terhadap harga.

c) Adanya produk sejenis dengan kualitas yang lebih baik.

Adanya produk sejenis dengan kualitas yang lebih baik menjadi ancaman signifikan karena dapat mengalihkan minat konsumen yang mencari produk dengan kualitas lebih tinggi. Jika pesaing mampu menghasilkan bubuk cokelat dengan rasa, aroma, atau tekstur yang lebih unggul, serta konsistensi yang lebih baik, maka konsumen akan lebih cenderung memilih produk pesaing meskipun harganya mungkin sedikit lebih tinggi. Hal ini dapat menyebabkan penurunan permintaan terhadap produk pabrik, mengurangi pangsa pasar, dan memengaruhi citra merek di mata konsumen.

d) Produk tidak tahan lama.

Produk yang tidak tahan lama dapat menjadi ancaman serius karena mengurangi daya tarik produk di mata konsumen dan distributor. Jika bubuk cokelat mudah rusak atau kehilangan kualitas dalam waktu singkat, hal ini akan mengurangi kepercayaan konsumen terhadap produk dan memengaruhi keputusan pembelian. Selain itu, produk yang tidak tahan lama juga dapat menambah biaya distribusi dan penyimpanan, karena harus lebih sering diganti atau dibuang, sehingga merugikan pabrik dari segi ekonomi.

e) Fluktuasi harga bahan baku (biji kakao) menjadi tantangan besar bagi keberlanjutan produksi.

Fluktuasi harga bahan baku, seperti biji kakao, menjadi tantangan besar bagi keberlanjutan produksi karena dapat mempengaruhi biaya produksi secara signifikan. Ketika harga biji kakao naik, biaya produksi bubuk cokelat juga akan meningkat, yang dapat memaksa pabrik untuk menaikkan harga jual produknya. Hal ini bisa mengurangi daya tarik produk di pasar yang sangat sensitif terhadap harga, serta mengancam profitabilitas. Sebaliknya, jika harga biji kakao turun, pabrik mungkin akan menghadapi ketidakpastian dalam merencanakan strategi pembelian dan produksi. Identifikasi faktor-faktor internal yang menjadi kekuatan dan kelemahan serta faktor-faktor eksternal yang menjadi peluang dan ancaman dalam pengembangan produk bubuk coklat ini dapat dirincikan seperti pada Tabel 9.



Tabel 9. Identifikasi Faktor Internal dan Eksternal Pengembangan Produk Bubuk Coklat

Faktor Internal		Faktor Eksternal	
Kekuatan (<i>Strenghts</i>)		Peluang (<i>Opportunities</i>)	
a.	Kualitas biji kakao yang digunakan sudah memenuhi standar mutu yang baik.	Permintaan pasar terhadap produk bubuk cokelat lokal terus meningkat.	
b.	Bubuk cokelat yang dihasilkan memiliki aroma, rasa, dan warna yang baik	Menghasilkan produk yang sehat, tanpa bahan pengawet.	
c.	Kapasitas kerja pabrik mampu memenuhi permintaan pasar saat ini.	Dukungan dari pemerintah sangat membantu pengembangan agroindustri	
d.	Pabrik memiliki fasilitas produksi yang mendukung efisiensi kerja.	Lokasi yang strategis.	
e.	Pelayanan yang baik kepada konsumen.	Infrastruktur produksi yang memadai	
Kelemahan (<i>Weakness</i>)		Ancaman (<i>Threat</i>)	
a.	Mutu bubuk cokelat terkadang sedikit bervariasi antar batch produksi.	Adanya pesaing dengan produk sejenis.	
b.	Keterbatasan tenaga kerja menyebabkan proses produksi tidak selalu optimal.	Harga produk yang lebih mahal dari produk lainnya.	
Kelemahan (<i>Weakness</i>)		Ancaman (<i>Threats</i>)	
c.	Strategi pemasaran yang dilakukan masih kurang efektif untuk menjangkau pasar yang lebih luas.	Adanya produk sejenis dengan kualitas yang lebih baik.	
d.	Proses produksi masih mengandalkan metode manual, yang dapat memperlambat output.	Produk tidak tahan lama.	
e.	Ketergantungan pada pemasok tunggal untuk bahan baku, yang dapat menyebabkan risiko gangguan pasokan.	Fluktuasi harga bahan baku (biji kakao) menjadi tantangan besar bagi keberlanjutan produksi.	

