

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data dan pembahasan dalam penelitian ini mengenai daya saing produk olahan kakao Indonesia di pasar Amerika Serikat selama periode 2008 – 2022, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pasta kakao, bubuk kakao, dan lemak kakao dari Indonesia, menunjukkan daya saing komparatif yang kuat, sedangkan produk cokelat tidak menunjukkan daya saing komparatif yang signifikan. Hal ini disebabkan oleh keunggulan alam Indonesia dalam produksi biji kakao berkualitas tinggi yang menjadi bahan baku utama produk olahan kakao. Proses pengolahan yang dilakukan dengan baik juga dapat meningkatkan daya saing produk olahan kakao Indonesia.
2. Seluruh produk olahan kakao Indonesia berupa pasta kakao, lemak kakao, bubuk kakao, dan cokelat, menunjukkan daya saing kompetitif dengan posisi pasar yang berada di kategori *rising star*. Hal ini dipengaruhi oleh strategi pemasaran yang efektif, peningkatan kualitas produk, dan respons positif dari pasar terhadap produk olahan kakao Indonesia.
3. Indonesia menunjukkan spesialisasi perdagangan sebagai eksportir (tahap kematangan) untuk produk pasta kakao, lemak kakao, dan bubuk kakao ke pasar Amerika, sementara untuk produk cokelat, Indonesia berspesialisasi sebagai importir (tahap pengenalan) dari pasar Amerika. Hal ini dapat terjadi karena perbedaan dalam kemampuan produksi, kualitas produk, dan kebijakan perdagangan antara Indonesia dan Amerika Serikat, yang menyebabkan Indonesia fokus pada ekspor produk olahan kakao tertentu sementara mengimpor produk cokelat dari Amerika Serikat.

5.2. Saran

Adapun saran yang dapat diimplementasikan sesuai dengan hasil penelitian di atas:

1. Pengembangan inovasi produk: mendorong inovasi dalam produk olahan kakao, terutama dalam hal variasi produk cokelat yang dapat meningkatkan daya saing. Hal ini dapat dilakukan melalui penelitian dan pengembangan untuk menciptakan produk cokelat yang unik dan menarik bagi pasar Amerika Serikat.
2. Peningkatan kualitas bahan baku: fokus pada peningkatan kualitas biji kakao sebagai bahan baku utama untuk produk olahan kakao. Langkah ini akan mendukung daya saing produk olahan kakao Indonesia secara keseluruhan, termasuk pasta kakao, bubuk kakao, dan lemak kakao.
3. Optimasi proses produksi: melakukan evaluasi dan optimasi proses produksi untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk olahan kakao. Dengan proses produksi yang lebih efektif dan efisien, akan memungkinkan Indonesia untuk bersaing lebih baik di pasar Amerika Serikat.
4. Penguatan kerjasama industri: meningkatkan kerjasama antara pemerintah, petani kakao, industri pengolahan kakao, dan pihak terkait lainnya untuk mendukung pengembangan dan pemasaran produk olahan kakao Indonesia. Kerjasama yang erat ini akan memperkuat posisi pasar Indonesia di pasar Amerika Serikat.
5. Diversifikasi pasar tujuan: selain pasar Amerika Serikat, Indonesia juga dapat mempertimbangkan untuk diversifikasi pasar tujuan ekspor produk olahan kakao. Langkah ini akan mengurangi ketergantungan pada satu pasar tertentu

dan meningkatkan stabilitas perdagangan kakao Indonesia secara keseluruhan.

6. Peningkatan keberlanjutan: memperhatikan aspek keberlanjutan dalam produksi dan perdagangan produk olahan kakao, termasuk praktik pertanian yang ramah lingkungan dan pemenuhan standar keberlanjutan global. Hal ini dapat meningkatkan citra produk olahan kakao Indonesia di pasar internasional dan mendukung pertumbuhan jangka panjang industri kakao nasional.
7. Untuk penelitian selanjutnya disarankan dapat melakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya saing komparatif, kompetitif, dan spesialisasi perdagangan agar dapat merumuskan strategi yang lebih efektif untuk meningkatkan daya saing produk olahan kakao Indonesia di pasar Amerika.