



PERATURAN GUBERNUR SUMATERA BARAT
NOMOR : 26 TAHUN 2016

TENTANG

PEMBINAAN MUTU BIJI KAKAO

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
GUBERNUR SUMATERA BARAT,

- Menimbang:
- a. bahwa dalam rangka meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditi kakao, perlu dilakukan peningkatan mutu biji kakao;
 - b. bahwa dalam rangka meningkatkan wawasan dan pengetahuan di bidang mutu dan pemasaran biji kakao di Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Barat perlu dilakukan pembinaan;
 - c. bahwa untuk memberikan kepastian hukum dalam melakukan pembinaan mutu biji kakao, perlu diatur dengan Peraturan Gubernur;
 - d. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a, huruf b, dan huruf c, perlu menetapkan Peraturan Gubernur tentang Pembinaan Mutu Biji Kakao;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 61 Tahun 1958 tentang Pembentukan Daerah-daerah Swatantra Tingkat I Sumatera Barat, Jambi dan Riau Sebagai Undang-Undang (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1958 Nomor 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 1646);
 2. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budidaya Tanaman (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1972 Nomor 46, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3478);
 3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah, sebagaimana telah diubahbeberapa kali, dengan Undang-Undang Nomor 29 Tahun 2015 terakhir tentang Perubahan kedua atas Undang-Undang Nomor 23 Tahun

2014 Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 58, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5679);

4. Undang-Undang Nomor 39 Tahun 2014 tentang Perkebunan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 308 tambahan lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5613).
5. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 35/Permentan/OT. 140/07/2008 tentang Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*);
6. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 20/Permentan/OT. 140/02/2010 tentang Sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian;
7. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 88/Permentan/PP. 340/12/2011 tentang Pengawasan Keamanan Pangan Terhadap Pemasukan dan Pengeluaran Pangan Segar Asal Tumbuhan;
8. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 51/Permentan/OT. 140/9/2012 tentang Pedoman Penanganan Pasca Panen Kakao;
9. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 67 Tahun 2014 tentang Persyaratan Mutu dan Pemasaran Biji kakao.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan : PERATURAN GUBERNUR TENTANG PEMBINAAN
MUTU BIJI KAKAO

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Gubernur ini yang dimaksud dengan :

1. Pemerintah Daerah adalah Pemerintah Provinsi Sumatera Barat.
2. Kabupaten/Kota adalah Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Barat.

3. Mutu dan olahan kakao adalah dimulai dari bibit bermutu, budidaya, kelembagaan, pengolahan dan pemasaran dari olahan kakao tersebut.
4. Biji Kakao adalah biji kakao dari tanaman kakao (*Theobroma cacao* L.) yang berasal dari biji kakao mulia atau biji kakao lindak setelah melalui proses fermentasi, dicuci atau tanpa dicuci, dikeringkan dan dibersihkan.
5. Kelompok Tani yang selanjutnya disebut Poktan adalah kumpulan petani yang dibentuk atas dasar kesamaan kepentingan dan kondisi lingkungan (social, ekonomi, sumber daya) serta keakraban untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha anggota.
6. Gabungan Kelompok Tani yang selanjutnya disebut Gapoktan adalah kumpulan beberapa kelompok tani yang bergabung dan bekerjasama untuk meningkatkan skala ekonomi dan efisiensi usaha..
7. Pelaku Usaha adalah badan usaha yang berbentuk hukum yang didirikan dan berkedudukan atau melakukan kegiatan dalam wilayah hukum Negara Republik Indonesia yang menyelenggarakan kegiatan usaha dalam bidang penanganan kakao.
8. Unit Fermentasi dan Pemasaran Biji Kakao yang selanjutnya disebut UFP-BK adalah unit usaha yang dibentuk oleh satu atau lebih Poktan atau Gapoktan atau Pelaku Usaha sebagai tempat kegiatan penanganan, pemrosesan, dan pemasaran Biji Kakao/
9. Surat Tanda Pendaftaran yang selanjutnya disingkat STP adalah dokumen tertulis yang diterbitkan oleh Satuan Kerja Perangkat Daerah (SKPD) kabupaten atau kota yang menyelenggarakan fungsi perkebunan yang menyatakan bahwa UFP-BK telah terdaftar secara resmi.
10. Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah yang selanjutnya disingkat OKKP-D adalah Satuan Kerja Tingkat Daerah yang sesuai dengan tugas dan diberikan kewenangan untuk melaksanakan pengawasan sistem Jaminan Mutu Pangan Hasil Pertanian.
11. Sertifikat Jaminan Mutu Biji Kakao yang selanjutnya disingkat SJM - BK adalah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh OKKPD-D kepada UFP-BK yang telah mampu menerapkan sistem jaminan mutu.
12. Surat Keterangan Kesesuaian Mutu yang selanjutnya disingkat SKKM adalah dokumen yang diterbitkan oleh OKKP-D yang menerangkan hasil penilaian kesesuaian mutu Biji Kakao terhadap persyaratan mutu Biji Kakao yang sudah ditentukan.
13. Sistem Jaminan Mutu Biji Kakao adalah rangkaian kegiatan dalam rangka menerapkan jaminan mutu sesuai pedoman

penanganan pasca hasil panen pertanian asal tanaman yang baik (*good handling practices*).