Tabel 9. Lanjutan

3.1 Matriks SWOT

Matriks SWOT adalah alat analisis strategis yang digunakan untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi faktor internal (*Strength* dan *Weaknesses*) dan faktor eksternal (*Opportunities* dan *Threats*) yang mempengaruhi suatu organisasi, proyek, atau perusahaan. Analisis strategi menggunakan matriks SWOT dapat membantu dalam merumuskan strategi berdasarkan pemahaman yang lebih baik tentang kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang ada [9].

Pernyataan terkait faktor internal dan eksternal dirumuskan berdasarkan hasil observasi dan juga wawancara yang dilakukan dengan pelaku usaha sejenis, selanjutnya dilakukan pembobotan dan juga rating (peringkat) pada setiap faktor yang ada. Bobot yang diberikan berkisar dari 0,0 (tidak penting) sampai 1,0 (sangat penting), sedangkan skala rating yang diberikan untuk setiap faktor yaitu pada skala 1 (sangat lemah), 2 (lemah), 3 (kuat) sampai dengan 4 (kuat).

Pemberian bobot dan rating pada setiap faktor dilakukan oleh 3 orang responden ahli yang terdiri dari 1 orang Direktur PT Chokato, 1 orang tim Produksi PT Chokato, dan 1 orang Tim Penggudangan PT Chokato. Diperoleh nilai bobot untuk



setiap faktor internal dan eksternal serta peringkat/rating dari masing-masing faktor. Setelah masing-masing faktor internal dan eksternal diketahui bobot dan peringkatnya, maka nilai/skor dapat diketahui dengan mengalikan antara bobot dengan peringkat. Dengan demikian, dapat dihitung skor untuk faktor internal (IFE) seperti pada Tabel 10 dan perhitungan skor untuk faktor eksternal (EFE) pada Tabel 11.

Tabel 10. Pembobotan dan Skoring Faktor IFE

Faktor Internal	Bobot	Peringkat	Nilai/Skor
Kekuatan (S)			
a. Kualitas biji kakao yang digunakan sudah memenuhi standar mutu yang baik	0,233	3,667	0,854
b. Bubuk coklat yang dihasilkan memiliki aroma, rasa, dan warna yang baik.	0,2	3,333	0,666
c. Kapasitas kerja pabrik mampu memenuhi permintaan pasar saat ini.	0,167	2,667	0,445
d. Pabrik memiliki fasilitas produksi yang mendukung efisiensi kerja.	0,2	2,667	0,533
e. Pelayanan yang baik kepada konsumen.	0,2	3,333	0,666
Sub total	1,00		3,164
Kelemahan (W)			
a. Mutu bubuk coklat terkadang sedikit bervariasi antar batch produksi.	0,233	2,667	0,621
b. Keterbatasan tenaga kerja menyebabkan proses produksi tidak selalu optimal.	0,268	3,333	0,893
c. Strategi pemasaran yang dilakukan masih kurang efektif untuk menjangkau pasar yang lebih luas.	0,233	3,333	0,776
d. Proses produksi masih mengandalkan metode manual, yang dapat memperlambat output.	0,133	2,667	0,354
e. Ketergantungan pada pemasok tunggal untuk bahan baku, yang dapat menyebabkan risiko gangguan pasokan	0,133	3,667	0,487
Sub Total	1,00		3,131
Total		3,164- 3,131)	0,033

Sumber : Data Primer Diolah, 2024

Total nilai pada Tabel 10 diperoleh dari hasil kuesioner analisa faktor kekuatan dan kelemahan, sehingga dapat diketahui faktor mana yang mempunyai nilai atau skor yang paling tinggi. Nilai bobot yang diberikan pada setiap faktor dikalikan dengan peringkat kemudian diperoleh hasil yang akan menjadi nilai skor.

