

BAB I

LATAR BELAKANG

1.1 Latar Belakang Penciptaan Karya

Kakao adalah tumbuhan tropis yang merupakan bahan dasar pembuatan cokelat. Tumbuhan kakao sendiri ditemukan di wilayah hutan tropis Amerika Tengah dan di bagian utara Amerika Selatan. Dilansir dari sumber yang sama, tanaman kakao dibudidayakan serta diolah sebagai makanan dan minuman cokelat oleh Suku Maya dan Suku Aztec (Wahyudi et al., 2017). Terlepas dari sejarah kakao tersebut, terdapat permasalahan global yang cukup berpotensi menurunkan produksi perusahaan cokelat di seluruh dunia dan menyebabkan kenaikan harga produk dikarenakan harga bahan baku yang melambung. CNBC Indonesia juga memberitakan tentang kenaikan harga kakao dalam skala global. Harga kakao melonjak saat ini merupakan kenaikan tertinggi sepanjang sejarah pada perdagangan *intraday* pada tahun 2024. Kenaikan tersebut mencapai level US\$10.080 (Rp159.667.200) per tonnya sebelum ditutup lebih rendah pada level US\$9.622 (Rp152.412.480). Kenaikan tersebut tercatat sejak awal tahun 2024.



Gambar 1. 1 Grafik Harga Kakao Berjangka (US\$/ton)

Sumber: www.cnbcindonesia.com

Melanjutkan dari CNBC Indonesia, penyebab melambungnya harga tersebut karena dunia dikabarkan akan menghadapi defisit pasokan tahunan ketiga berturut-turut. Hal tersebut dapat terjadi karena laporan dari negara-negara penting di Afrika Barat terkait hasil panen yang buruk. Adanya situasi seperti ini, negara-negara lain seperti Brazil dan Ekuador mencoba mengambil keuntungan dengan meningkatkan produksinya, namun membutuhkan waktu bertahun-tahun untuk dapat memenuhi pasokan global (Setiawati, 2024).

Indonesia sendiri merasakan permasalahan yang sama, yaitu menurunnya produksi kakao dalam negeri. Data dari Direktorat Jenderal Perkebunan, Kementerian Pertanian, yang dimuat dalam Pusat Standardisasi Instrumen (PSI) Perkebunan menunjukkan produksi kakao dalam negeri pada tahun 2022 mencapai 667,3 ribu ton, dengan lebih dari setengahnya diekspor senilai Rp 20 triliun. Pada kedudukan nilai ekspor tersebut bukan berarti Indonesia sudah mampu memenuhi produksi dalam negeri, akan tetapi yang terjadi Indonesia juga melakukan impor sekitar 133 ribu ton biji kakao senilai Rp 4,8 triliun pada tahun 2021. Hal tersebut dilakukan karena Indonesia sendiri belum mampu memenuhi kebutuhan industri, baik dari segi kuantitas maupun kualitas.

Penurunan jumlah bahan baku sudah dirasakan sejak tahun 2019, dimana luas lahan tanaman kakao menjadi 1.683.868 hektar, lebih rendah dari tahun 2011 yang mencapai 1.732.641 hektar. Penurunan luas lahan tanaman kakao ini otomatis berpengaruh pada jumlah hasil produksi biji kakao kering yang cukup signifikan, yaitu dari 712.231 ton pada tahun 2011 menurun menjadi 596.477 ton pada tahun 2019. Penyebab lain dari turunnya pasokan bahan baku kakao adalah serangan hama dan penyakit. Serangan tersebut tidak hanya menurunkan hasil panen kakao, tetapi juga menjadikan peningkatan biaya perawatan pohon kakao oleh petani (PSI Perkebunan, 2025).

Indonesia yang merupakan negara tropis menjadi tempat yang ideal untuk pertumbuhan kakao. Luas lahan potensial tergolong besar untuk pengembangan tanaman kakao, ada lebih dari 6,2 juta hektar dengan lahan paling besar berada di Irian Jaya, Kalimantan Timur, Sulawesi, Tengah, Maluku dan Sulawesi Tenggara (Rahmawati & Hartulistiyoso, 2020). Mayoritas perkebunan kakao di

Indonesia terletak di Pulau Sulawesi (59,58%). Sebagian lagi ada Pulau Sumatera (24,29%) (Putri et al., 2024). Data dari BPS Provinsi Jawa Tengah sendiri total luas lahan kakao pada tahun 2021 mencapai 3.082,65 hektar, khususnya di Magelang hanya 4 hektar. Jumlah tersebut mengalami penurunan yang cukup drastis dari tahun 2019 yang mencapai 3.576,30 hektar, dimana Kabupaten Magelang menyumbang lahan kakao hingga 132 hektar (Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah, 2022).