14. Penanganan Biji Kakao adalah bagian dari rangkaian kegiatan mulai dari sortasi buah sampai menghasilkan Biji Kakao sesuai persyaratan mutu Biji Kakao.
15. Pemasaran adalah kegiatan transaksi jual beli Biji Kakao yang dilakukan antara UFP-BK pembeli

Pasal 2

Peraturan Gubernur ini bertujuan Sebagai pedoman dalam melakukan pembinaan dan pengawasan mutu biji kakao oleh Pemerintah Daerah pada Kabupaten / Kota.

BAB II PEMBINAAN

Pasal 3

- (1) Pemerintah Daerah melakukan pembinaan mutu biji kakao di Kabupaten/Kota melalui dinas yang membidangi perkebunan atau dinas yang mempunyai tugas pokok dan fungsi di bidang perkebunan.
- (2) Pembinaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) meliputi :
 - a. pembinaan kelembagaan;
 - b. penanganan pasca panen;
 - c. penerapan sistem jaminan mutu; dan
 - d. pemasarannya.

Pasal 4

- (1) Pembinaan kelembagaan yang dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf a meliputi :
 - a. pembinaan tata cara pembentukan UFP – BK; dan
 - b. pembinaan tata cara penerbitan surat pendaftaran.
- (2) Ketentuan mengenai tata cara pembinaan kelembagaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam lampiran I yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari peraturan Gubernur ini.

Pasal 5

- (1) Pembinaan penanganan pasca panen sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf b meliputi :
 - a. pembinaan cara panen buah kakao;
 - b. pembinaan cara sortasi buah kakao;
 - c. pembinaan cara pemecahan buah kakao;

- d. pembinaan cara fermentasi biji kakao;
 - e. pembinaan cara pengeringan biji kakao;
 - f. pembinaan cara sortasi biji kakao kering;
 - g. pembinaan cara pengemasan biji kakao; dan
 - h. pembinaan cara penyimpanan biji kakao.
- (2) Ketentuan mengenai tata cara pembinaan penanganan pasca panen sebagaimana dimaksud pada ayat (1) tercantum dalam lampiran II yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Gubernur ini.

Pasal 6

- (1) Pembinaan terhadap penerapan sistem jaminan mutu sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf c, meliputi :
- a. pembinaan terhadap UFP -BK dalam mendapatkan SKKM; dan
 - b. pembinaan terhadap UFP -BK dalam mendapatkan Sertifikat SJM - BK .
- (2) Ketentuan mengenai tata cara pembinaan perapan sistem jaminan mutu sebagaimana di maksud pada ayat (1) tercantum dalam lampiran III yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Gubernur ini.

Pasal 7

Pembinaan terhadap pemasaran sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) huruf d, meliputi :

- a. pembinaan tata cara pemasaran melalui kerja sama dengan pihak lain;
- b. menggunakan mekanisme sistem resi gudang; dan/ atau
- c. menggunakan mekanisme pasar lelang.

Pasal 8

Pembinaan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (2) dilakukan melalui ;

- a. bimbingan teknis;
- b. sosialisasi;
- c. pelatihan; dan/atau
- d. koordinasi.

BAB II PENGAWASAN DAN PELAPORAN

Pasal 9

- (1) Pengawasan terhadap Sistem jaminan Mutu Biji Kakao di lakukan oleh OKKP - D.

(2) Pengawasan yang dimaksud pada ayat (1) meliputi :

- a. kelembagaan;
- b. pasca panen;
- c. sistem jaminan mutu; dan
- d. pemasaran.

(3) Pengawasan sebagaimana yang di maksud pada ayat (1) dilakukan paling sedikit 2 (dua) kali dalam 1 (satu) tahun.

Pasal 10

OKKP - D menyampaikan laporan pengawasan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 kepada Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Pusat paling sedikit 1 (satu) kali dalam 6 (enam) bulan.

BAB III KETENTUAN PENUTUP

Pasal 11

Peraturan Gubernur ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuainya, memerintahkan pengundangan Peraturan Gubernur ini dengan penempatannya dalam Berita Daerah Provinsi Sumatera Barat.