Tabel diatas menunjukkan bahwa nilai kekuatan (*strenght*) yang diperoleh dari besar 0,33 dibanding dengan nilai kelemahan (*weakness*). hal ini menunjukkan bahwa kekuatan yang dimiliki oleh rencana pengembangan bubuk coklat di Chokato lebih besar daripada kelemahan yang dimiliki. Salah satu faktor kekuatan dengan skor tertinggi dimiliki oleh faktor Kualitas biji kakao yang digunakan sudah memenuhi standar mutu yang baik yang mendapatkan nilai 0,854. Faktor



kekuatan dengan skor tertinggi dimiliki oleh faktor keterbatasan tenaga kerja menyebabkan proses produksi tidak selalu optimal yang mendapatkan nilai 0,893. Pembobotan dan skoring faktor EFE bisa dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Pembobotan dan Skoring Faktor EFE

Faktor Eksternal	Bobot	Peringkat	Nilai/skor
Peluang (O)			
a. Permintaan pasar terhadap produk bubuk coklat lokal terus meningkat	0,300	4,667	1,398
b. Menghasilkan produk yang sehat, tanpa bahan pengawet	0,267	4,333	1,156
c. Dukungan dari pemerintah sangat membantu pengembangan agroindustri	0,200	3,667	0,733
d. Lokasi yang strategis	0,100	2,667	0,267
e. Infrastruktur produksi yang memadai	0,133	3,667	0,487
Sub Total	1,00		4,041
Ancaman (T)			
a. Adanya pesaing dengan produk sejenis	0,200	3	0,600
b. Harga produk yang lebih mahal dari produk lainnya	0,167	2,667	0,445
Tabel 11. Lanjutan			
c. Adanya produk sejenis dengan kualitas yang lebih baik	0,167	2,667	0,445
d. Produk tidak tahan lama	0,200	3	0,600
e. Fluktuasi harga bahan baku (biji kakao) menjadi tantangan besar bagi keberlanjutan produksi	0,266	4,333	1,152
Sub total	1,00		3,242
Total		(4,041-3,242)	0,799

Sumber : Data Primer Diolah, 2024.

Total nilai pada Tabel 11 diperoleh dari hasil kuesioner analisa faktor peluang dan ancaman, sehingga dapat diketahui faktor mana yang mempunyai nilai atau skor yang paling tinggi. Nilai bobot yang diberikan pada setiap faktor dikalikan dengan peringkat kemudian diperoleh hasil yang akan menjadi nilai skor.

Tabel itu menunjukkan bahwa nilai peluang (*Opportunities*) yang diperoleh lebih besar 0,799 dibanding dengan nilai ancaman (*Threat*). Hal ini menunjukkan bahwa peluang-peluang yang ada lebih besar daripada ancaman yang dihadapi untuk pengembangan produk bubuk coklat di Chokato. Salah satu faktor peluang dengan skor tertinggi diperoleh oleh faktor Permintaan pasar terhadap produk bubuk cokelat lokal terus meningkat dengan nilai 1,398. Setelah diperoleh nilai total dari masing-masing faktor, selanjutnya dapat dibuat matriks SWOT untuk mengembangkan empat tipe strategi yaitu SO, WO, ST, dan WT. Rumusan matriks SWOT dapat dilihat pada Tabel 12.



Tabel 12. Perumusan Kombinasi Strategi Matriks SWOT

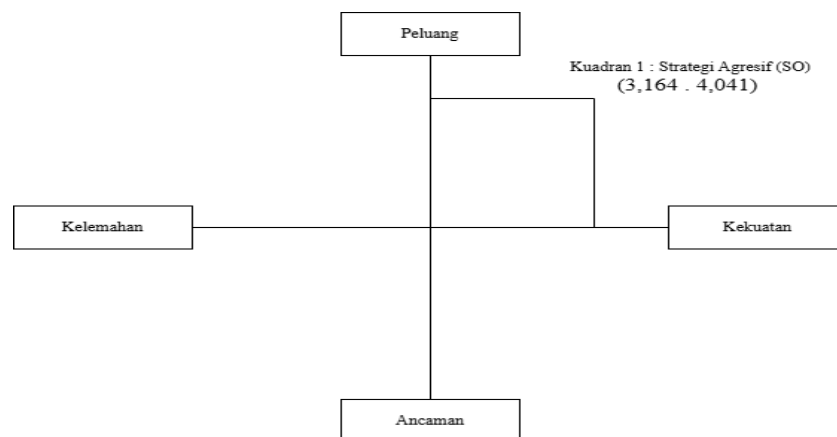
IFE-EFE	Strengths (S)	Weakness (W)
Opportunities (O)	Strategi (S-O) $3,164 + 4,041$ = 7,205	Strategi (W-O) $3,131 + 4,041$ = 7,172
Threats (T)	Strategi (S-T) $3,164 + 3,242$ = 6,406	Strategi (W-T) $3,131 + 3,242$ = 6,373

