

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang dapat diambil dalam penelitian yang berjudul “Analisis Daya Saing Dan Struktur Pasar Ekspor Kakao Olahan Indonesia di Pasar Filipina” antara lain sebagai berikut:

1. Kakao olahan Indonesia masih memiliki daya saing komparatif di pasar Filipina pada produk pasta kakao (HS 1803), bubuk kakao (HS 1805), serta cokelat olahan (HS 1806). Nilai RCA rata-rata ketiga produk berada di atas satu, tetapi hasil EPD menunjukkan bahwa Indonesia secara rata-rata berada pada kuadran *Lost Opportunity*. Temuan ini menunjukkan bahwa keunggulan komparatif Indonesia belum sepenuhnya diikuti oleh penguatan pangsa ekspor yang konsisten di pasar Filipina.
2. Posisi perdagangan kakao olahan Indonesia terhadap Filipina menunjukkan kecenderungan sebagai *net exporter*. Pasta kakao dan bubuk kakao memiliki posisi paling kuat karena nilai ISP rata-ratanya berada pada angka 1,00 atau fase kematangan. Cokelat olahan juga berada pada fase kematangan dengan nilai ISP rata-rata 0,89, tetapi posisinya lebih dinamis karena masih terdapat arus impor dari Filipina pada beberapa tahun pengamatan.
3. Struktur pasar kakao olahan di Filipina berbeda pada setiap produk. Pasta kakao dan bubuk kakao memiliki tingkat konsentrasi tinggi, sehingga persaingan lebih banyak terjadi di antara beberapa pemasok utama. Cokelat olahan memiliki struktur pasar yang lebih tersebar, sehingga persaingannya lebih luas serta melibatkan lebih banyak negara pemasok. Posisi Indonesia

kuat pada produk antara, tetapi pada produk hilir masih menghadapi persaingan yang lebih kompleks.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, maka saran yang dapat diberikan oleh penulis di antaranya sebagai berikut:

1. Pemerintah perlu memperkuat pengembangan daya saing kakao olahan melalui pembenahan sektor hulu, terutama peningkatan produktivitas tanaman, intensifikasi fermentasi biji kakao, serta penguatan akses pasar yang mampu memberikan insentif bagi petani dalam menghasilkan bahan baku berkualitas. Upaya tersebut penting untuk mendukung keberlanjutan pasokan bagi industri pengolahan kakao domestik.
2. Pelaku industri perlu menyusun strategi yang berdasarkan karakteristik masing-masing produk. Pasta kakao perlu diarahkan pada kontinuitas pasokan dan hubungan dagang jangka panjang dengan importir. Bubuk kakao perlu diperkuat melalui konsistensi mutu, spesifikasi teknis, keamanan pangan, dan keandalan pengiriman. Cokelat olahan perlu dikembangkan melalui diferensiasi produk, inovasi rasa, penguatan merek, kemasan, kualitas, dan distribusi.
3. Penelitian selanjutnya dapat mengkaji faktor-faktor yang memengaruhi perubahan pangsa pasar kakao olahan Indonesia di Filipina, seperti harga ekspor, kualitas produk, hambatan non-tarif, biaya logistik, jaringan distribusi, dan preferensi konsumen. Kajian tersebut dapat memperkuat penjelasan mengenai penyebab posisi *Lost Opportunity* pada beberapa produk kakao olahan Indonesia.