Ditetapkan di Padang
pada tanggal 10 Juni 2016

GUBERNUR SUMATERA BARAT,


IRWAN PRAYITNO

Diundangkan di Padang
pada tanggal 10 Juni 2016

SEKRETARIS DAERAH
PROVINSI SUMATERA BARAT


ALI ASMAR

BERITA DAERAH PROVINSI SUMATERA BARAT TAHUN 2016

LAMPIRAN I
PERATURAN GUBERNUR SUMATERA
BARAT
NOMOR
TENTANG
PEMBINAAN MUTU BIJI KAKAO

PEMBINAAN KELEMBAGAAN

A. TATA CARA PEMBENTUKAN UFP - BK

Tata cara pembentukan UFP - BK dibedakan dari asal usul UFP - BK itu yaitu dari Poktan/Gapoktan dan dari pelaku usaha.

Tata cara pembentukan UFP - BK yang dibentuk oleh Poktan/Gapoktan sebagai berikut :

- a. Menyusun struktur organisasi UFP - BK, minimal terdiri dari
:
 - Ketua
 - Sekretaris
 - Bendahara
 - Sub unit sarana prasarana
 - Sub unit pembelian dan pemasaran
 - Sub unit penanganan, dan
 - Sub unit pengawasan mutu internal
- b. Membuat kartu anggota dan buku identitas anggota UFP-BK;
- c. Menyusun Anggaran Dasar dan Rumah Tangga;
- d. Membuat denah lahan milik para anggota;
- e. Merancang pemupukan modal usaha baik iuran dari anggota atau penyisihan hasil usaha/kegiatan Gapoktan
- f. Mengajukan legalitas pembentukan Poktan/Gapoktan dari pejabat berwenang;

Tata cara pembentukan UFP-BK yang dibentuk oleh Pelaku Usaha sebagai berikut :

- a. Menyusun struktur organisasi UFP-BK, minimal terdiri dari :
 - Ketua
 - Sekretaris
 - Bendahara
 - Sub unit sarana prasarana
 - Sub unit pembelian dan pemasaran
 - Sub unit penanganan, dan
 - Sub unit pengawasan mutu internal

- b. Mengurus akte pendirian dan perubahannya (apabila belum ada)
- c. Mengurus Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) (apabila belum ada)
- d. Mengurus Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) (apabila belum ada)
- e. Mengurus surat keterangan domisili (apabila belum ada)
- f. Membuat denah lahan

B. TATA CARA MEMPEOLEH SURAT TANDA PENDAFTARAN (STP)

1. Permohonan diajukan oleh Ketua UFP-BK kepada SKPD Kabupaten atau Kota yang membidangi perkebunan dengan cara mengisi Formulir Permohonan dengan menggunakan Formulir 1.
2. Penilaian dokumen dilakukan oleh petugas yang ditunjuk oleh Kepala SKPD yang membidangi perkebunan dengan cara memeriksa kelengkapan dan keabsahan dokumen permohonan dengan menggunakan Formulir 2.
3. Hasil penilaian dokumen permohonan yang telah dinyatakan lengkap selanjutnya dilakukan penilaian lapang oleh petugas yang ditunjuk.
4. Penilaian lapang dilakukan dengan melihat kesesuaian antara dokumen permohonan dan kondisi lapangan.
5. Selanjutnya SKPD melakukan penerbitan STP untuk UFP-BK yang telah dinyatakan lulus penilaian lapang dengan menggunakan Formulir 3.
6. Penomoran STP mengikuti ketentuan sebagaimana contoh berikut:

NO. 1305 - STP - 0005-06/2013

Keterangan :

- 1305 = Kode Provinsi Sumatera Barat Kabupaten Padang Pariaman.
- STP = Kode/Singkatan Surat Tanda Pendaftaran.
- 0005 = Nomor urut pendaftaran yang dikeluarkan oleh Kepala Pemerintah Kabupaten atau Kota yang membidangi perkebunan yang diberikan kepada UFP-BK.
- 06/2013 = Bulan dan tahun dikeluarkannya STP.