Sumber : Data Primer Diolah, 2024

Berdasarkan perhitungan dari analisis SWOT yang dilakukan, strategi dengan nilai tertinggi diperoleh oleh kombinasi *Strength-Opportunities* dengan nilai 7,205. Dengan hasil yang diperoleh tersebut dapat dikatakan bahwa untuk merancang prospek pengembangan produk bubuk coklat dapat memanfaatkan seluruh kekuatan yang dimiliki serta memanfaatkan peluang-peluang yang ada, sehingga dapat menghasilkan strategi yang positif. Dalam penelitian ini lebih berfokus menggunakan kekuatan untuk memandapaatkan dan mewujudkan peluang-peluang yang ada, sehingga diperoleh strategi untuk prospek pengembangan usaha produk bubuk coklat yang tepat kedepannya.

3.2.1 Pemetaan Hasil Matriks SWOT

Berdasarkan rumusan kombinasi strategi yang telah diperoleh, dapat dibuat gambaran dari rumusan strategi tersebut dalam bentuk kuadran matriks SWOT. Bagan atau kuadran matriks SWOT dapat dilakukan dengan membuat lembaran kerja dengan menarik sebuah garis persilangan untuk membentuk empat buah kuadran, yaitu masing masing untuk kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman. Kuadran matriks SWOT dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kuadran Strategi SWOT

Berdasarkan Gambar, dapat dilihat bahwa posisi strategi berada pada kuadran 1 (positif, positif). Posisi strategi yang berada pada kuadran I merupakan situasi yang sangat menguntungkan karena suatu usaha atau perusahaan memiliki



peluang dan kekuatan internal, sehingga dengan kekuatan yang dimilikinya dapat memanfaatkan peluang yang ada menjadi keuntungan bagi perusahaan [11].

3.2.2 Perumusan Strategi untuk Prospek Pengembangan

Hasil dari analisis matriks SWOT di atas menunjukkan bahwa prospek pengembangan pada produk bubuk coklat dapat ditentukan oleh kombinasi faktor internal dan eksternal. Dari kombinasi kedua faktor tersebut dapat dipaparkan strategi pengembangan produk yang dapat dilakukan sebagai berikut :

a. Strategi SO (*Strength-Opportunities*)

Hal yang dapat diterapkan pada strategi SO ini yaitu dengan menggunakan kekuatan-kekuatan yang dimiliki serta memanfaatkan peluang yang ada [12]. Dari analisis dan perhitungan yang telah dilakukan, didapatkan bahwa rumusan kombinasi strategi SO menjadi strategi yang harus dipertimbangkan dan ditetapkan dalam perencanaan prospek pengembangan produk bubuk coklat ini karena strategi SO memiliki nilai kombinasi strategi yang tinggi yaitu 7,205 dibandingkan dengan strategi lainnya. Strategi SO yang digunakan untuk prospek pengembangan produk bubuk coklat ini yaitu :