Magelang merupakan kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Tengah. Kabupaten yang memiliki julukan sebagai kota seribu bunga ini terkenal dengan wisata candi Borobudur dan wisata alamnya yang sangat indah. Secara umum kabupaten ini terletak di dataran tinggi dan dikelilingi oleh beberapa gunung yang ada di Jawa Tengah seperti gunung Merapi, Merbabu, Sumbing, Sindoro, Andong dan perbukitan Menoreh. Kondisi geografis tersebut tidak lepas dari wilayah perkebunan yang mendominasi kabupaten ini. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Magelang, terdapat beberapa jenis tanaman perkebunan yang tersebar di Kabupaten Magelang seperti kelapa, kopi, teh, tembakau, cengkeh dan beberapa masih tersisa tanaman kakao termasuk di Desa Ngargoretno (Badan Pusat Statistik Kabupaten Magelang, 2024).

Desa Ngargoretno terletak di Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang. Terletak di perbukitan menoreh dan berada di perbatasan tiga wilayah yaitu Magelang, Kulon Progo, dan Purworejo yang biasa disebut kawasan Gelang Projo. Desa Ngargoretno merupakan desa wisata yang sudah dirintis sejak tahun 2015 (Marhesa et al., 2022). Desa ini memiliki berbagai macam kekayaan alam yang mana salah satunya adalah batu marmer merah yang hanya ada satu di Indonesia. Tidak hanya kekayaan alam yang melimpah, Desa Ngargoretno juga memiliki kebudayaan yang beragam seperti Kesenian Gamelan, Ketoprak, Jatilan, Oblogowor, Bengilun, dan kerajinan Batik Kere. Selain itu potensi UMKM yang dimiliki seperti pengolahan kopi, teh sangit, madu liar, susu kambing etawa, gula jawa, kolang-kaling, racikan jamu, serta pengolahan kakao

liar sangat berpotensi meningkatkan perekonomian warga setempat (Yusnanto et al., 2021).

Dari potensi tersebut penulis memilih pengolahan kakao menjadi cokelat sebagai objek karya karena merupakan produk terbaru dari Desa Ngargoretno yang sangat memungkinkan untuk dikembangkan. Selain itu dari hasil observasi penulis, kakao yang tersebar di Desa Ngargoretno merupakan kakao liar yang tumbuh di pekarangan atau kebun warga yang masih tersisa beberapa pohon saja. Hasil wawancara penulis dengan pengolah kakao di Desa Ngargoretno juga memaparkan bahwa dulunya perbukitan Menoreh merupakan sentra kopi dan juga kakao. Pada tahun 2010–2014 harga kakao mengalami penurunan dikarenakan hama dan penyakit yang menyebabkan pohon kakao digantikan dengan pohon albasia dan cengkeh, menurut pemaparan pengolah kakao di desa tersebut.

Cono (Cokelat Ngargoretno) adalah satu-satunya produk cokelat yang berasal dari desa tersebut. Pemaparan dari Bagas, yang merupakan pengolah kakao di Desa Ngargoretno menjelaskan usaha yang sedang dirintis dengan temannya Faizal dimulai dari tahun 2021. Uniknya kakao yang dimanfaatkan Bagas bukanlah kakao dari hasil perkebunan, melainkan kakao liar yang tumbuh di kebun pribadi atau pekarangan rumah warga yang masih tersisa beberapa pohon saja. Dengan pemanfaatan tersebut Bagas membeli hasil buah dari pohon kakao milik warga, dan menunjukan bawasannya pohon kakao yang dulunya sempat tergantikan ternyata dapat dimanfaatkan kembali dan dapat menunjang perekonomian desa. Upaya Bagas dalam melestarikan kakao ini dengan menanam bibit kakao dan terus mengedukasi warga untuk turut serta memanfaatkan kakao ini.

Dari hasil obsevasi tersebut tercatat baru tiga tahun dari usaha ini mulai dirintis, namun sudah beberapa kali mengalami kesulitan mendapatkan bahan baku lokal sehingga mengharuskan ia membeli dari luar daerah untuk memenuhi produksi cokelatnya. Hasil wawancara yang dilakukan penulis

kepada Bagas, pasokan bahan baku yaitu kakao mengalami penurunan dan lonjakan harga.