Catatan :

Pemberian kode Provinsi dan Kabupaten/Kota sesuai dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri nomor 18 tahun 2013 tentang kode dan data wilayah Administrasi Pemerintahan

Formulir Permohonan Surat Tanda Pendaftaran
(UFP-BK dari Poktak/Gapoktan)

Kepada Yth. ~

Kepala Pemerintah Kabupaten/Kota yang membidangi Perkebunan
di-
Tempat

Bersama ini, kami :

1. Nama Ketua UFP-BK :
2. Alamat :
3. Nomor HP :
4. Nama UFP-BK :
5. Alamat UFP-BK :
6. Telepon/Faximile :
7. Kontak Person yang dapat dihubungi :
 - a. Nama :
 - b. Alamat :
 - c. Telepon/Faximile :

Mengajukan permohonan Surat Tanda Pendaftaran (STP) kepada Pemerintah Kabupaten/Kota yang membidangi perkebunan. Sebagai kelengkapan permohonan, kami lampirkan persyaratan sebagai berikut :

| KODE LAMPIRAN | PERSYARATAN |
|------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 A | Formulir isian data umum |
| 1 B | Struktur Organisasi |
| 1 C | Denah Lahan |
| 1 D | Daftara SDM yang menangani Fermentasi dan Pemasaran |
| 1 E | Anggaran Dasar dan Rumah Tangga |
| 1 F | Sarana Prasarana yang dimiliki |
| 1 G | Nama anggota dan penguasaan lahan |

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

.....,20

Ketua UFP-BK

(nama dan tanda tangan)

Formulir Permohonan Surat Tanda Pendaftaran
(UFP-BK dari Pelaku Usaha)

Kepada Yth.
Kepala Pemerintah Kabupaten/Kota yang membidangi Perkebunan
di-
Tempat

Bersama ini, kami :

- 1. Nama Ketua UFP-BK :
- 2. Alamat :
- 3. Nomor HP :
- 4. Nama UFP-BK :
- 5. Alamat UFP-BK :
- 6. Telepon/Faximile :
- 7. Kontak Person yang dapat dihubungi :
 - a. Nama :
 - b. Alamat :
 - c. Telepon/Faximile :

Mengajukan permohonan Surat Tanda Pendaftaran (STP) kepada Pemerintah Kabupaten/Kota yang membidangi perkebunan. Sebagai kelengkapan permohonan, kami lampirkan persyaratan sebagai berikut :

| KODE LAMPIRAN | PERSYARATAN |
|---------------|-----------------------------------------------------|
| 1 A | Formulir isian data umum |
| 1 B | Struktur Organisasi |
| 1 C | Denah Lahan |
| 1 D | Daftara SDM yang menangani Fermentasi dan Pemasaran |
| 1 H | Akta Pendirian dan Perubahannya |
| 1 I | Sarana prasarana yang dimiliki |
| 1 J | Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) |
| 1 K | Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) |
| 1 L | Surat Keterangan Domisili |

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

.....,20
Ketua UFP-BK

(nama dan tanda tangan)

FORMULIR ISIAN DATA UMUM

| | | | |
|-----|-----------------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1. | Nama UFP-BK | : | |
| 2. | Alamat | : | |
| 3. | Nama Ketua UFP-BK | : | |
| 4. | Nomor Kartu Tanda Penduduk Ketua UFP-BK | : | |
| 5. | Alamat Ketua UFP- BK | : | |
| 6. | Nomor Telpon/HP | : | |
| 7. | Nomor Faximile | : | |
| 8. | Kapasitas Produksi | : | |
| 9. | Tujuan Pasar | : | |
| 10. | Kondisi Bangunan | : | Permanen / semi permanen *) |
| 11. | Jumlah Anggota | : | orang |
| 12. | Luas Lahan | : | ha |
| 13. | Modal Usaha | : | |
| 14. | Jumlah Tenaga Kerja | : | orang |

Keterangan : *) pilih salah satu

.....,20

Pemohon
(nama dan tanda tangan)

FORMULIR PENILAIAN KELENGKAPAN DOKUMEN
SURAT TANDA PENDAFTARAN
(Untuk UFP-BK dari Poktan/Gapoktan)

| Kode | Persyaratan | Ada | Tidak | Keterangan |
|------|-----------------------------------------------------|-----|-------|------------|
| 1 A | Formulir isian data umum | | | |
| 1 B | Struktur Organisasi | | | |
| 1 C | Denah Lahan | | | |
| 1 D | Daftara SDM yang menangani Fermentasi dan Pemasaran | | | |
| 1 E | Anggaran Dasar dan Rumah Tangga | | | |
| 1 F | Sarana prasarana yang dimiliki | | | |
| 1 G | Nama anggota dan penguasaan lahan | | | |

FORMULIR PENILAIAN KELENGKAPAN DOKUMEN
SURAT TANDA PENDAFTARAN
(Untuk UFP-BK dari Pelaku Usaha)

| Kode | Persyaratan | Ada | Tidak | Keterangan |
|------|-----------------------------------------------------|-----|-------|------------|
| 1 A | Formulir isian data umum | | | |
| 1 B | Struktur Organisasi | | | |
| 1 C | Denah Lahan | | | |
| 1 D | Daftara SDM yang menangani Fermentasi dan Pemasaran | | | |
| 1 H | Akta Pendirian dan Perubahannya | | | |
| 1 I | Sarana prasarana yang dimiliki | | | |
| 1 J | Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) | | | |
| 1 K | Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) | | | |
| 1 L | Surat Keterangan Domisili | | | |

KOP
INSTANSI

SURAT TANDA PENDAFTARAN (STP)
NAMA INSTANSI

Nomor Pendaftaran :
.....