- 1) Dengan kualitas biji kakao yang memenuhi standar mutu dan bubuk coklat yang memiliki aroma, rasa, dan warna yang baik, pabrik dapat memperkenalkan produk premium untuk memenuhi permintaan pasar lokal yang terus meningkat. Strategi ini memungkinkan pabrik bersaing di segmen pasar dengan nilai tambah yang lebih besar dan memperkuat posisi sebagai produsen produk berkualitas tinggi (S1;S2;O1).
- 2) Kapasitas kerja pabrik yang mampu memenuhi permintaan pasar dapat ditingkatkan lebih jauh dengan memanfaatkan lokasi strategis. Lokasi yang dekat dengan bahan baku dan akses ke jalur distribusi dapat mempercepat pengiriman produk ke konsumen, sekaligus meningkatkan efisiensi produksi melalui pengelolaan logistik yang lebih baik (S3;S4;O4)
- 3) Fasilitas produksi yang efisien dapat lebih dimaksimalkan dengan memanfaatkan dukungan dari pemerintah, seperti program pelatihan atau bantuan peralatan. Infrastruktur produksi yang memadai juga membuka peluang untuk mengadopsi teknologi baru, yang dapat meningkatkan efisiensi dan konsistensi produk (S4;O3;O5).
- 4) Pabrik dapat memanfaatkan keunggulan dalam menghasilkan produk sehat tanpa bahan pengawet, dikombinasikan dengan pelayanan yang baik kepada konsumen, untuk membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan. Strategi ini juga dapat menarik segmen konsumen yang peduli dengan kesehatan, sekaligus memperkuat citra positif perusahaan (S5;O2).

b. Strategi WO (*Weakness-Opportunities*)

Strategi ini merupakan gabungan dari faktor kelemahan dan faktor peluang dan merupakan strategi yang bersifat defensif. Strategi ini berusaha untuk mengurangi atau meminimalkan kelemahan yang ada agar dapat menghindari ancaman. Hal yang perlu diperhatikan pada strategi ini yaitu memanfaatkan peluang yang ada untuk mengurangi kelemahan yang dimiliki. Strategi WO yang dapat digunakan untuk pengembangan produk bubuk coklat di chokato yaitu :

- 1) Dengan memanfaatkan dukungan pemerintah dan infrastruktur produksi yang memadai, pabrik dapat mengadopsi teknologi modern untuk mengatasi variasi mutu antar batch produksi dan mengurangi ketergantungan pada metode manual. Hal ini akan meningkatkan konsistensi mutu produk sekaligus mempercepat proses produksi, sehingga lebih sesuai dengan permintaan pasar yang terus meningkat (W1; W4; O3; O5).
- 2) Strategi pemasaran yang kurang efektif dapat ditingkatkan dengan menonjolkan nilai-nilai unik dari produk, seperti produk yang sehat dan bebas bahan pengawet, serta meningkatnya permintaan pasar lokal. Kampanye pemasaran



berbasis digital, serta kerjasama dengan mitra lokal, dapat membantu menjangkau lebih banyak konsumen (W3; O1; O2).

- 3) Dengan dukungan infrastruktur produksi yang memadai (O5), pabrik dapat merancang proses produksi yang lebih efisien untuk menangani skala yang lebih besar. Hal ini juga mendukung penyesuaian produksi jika terjadi peningkatan permintaan atau gangguan pasokan dari pemasok utama (W4; W5; O5).

c. Strategi ST (*Strenght-Threats*)

Strategi ini merupakan gabungan dari faktor kekuatan dan faktor ancaman. Hal yang diterapkan pada strategi ST ini yaitu dengan menggunakan kekuatan-kekuatan yang dimiliki untuk mengatasi segala ancaman. Strategi ST yang dapat digunakan untuk prospek pengembangan produk bubuk coklat ini yaitu :

- 1) Dengan kualitas biji kakao yang baik dan rasa serta aroma bubuk coklat yang unggul, pabrik bisa terus memperbaiki produk sehingga lebih unggul dari pesaing yang menawarkan kualitas sejenis atau lebih baik, ini akan membuat produk lebih menonjol di pasar (S1; S2; T1; T3).
- 2) Menggunakan biji kakao berkualitas tinggi dan fasilitas produksi yang mendukung, pabrik dapat mencoba teknik baru untuk membuat produk lebih tahan lama. Hal ini akan membantu menghadapi masalah produk yang cepat rusak (S1; S4; T4).
- 3) Dengan kapasitas produksi yang memadai, pabrik bisa lebih fleksibel dalam menyesuaikan jumlah produksi sesuai kebutuhan pasar. Ini akan membantu mengatasi persaingan ketat dan naik turunnya harga bahan baku (S3; T1; T5).

d. Strategi WT (*Weakness- Threats*)

