

**PENINGKATAN DAYA SAING
BIJI KAKAO ASAL PATUK GUNUNGKIDUL
BERBASIS KEUNGGULAN
INDIKASI GEOGRAFIS DAN PRODUKTIVITAS HIJAU**

Retno Utami Hatmi¹, Makhmudun Ainuri², dan Anggoro Cahyo Sukartiko²

¹Mahasiswa Pascasarjana Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

²Dosen Pembimbing Pascasarjana Teknologi Industri Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada

INTISARI

Salah satu komoditas unggulan Kecamatan Patuk Gunungkidul D.I. Yogyakarta adalah kakao. Biji kakao asal Patuk Gunungkidul belum mampu bersaing dengan biji kakao asal wilayah lain di Indonesia maupun dengan mancanegara. Tujuan penelitian ini ada 3, yaitu (1) mengidentifikasi faktor dominan penyebab rendahnya daya saing biji kakao Indonesia termasuk didalamnya asal Patuk Gunungkidul, (2) memperoleh parameter kunci pembeda sebagai keunggulan biji kakao asal Patuk Gunungkidul dengan pendekatan indikasi geografis, dan (3) memperbaiki produktivitas dan kinerja lingkungan pada usaha pengolahan biji kakao kering fermentasi di Patuk Gunungkidul dengan pendekatan produktivitas hijau. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor dominan penyebab rendahnya daya saing biji kakao asal Patuk Gunungkidul adalah biji cacat karena proses (biji slaty, biji pecah, biji bertunas, dan biji berjamur). Parameter kunci pembeda biji kakao asal Patuk Gunungkidul yang dapat digunakan sebagai keunggulan indikasi geografis adalah dimensi buah (berat/pod, berat biji basah/pod, berat basah/biji), dimensi biji kakao segar (jumlah biji/100 g, tebal biji, berat kering/biji), asam lemak utama (palmitat dan stearat), asam lemak pembeda (kaprat dan kaprilat), asam lemak minor (laurat dan miristat), nilai jual biji kakao (ukuran biji dan kadar biji berjamur), syarat mutu biji kakao fermentasi (biji pecah, bertunas, dan kadar air), kimia sebagai prekursor aroma (asam amino aroma dan gula reduksi), mutu kimia (pH dan lemak total), dan kombinasi mineral (Zn-P, Zn-Fe, Zn-As). Penggunaan alat *depulper* pada usaha pengolahan biji kakao fermentasi di Patuk Gunungkidul dapat memperbaiki indeks produktivitas dan indeks kinerja lingkungannya sebesar 100,67 dan 13.963,3.

Kata Kunci : biji kakao, daya saing, indikasi geografis, produktivitas hijau, Patuk Gunungkidul

COMPETITIVENESS IMPROVEMENT OF COCOA BEAN FROM PATUK GUNUNGKIDUL BASED ON GEOGRAPHICAL INDICATION AND GREEN PRODUCTIVITY

Retno Utami Hatmi¹, Makhmudun Ainuri², dan Anggoro Cahyo Sukartiko²

¹Postgraduate Student in Departement of Agro – Industrial Technology
Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University

²Lecturer in Departement of Agro – Industrial Technology
Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University

ABSTRACT

It is a real condition that one of the main commodities of Patuk district, Gunungkidul D.I. Yogyakarta is cacao. However, cacao beans from Patuk Gunungkidul have not been able to compete with cacao beans from other regions in Indonesia as well as globally. Moreover, there are three major purposes is this study which are: (1) to identify the dominant factors causing low competitiveness level of Indonesian cacao beans especially from Patuk Region of Gunungkidul, (2) to determine key parameters as distinctive advantages of cacao beans from Patuk Region of Gunungkidul using Geographical Indication approach and (3) to improve environmental productivity and performance of fermented dry cacao beans processes in Patuk region Gunungkidul using Green Productivity method. Next, the research result indicates that the dominant factor lead to low competitiveness level of Patuk Gunungkidul's cacao beans are process caused defect: slaty, broken, sprouts, and mouldy beans. Later on, distinctive key parameters of Patuk Gunungkidul's cacao beans which are may possible used as Geographical Indication Advantages are pods dimension (weight/pods, wet beans weight/pods, wet weight/beans), cacao beans dimension (number of beans/100 gr, beans thickness, dry weight/beans), primary fatty acids (palmitat and stearat), differentiating fatty acids (kaprat and kaprilat), minor fatty acids (laurat and miristat), cacao beans sale value (beans size and moldy beans level), fermented cacao beans quality requirements (broken and sprout beans, moisture beans), chemical substance as scent precursor (aromatic amino acids and reducing sugars), chemical quality (pH level and total fat), and mineral combination (Zn-P, Zn-Fe, Zn-As). Finally, the use of depulper tools in fermented cacao beans processing in Patuk region Gunungkidul might improve the productivity and environmental performance indexes at 100,67 and 13.963,3.

*Keywords: cacao beans, geographical indication, green productivity,
Patuk Gunungkidul*