Diberikan kepada :
.....

Alamat :
.....

Telah memenuhi persyaratan pendaftaran sebagai
Unit Usaha Fermentasi dan Pemasaran Biji Kakao (UFP-BK)

Surat Tanda Pendaftaran ini berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Tanggal Ditetapkan:

Kepala

Nama :

NIP.

✓ GUBERNUR SUMATERA BARAT, *IR*

IRWAN PRAYITNO
IRWAN PRAYITNO

LAMPIRAN II
PERATURAN GUBERNUR SUMATERA
BARAT
NOMOR
TENTANG
PEMBINAAN MUTU BIJI KAKAO

PEMBINAAN PENANGANAN PASCA PANEN

TATA CARA PENANGANAN PASCA PANEN KAKAO

A. Panen Buah Masak

Panen kakao dilakukan dengan cara dipetik atau dipotong. Panen harus dilakukan pada umur/waktu, cara dan sarana yang tepat. Pemanenan buah kakao dilakukan setiap 1 atau 2 minggu sekali. Alat panen yang digunakan dengan menggunakan sabit, gunting atau alat lainnya

B. Sortasi Buah

Sortasi buah kakao merupakan hal sangat penting terutama jika buah hasil panen harus ditimbun terlebih dahulu selama beberapa hari sebelum dikupas kulitnya. Buah yang kualitasnya baik segera dipisahkan dengan buah yang rusak karena hama atau penyakit. Buah yang sehat langsung diproses fermentasi sedangkan buah yang rusak terserang hama atau penyakit segera dikupas kulitnya. Setelah diambil bijinya, kulit buah segera ditimbun dalam tanah untuk mencegah penyebaran hama atau penyakit ke seluruh kebun.

C. Pemecahan Buah

Pemecahan buah kakao dilakukan untuk mengeluarkan dan memisahkan biji kakao dari kulit buah dan plasentanya. Pemecahan buah harus dilakukan secara hati-hati agar tidak melukai atau merusak biji kakao. Disamping itu juga harus dijaga agar biji kakao tetap bersih atau tidak tercampur dengan kotoran dan tanah. Dalam pemecahan buah kakao hal yang harus diperhatikan yaitu sebagai berikut :

- i. Pemecahan buah kakao sebaiknya menggunakan pemukul kayu atau memukulkan buah satu dengan buah lainnya.
- ii. Apabila pemecahan buah menggunakan golok atau sabit maka harus dilakukan dengan hati-hati supaya biji kakao tidak terlukai atau terpotong oleh alat pemecah, karena akan meningkatkan jumlah biji cacat dan mudah terinfeksi oleh jamur.
- iii. Setelah kulitnya terbelah, biji kakao diambil dari belahan buah dan ikatan empulur (plasenta) dengan menggunakan tangan. Kebersihan tangan harus sangat diperhatikan karena kontaminasi senyawa kimia dari pupuk, pestisida, minyak dan kotoran, dapat mengganggu proses fermentasi atau mencemari produk akhirnya.

- iv. Biji yang sehat harus dipisahkan dari kotoran-kotoran pengganggu maupun biji cacat, kemudian dimasukkan ke dalam ember plastik atau karung plastik yang bersih untuk dibawa ke tempat fermentasi, sedang plasenta yang melekat pada biji dibuang.
- v. Biji yang sehat harus segera dimasukkan ke dalam wadah fermentasi karena keterlambatan proses dapat berpengaruh negatif pada mutu akibat terjadi pra-fermentasi secara tidak terkendali.

D. Fermentasi Biji

Fermentasi biji kakao bertujuan untuk membentuk citarasa khas cokelat, warna cokelat dan keping bijinya berongga serta mengurangi rasa pahit dan sepat yang ada dalam biji kakao sehingga menghasilkan biji dengan mutu dan aroma yang baik, serta warna cokelat cerah dan bersih. Apabila diperlukan pencucian biji maka proses fermentasi akan memudahkan pelepasan zat lendir dari permukaan kulit biji

E. Pengeringan Biji

Pengeringan biji bertujuan untuk menurunkan kadar air biji kakao menjadi $\leq 7,5\%$ supaya aman untuk disimpan. Pengeringan biji dapat dilakukan dengan tiga cara, yaitu:

- a. Penjemuran
- b. Mekanis
- c. Kombinasi penjemuran dengan mekanis

F. Sortasi dan Pengelompokan (*Grading*) Biji Kering

Sortasi biji kering kakao bertujuan untuk mengelompokkan biji kakao berdasarkan ukuran dan memisahkan dari kotoran atau benda asing lainnya seperti batu, kulit dan daun-daunan.