Strategi ini merupakan gabungan dari faktor kelemahan dan faktor ancaman. Strategi WT didasarkan pada aktivitas yang sifatnya defensif dan berupaua menghindari ancaman yang timbul dari luar untuk meminimalisir hal-hal yang menjadi kelemahan pada suatu perusahaan. Strategi WT yang dapat digunakan untuk prospek pengembangan pada produk bubuk coklat ini yaitu :

- 1) Dengan keterbatasan tenaga kerja, Chokato dapat menerapkan pelatihan intensif untuk meningkatkan keterampilan karyawan dan efisiensi kerja. Penggunaan teknologi yang lebih modern untuk menggantikan proses manual juga diperlukan untuk menurunkan biaya operasional, sehingga harga jual produk dapat lebih kompetitif (W2; W4; T2).
- 2) Ketergantungan pada satu pemasok bahan baku dapat diatasi dengan menjalin kemitraan dengan beberapa pemasok baru. Hal ini juga dapat membantu mengurangi dampak fluktuasi harga biji kakao terhadap keberlanjutan produksi. Selain itu, Chokato dapat mulai menjajaki sumber bahan baku lokal yang lebih stabil (W5; T5).
- 3) Untuk mengatasi strategi pemasaran yang kurang efektif, Chokato dapat memanfaatkan media digital dan kampanye berbasis edukasi. Dengan menekankan keunggulan produk sebagai bubuk coklat sehat tanpa pengawet, Chokato dapat menarik perhatian konsumen yang sadar kesehatan, sekaligus mengurangi risiko kehilangan pasar akibat produk yang tidak tahan lama (W3; T4).
- 4) Chokato perlu memastikan kualitas bubuk coklat tetap stabil dengan memperbaiki proses produksi, Dengan kualitas yang konsisten, Chokato dapat lebih mudah bersaing dengan produk lain di pasaran.

Berdasarkan perumusan perencanaan strategi SWOT tersebut, yang menjadi strategi pilihan dan dapat digunakan untuk prospek pengembangan produk bubuk coklat ini yaitu kombinasi strategi SO (*Strenght-Opportunity*). Hal ini dikarenakan selain memperoleh nilai yang tinggi pada matriks SWOT, strategi ini dapat menciptakan strategi yang agresif dalam pengembangan produk dan pengelolaan usaha kedepannya. Melalui strategi SO ini dapat dimaksimalkan kekuatan serta peluang yang ada untuk mendukung prospek pengembangan usaha. Faktor faktor yang menjadi kekuatan pada strategi ini mampu memanfaatkan peluang yang ada diantaranya yaitu dapat mengembangkan produk lebih baik dan



berkualitas, mengetahui media atau cara promosi dan pemasaran yang lebih tepat sehingga dapat diterima oleh konsumen dan dapat mengikuti perkembangan zaman.

Selain strategi pilihan tersebut, strategi lainnya juga dapat digunakan sebagai strategi fungsional untuk lebih mendukung dan menyempurnakan prospek pengembangan usaha ke depannya. Hal ini dikarenakan faktor-faktor seperti kelemahan dan ancaman juga penting untuk diperhatikan agar kelemahan tersebut dapat segera diperbaiki dan ancaman yang bersumber dari luar tersebut dapat diminimalis.

4. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa mutu biji kakao yang digunakan oleh PT Chokato Tumbuh Bersama telah memenuhi persyaratan Standar Nasional Indonesia (SNI) 2323:2008. Pemenuhan standar tersebut menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan telah memenuhi kriteria mutu biji kakao berdasarkan standar yang ditetapkan. Meskipun demikian, hasil pengolahan biji kakao menjadi bubuk cokelat belum sepenuhnya memenuhi persyaratan mutu produk akhir, khususnya pada parameter kehalusan dan kadar air. Temuan ini menunjukkan bahwa proses pengolahan masih memerlukan perbaikan untuk menghasilkan bubuk cokelat dengan karakteristik mutu yang sesuai standar.