No	Uraian	Jumlah	Satuan	Harga	Total
1	Biji Kakao Fermentasi	100	kg	60.000	6.000.000
2	Biji Kakao Fermentasi	100	kg	130.000	13.000.000
					19.000.000

Gambar 1. 2 Bukti Invoice Pembelian Biji Kakao Fermentasi

Sumber: Dokumen Penulis

Dibuktikan dari gambar *nota* pembelian bahan baku biji kakao di atas, biji kakao yang sudah difermentasi dibeli dengan harga Rp60.000/kilo di tahun 2023, dan sekarang sudah mencapai Rp130.000/kilo di tahun 2024. Lonjakan tersebut cukup signifikan yaitu mencapai dua kali lipat dari harga awal pembelian. Dengan adanya permasalahan tersebut, potensi besar bagi masyarakat setempat khususnya di Desa Ngargoretno untuk memperbanyak tanaman kakao mengingat populasi kakao yang menurun. Selain itu penulis terinspirasi untuk melakukan “Implementasi Teknik EDFAT Dalam Pembuatan *Photo story* Pengolahan Kakao Menjadi Cokelat Di Desa Ngargoretno, Magelang”. Penulis memilih *photo story* untuk memvisualisasikan proses pengolahan kakao menjadi cokelat sebagai inspirasi kepada masyarakat luas tentang pemanfaatan kakao.

Photo story dipilih penulis sebagai output karya, dimana merupakan jenis fotografi yang menampilkan cerita atau proses yang disampaikan dengan visual. *Photo story* merupakan media yang menampilkan serangkaian beberapa foto,

membentuk sebuah cerita serta mendeskripsikan sebuah cerita atau proses yang akan diangkat (Febriyanto & Yanto, 2019). Karya fotografi ini dipilih karena termasuk dalam komunikasi visual, yang dalam penyampaian pesannya melalui gambar atau foto untuk diterima melalui indera penglihatan. Mengingat perkembangan teknologi yang semakin pesat membuat media komunikasi semakin beragam.

Photo story yang dibuat merupakan sebuah karya fotografi jurnalistik, yang mana dikemas secara naratif dalam penyampaian pesannya. *Photo story* yang dibuat penulis disampaikan dengan format digital content. Konten digital adalah format konten yang dapat berbentuk tulisan, video, gambar, audio atau perpaduan dari keduanya yang sudah melalui proses digital (Husna, 2019). Dengan format digital, maka konten yang dibuat dapat diakses dari platform digital melalui device seperti smart phone, laptop, serta perangkat komputer lainnya.

Karya *Photo story* yang dibuat memuat proses pembuatan cokelat, karena ingin menunjukan *value* dari kakao itu sendiri. Kakao akan memiliki nilai yang tinggi ketika dijadikan olahan seperti cokelat, dimana dari cokelat tersebut masih dapat dikembangkan menjadi makanan atau minuman nantinya. Selain itu cokelat merupakan hidangan cukup mewah yang identik dengan kalangan menengah keatas, mengingat harga cokelat berkualitas di pasaran yang cukup tinggi. Maka dari itu dengan memperlihatkan *value* dari buah kakao tersebut diharapkan dapat mendorong, menginspirasi, memanfaatkan, serta nantinya akan meningkatkan perekonomian warga setempat.

Pembuatan karya *photo story* ini dibuat dengan mengacu metode EDFAT (*Entire, Detail, Frame, Angle dan Time*). Metode ini sangat cocok diterapkan dalam *photo story* karena teknik EDFAT dapat menggambarkan suatu kejadian atau peristiwa dengan hasil visual yang komprehensif dan variatif. Metode ini dibuat untuk melatih kepekaan fotografer dalam melihat suatu objek foto, yang diperkenalkan oleh *Walter Cronkite School of Journalism and Telecommunication Arizona State University* (Prasetyo & Murtono, 2019).

Penggunaan metode EDFAT pada *photo story* ini, yang nantinya akan dibuat tidak hanya untuk menghasilkan karya foto yang variatif, namun juga akan bercerita dan pesan yang dibawa melalui foto tersebut dapat tersampaikan dengan baik.

1.2 Manfaat Penciptaan Karya

Manfaat dari penciptaan karya ini dibagi menjadi dua yaitu manfaat secara akademis dan manfaat praktis. Manfaat akademis adalah manfaat yang bertujuan untuk menambah wawasan dan ilmu bagi pembaca tentang *photo story*. Sedangkan manfaat praktis bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat luas terkait objek *photo story* yang dapat diciptakan dengan metode yang mudah dipahami.

1.2.1 Manfaat Karya Secara Akademis

Dapat memberikan pengembangan dalam bidang ilmu komunikasi, menambah pemahaman dan referensi bagi pembaca terkait seni fotografi, terkhusus *photo story*. Adanya karya ini dapat meningkatkan keterampilan pembaca dalam pembuatan *photo story* yang dapat dilakukan dengan mudah menggunakan teknik EDFAT.

1.2.2 Manfaat Karya Secara Praktis

Dapat dijadikan pedoman atau sumber ide bagi pembaca dalam menghasilkan karya foto lebih menarik dan mudah dipahami. Selain itu dengan adanya karya *photo story* yang dibuat, diharapkan dapat memperkenalkan proses pengolahan kakao menjadi coklat melalui karya foto yang dikemas dalam bentuk *photo story*.