Sortasi dilakukan dengan menggunakan ayakan atau mesin sortasi yang memisahkan biji kakao berdasarkan ukuran. Sesuai dengan SNI biji kakao Nomor 2323:2008/ Amd 1:2010, biji kakao dikelompokkan ke dalam 5 (lima) kriteria ukuran yaitu :

- i. Mutu AA : jumlah biji maksimum 85 per 100 gram.
- ii. Mutu A : jumlah biji 86 – 100 per 100 gram.
- iii. Mutu B : jumlah biji 101 – 110 per 100 gram.
- iv. Mutu C : jumlah biji 111 – 120 per 100 gram.
- v. Mutu S : lebih besar dari 120 biji per 100 gram.

G. Pengemasan Biji Kakao

Pengemasan merupakan kegiatan mewadahi dan/atau membungkus produk dengan memakai media atau bahan tertentu untuk melindungi produk dari gangguan faktor luar yang dapat mempengaruhi daya simpan. Pengemasan harus dilakukan secara hati-hati agar tidak rusak.

H. Penyimpanan Biji Kakao

Dalam penyimpanan biji kakao yang harus diperhatikan yaitu sebagai berikut:

1. Biji yang telah disortasi kemudian dikemas dalam karung dengan berat bersih per karung 60 kg.
2. Setiap karung diberi label yang menunjukkan nama komoditi, jenis mutu dan identitas produsen menggunakan cat dengan pelarut non minyak. Penggunaan cat berminyak tidak dibenarkan karena dapat mengkontaminasi aroma biji kakao.
3. Biji kakao disimpan di ruangan yang bersih, kelembaban tidak melebihi 75 %, ventilasi cukup, dan tidak dicampur dengan produk pertanian lainnya yang berbau keras karena biji kakao dapat menyerap bau-bauan.
4. Tumpukan maksimum biji kakao yaitu 6 karung, tumpukan karung diberi alas dengan palet dari papan-papan kayu setinggi 8 - 10 cm, jarak dari dinding 15 - 20 cm. Jarak tumpukan karung dari plafon minimum 100 cm.

GUBERNUR SUMATERA BARAT,


IRWAN PRAYITNO

NO. 1304 - SJM-BK -
0005-06/2013

Keterangan :

- 1304 = Kode Propinsi Sumatera Barat Kabupaten Tanah Datar.
- SJM-BK = Kode/Singkatan Sertifikasi Jaminan Mutu Biji Kakao.
- 0005 = Nomor urut sertifikat yang dikeluarkan oleh OKKP-D..
- 06/2013 = Bulan dan tahun dikeluarkannya SJM-BK.

13.Selanjutnya Ketua OKKP-D menyerahkan SJM-BK kepada UFP-BK menggunakan Formulir 8

B. Tata Cara Memperoleh Surat Keterangan Kesesuaian Mutu (SKKM)

1. Permohonan diajukan oleh UFP-BK kepada OKKP-D dengan cara mengisi Formulir permohonan menggunakan Formulir 9
2. Selanjutnya Ketua OKKP-D menunjuk Petugas Pengambil Contoh untuk melakukan pengambilan contoh di lokasi UFP-BK.
3. Contoh selanjutnya dinilai kesesuaian mutunya berdasarkan Persyaratan Mutu dalam sesuai standar (SNI) oleh penilai yang ditunjuk oleh Ketua OKKP-D.
4. Hasil penilaian diterbitkan oleh penguji yang diketahui oleh Ketua OKKP-D menggunakan Formulir 10.
5. Hasil penilaian yang dinyatakan memenuhi kesesuaian mutu selanjutnya oleh Ketua OKKP-D diterbitkan SKKM menggunakan Formulir 11
6. Tata cara penomoran SKKM mengikuti ketentuan sebagaimana contoh berikut:

NO. 1304 - SKKM - 0005-
06/2016

Keterangan :

- 1304 = Kode Propinsi Sumatera Barat Kabupaten Tanah Datar
- SJM-BK = Kode/Singkatan Sertifikasi Jaminan Mutu Biji Kakao.
- 0005 = Nomor urut sertifikat yang dikeluarkan oleh OKKP-D..
- 06/2016 = Bulan dan tahun dikeluarkannya SJM-BK.