Hasil analisis kapasitas kerja menunjukkan bahwa proses penyangraian memiliki kapasitas produksi tertinggi sebesar 21,25 kg/jam, sedangkan proses pengempaan menghasilkan kapasitas terendah sebesar 1,54 kg/jam. Perbedaan kapasitas tersebut menunjukkan adanya variasi kemampuan kerja pada setiap tahapan pengolahan biji kakao menjadi bubuk cokelat. Analisis rendemen menunjukkan bahwa proses pengemasan menghasilkan rendemen tertinggi sebesar 100%, sedangkan proses pengempaan memiliki rendemen terendah sebesar 60%. Secara keseluruhan, proses pengolahan biji kakao mulai dari tahap sebelum penyangraian hingga menghasilkan bubuk cokelat siap kemas memperoleh rendemen total sebesar 35,9%, yang menggambarkan proporsi produk akhir terhadap bahan baku awal.

Hasil analisis strategi pengembangan agroindustri bubuk cokelat pada PT Chokato Tumbuh Bersama menunjukkan bahwa strategi yang sesuai adalah strategi Strength–Opportunity (SO), yaitu pendekatan yang memanfaatkan kekuatan internal perusahaan untuk mengoptimalkan peluang eksternal. Strategi tersebut dapat menjadi dasar bagi perusahaan dalam mengembangkan kegiatan produksi dan meningkatkan daya saing produk bubuk cokelat. Penerapan strategi SO perlu didukung melalui perbaikan proses pengolahan, khususnya pada tahapan yang memiliki kapasitas kerja dan rendemen rendah, serta peningkatan pengendalian mutu produk akhir. Hasil penelitian ini memberikan dasar bagi perusahaan untuk merumuskan langkah pengembangan agroindustri bubuk cokelat yang lebih efisien, berorientasi pada pemenuhan standar mutu, dan berkelanjutan.

5. Referensi

- [1] Z. Zulfiandri and M. Marimin, "Strategi Pengembangan Agroindustri Kakao Berbasis Kelompok Tani di Propinsi Sumatera Barat," *Inovisi*, vol. 8, no. 1, pp. 1–10, 2012, Accessed: Oct. 19, 2026. [Online]. Available: <https://ejurnal.esaunggul.ac.id/index.php/inovisi/article/view/957>
- [2] N. M. A. S. Singapurwa *et al.*, "Pemanfaatan Biji Kakao menjadi Olahan Coklat," *International Journal of Community Service Learning*, vol. 9, no. 1, pp. 36–43, Feb. 2025, doi: 10.23887/ijcsl.v9i1.84403.
- [3] T. N. Maristela, W. Mitran, and E. E. K. Goo, "Analisis Strategi Keunggulan Bersaing Usaha Penjahit Rumahan dengan Pendekatan Analisis SWOT," *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, vol. 20, no. 2, pp. 1–10, May 2024, doi: 10.56910/gemawisata.v20i2.340.
- [4] M. Nazaruddin, S. Yunus, B. Baidhawati, and M. Murdani, "Pelatihan Budidaya Kakao Guna Peningkatan Kapasitas Petani dan Peningkatan Produksi Kakao di Aceh Utara," *Jurnal Malikussaleh Mengabdikan*, vol. 2, no. 1, p. 65, Apr. 2023, doi: 10.29103/jmm.v2i1.10068.