Catatan :

Pemberian kode Provinsi dan Kabupaten/Kota sesuai dengan Peraturan Menteri Dalam Negeri nomor 18 tahun 2013 tentang kode dan data wilayah Administrasi Pemerintahan

Formulir Permohonan
Sertifikat Jaminan Mutu Biji Kakao (SJM-BK)

Kepada Yth.
Ketua Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D)
di-
Tempat

Bersama ini, kami :

1. Nama Ketua UFP-BK :
2. Alamat :
3. Nomor HP :
4. Nama UFP-BK :
5. Alamat UFP-BK :
6. Telepon/Faximile :
7. Kontak Person yang dapat dihubungi
d. Nama :
- e. Alamat :
- f. Telepon/Faximile :

Mengajukan permohonan Sertifikat Jaminan Mutu Biji Kakao (SJM-BK) kepada Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D). Sebagai kelengkapan permohonan kami tersebut, berikut kami sampaikan persyaratan sebagai berikut :

- a. Fotocopy Surat Tanda Pendaftaran;
- b. Bukti penerapan pengolahan dan pemasaran Biji Kakao (SOP dan dokumen pendukung);
- c. Hasil Penilaian Mutu Biji Kakao minimal 1 (satu) bulan terakhir;
- d. Formulir Isian Penerapan Mutu Biji Kakao (terlampir)

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

.....,20

Pemohon

(nama dan tanda tangan)

FORMULIR PENILAIAN KELENGKAPAN DOKUMEN PERMOHONAN
SERTIFIKAT
JAMINAN MUTU BIJI KAKAO (SJM-BK)

| Kode | Persyaratan | Ada | Tidak | Keterangan |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|------------|
| 5 A | Fotocopy Surat Tanda Pendaftaran | | | |
| 5 B | Bukti penerapan pengolahan dan pemasaran Biji Kakao (Dokumen Mutu, SOP dan dokumen pendukung) | | | |
| 5 C | Hasil Penilaian Mutu Biji Kakao minimal 1 (satu) bulan terakhir | | | |
| 5 D | Formulir Isian Penerapan Mutu Biji Kakao | | | |

FORMULIR ISIN PENERAPAN MUTU BIJI KAKAO

| NO | PERSYARATAN | YA | TIDAK | KETERANGAN |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------------|
| I. | KELEMBAGAAN | | | |
| a. | Memiliki struktur organisasi | | | |
| b. | Memiliki data anggota yang dicatat dalam kartu anggota | | | |
| c. | Memiliki anggaran Dasar dan Rumah Tangga | | | |
| d. | Memiliki modal usaha | | | |
| e. | Memiliki denah lahan | | | |
| f. | Memiliki SDM pengolah dan pemasaran Biji Kakao | | | |
| g. | Memiliki tenaga pengawas mutu internal Biji Kakao | | | |
| h. | Memiliki STP-UFBK | | | |
| II. | PANEN | | | |
| a. | Melakukan panen tepat waktu | | | |
| b. | Menggunakan cara panen yang tepat | | | |
| c. | Menggunakan peralatan panen yang tepat | | | |
| III. | PENANGANAN PASCA PANEN | | | |
| A. | SORTASI BUAH | | | |
| a. | Melakukan sortasi buah sebelum pemanenan | | | |
| b. | Melakukan pemisahan buah sehat dan yang tidak sehat (terserang hama dan penyakit, busuk atau cacat) | | | |
| c. | Buah yang terserang hama penyakit ditimbun ditempat terpisah dan segera dikupas kulitnya | | | |
| d. | Kulit buah yang terserang hama atau penyakit segera ditimbun dalam tanah | | | |
| | | | | |

| NO | PERSYARATAN | YA | TIDAK | KETERANGAN |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------------|
| B. | PEMERAMAN atau PENYIMPANAN BUAH | | | |
| a. | Melakukan pemeraman buah | | | |
| b. | Pemeraman buah dilakukan dengan penimbunan buah kakao dalam keranjang atau goni dan ditutup daun-daun kering | | | |
| c. | Pemeraman dilakukan ditempat yang bersih, terbuka (tetapi terlindung dari panas matahari langsung dan aman dari gangguan hewan) | | | |
| d. | Menghentikan pemeraman sebelum buah rusak atau busuk | | | |
| C. | PEMECAHAN BUAH | | | |
| a. | Pemecahan buah dilakukan secara hati-hati agar tidak melukai atau merusak Biji Kakao | | | |
| b. | Pemecahan buah dilakukan secara serentak | | | |
| c. | Pemecahan buah Kako menggunakan peralatan yang tidak merusak Biji Kakao | | | |
| d. | Melakukan pemisahan biji yang sehat dengan yang cacat dan kotoran lainnya | | | |
| e. | Memasukkan buah dalam wadah fermentasi segera setelah pemecahan buah | | | |
| D. | FERMENTASI | | | |
| a. | Menggunakan peralatan fermentasi | | | |
| b. | Menggunakan penutup yang bersih dan tidak mengotori Biji Kakao | | | |
| c. | Wadah fermentasi dilengkapi dengan lubang | | | |