- [5] R. R. M. Ummah and S. Widayanti, "Peningkatan Pengetahuan Petani dalam Budidaya Kakao Melalui Kegiatan Sekolah Lapang di Desa Bulili, Kabupaten Sigi," *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 11, no. 2, pp. 218–229, Jun. 2025, doi: 10.29244/agrokreatif.11.2.218-229.
- [6] M. F. Gustaman, S. Nurlaela, and A. Farmia, "Peran Pemberdayaan dalam Mendukung Peningkatan Kapasitas Petani Kakao pada Tahapan Pascapanen," *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 6, no. 3, pp. 1499–1508, May 2026, doi: 10.59395/altifani.v6i3.1209.
- [7] M. Mashuri and D. Nurjannah, "Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing," *JPS (Jurnal Perbankan Syariah)*, vol. 1, no. 1, pp. 97–112, Apr. 2020, doi: 10.46367/jps.v1i1.205.
- [8] I. G. N. A. B. Putra, "Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Keunggulan pada UD. Kacang Sari di Desa Tamblang," *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, vol. 9, no. 2, p. 397, Sep. 2019, doi: 10.23887/jjpe.v9i2.20106.
- [9] N. M. A. S. Singapurwa *et al.*, "Perbaikan Penanganan Pasca Panen Kakao bagi Petani di Desa Asahduren Kecamatan Pekutatan Kabupaten Jembrana, Bali," *Jurnal Abdi Insani*, vol. 11, no. 1, pp. 21–29, Jan. 2024, doi: 10.29303/abdiinsani.v11i1.1129.
- [10] E. Ariningsih, H. J. Purba, J. F. Sinuraya, K. S. Septanti, and S. Suharyono, "Permasalahan dan Strategi Peningkatan Produksi Dan Mutu Kakao Indonesia," *Analisis Kebijakan Pertanian*, vol. 19, no. 1, pp. 89–108, Jun. 2021, doi: 10.21082/akp.v19n1.2021.89-108.
- [11] R. Manalu, "Pengolahan Biji Kakao Produksi Perkebunan Rakyat untuk Meningkatkan Pendapatan Petani [Processing of Smallholder Plantations Cocoa Production to Increase Farmers Income]," *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, vol. 9, no. 2, pp. 99–112, Feb. 2019, doi: 10.22212/jekp.v9i2.1006.
- [12] S. J. Munarso, M. Miskiyah, and M. Thamrin, "Pengaruh Penanganan Pascapanen terhadap Mutu dan Keamanan Pangan Biji Kakao," *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, vol. 11, no. 1, p. 1, Jun. 2016, doi: 10.33104/jihp.v11i1.3404.
- [13] R. Mamuasi, D. Renjaan, and F. Y. Habsyi, "Potensi Pengembangan Komoditas Coklat (*Theobroma Cacao* L.) di Kabupaten Halmahera Barat," *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi (JUPEK)*, vol. 7, no. 2, pp. 352–360, Jul. 2026, doi: 10.5281/ZENODO.21410030.
- [14] S. Nabilah, P. K. Suparyana, A. F. Utama, and R. Tahir, "Strategi Pengembangan Usahatani Kakao di Kecamatan Sabbang Kabupaten Luwu Utara," *Jurnal Agrimansion*, vol. 25, no. 2, pp. 342–352, Aug. 2024, doi: 10.29303/AGRIMANSION.V25I2.1675.
- [15] A. Ayyub and N. Harli, "Strategi Pengembangan Produksi Kakao (*Theobroma cacao*) (Studi Kasus Kelompok Wanita Tani Pawon Gendis)," *Jurnal Pertanian Agros*, vol. 25, no. 4, pp. 3810–3820, 2023, doi: 10.37159/JPA.V25I4.3519.
- [16] H. Syam, M. S. Ma'arif, Eriyatno, I. Sailah, Machfud, and M. S. Didu, "Rancang Bangun Model Strategi Sistem Penunjang Keputusan Pengembangan Agroindustri Berbasis Kakao Melalui Pola Jejaring Usaha," *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 16, no. 1, 2006, Accessed: Oct. 19, 2026. [Online]. Available: <https://journal.ipb.ac.id/jurnaltin/article/view/4247>
- [17] A. Rahim, G. S. Hutomo, Shahabuddin, Ismail, and Farid, "Diversifikasi Produk Olahan Kakao Melalui Program Pengembangan Desa Mitra di Kecamatan Ampibabo Kabupaten Parigi Moutong," *Jurnal Abditani*, vol. 3, no. 2, pp. 57–62, Oct. 2020, doi: 10.31970/ABDITANI.V3I2.47.
- [18] S. B. Bakhri, A. A. Munawar Albadri, and U. K. Fatimah, "Analisis SWOT untuk Strategi Pengembangan Home Industry Kue Gapit Sampurna Jaya Kabupaten Cirebon
[SWOT Analysis for Gapit Cake Home Industry Development Strategy Sampurna Jaya Cirebon Regency]," University Library of Munich, Germany, Jan. 2019. Accessed: Oct. 19, 2026. [Online]. Available: <https://ideas.repec.org/p/pramprapa/99626.html>