| NO | PERSYARATAN | YA | TIDAK | KETERANGAN |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------------|
| | tempat pembuatan air | | | |
| d. | Lamanya fermentasi 4-5 hari | | | |
| e. | Dilakukan pembalikan biji setelah 2 hari | | | |
| f. | Pembalikan Biji Kakao menggunakan peralatan yang dianjurkan yang tidak mencemari produk | | | |
| E. | PENGERINGAN BIJI | | | |
| a. | Pengeringan dilakukan menggunakan sarana/peralatan yang tidak mencemari produk | | | |
| b. | Penjemuran dilakukan sampai kadar air maksimal 7,5% | | | |
| | | | | |
| F. | SORTASI BIJI KERING | | | |
| a. | Melakukan pemisahan kotoran dan benda asing | | | |
| b. | Melakukan pemisahan biji berdasarkan ukuran | | | |
| G. | PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN | | | |
| a. | Biji Kakao dikemas menggunakan kemasan karung goni bersih, non toksik, bebas hama dan bau asing | | | |
| b. | Kemasan ditutup rapat dan kuat dengan berat bersih maksimum setiap karung 62,50 Kg atau 16 karung per ton atau cara lain bila ada persetujuan antara pembeli dan penjual | | | |
| c. | Setiap karung diberi label yang menunjukkan nama komoditi, jenis mutu dan identitas produsen | | | |
| d. | Biji Kakao disimpan di ruangan yang bersih dan penerangan lampu yang memadai, kelembaban tidak melebihi 75%, | | | |

| NO | PERSYARATAN | YA | TIDAK | KETERANGAN |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------------|
| | ventilasi cukup, dan tidak campur dengan produk pertanian lainnya yang berbau keras. | | | |
| f. | Partai barang disusun dalam stapefan dengan tinggi maksimum 16 karung, jarak antar staple 60 cm, jarak stapel dengan dinding gudang 80 cm | | | |
| g. | Tumpukan karung disangga dengan palet dari papan-papan kayu maksimal setinggi 8-10 cm, jarak dari dinding 15-20 cm. Jarak tumpukan karung dari plafon minimal 10 cm | | | |
| IV. | STANDAR MUTU | | | |
| a. | Melakukan pengujian mutu sesuai prosedur | | | |
| b. | Hasil uji sesuai dengan persyaratan mutu Biji Kakao | | | |
| V. | PRASARANA DAN SARANA PASCA PANEN | | | |
| 1. | BANGUNAN | | | |
| a. | Lokasi bebas dari pencemaran (bukan didaerah pembuangan, jauh dari peternakan, industri yang mengeluarkan polusi yang tidak dikelola secara baik dan tempat lain yang sudah tercemar) | | | |
| b. | Lokasi berada pada tempat yang layak dan tidak di daerah yang saluran pembuangan airnya buruk | | | |
| c. | Lokasi dekat dengan sentra produksi | | | |
| d. | Kondisi keseluruhan bangunan baik | | | |

| NO | PERSYARATAN | YA | TIDAK | KETERANGAN |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------------|
| e. | Bangunan dirancang tidak dimasuki binatang pengerat, serangga dan hama lainnya | | | |
| f. | Bangunan cukup luas untuk melakukan kegiatan pengolahan | | | |
| g. | Bangunan dirawat dengan baik | | | |
| h. | Penerangan cukup | | | |
| i. | Ventilasi cukup | | | |
| j. | Bangunan dilengkapi sarana penyediaan air bersih | | | |
| k. | Bangunan dilengkapi sarana pembuangan | | | |
| l. | Luas bangunan memadai | | | |
| m. | Langit-langit terawat | | | |
| n. | Dinding terawat | | | |
| o. | Lantai bersih dan tidak tergenang air | | | |
| p. | Terdapat sarana pengolahan limbah padat | | | |
| q. | Tempat sampah tertutup | | | |
| r. | Sarana toilet tersedia | | | |
| 2. | ALAT DAN MESIN | | | |
| a. | Permukaan yang berhubungan dengan bahan yang diproses tidak boleh berkarat dan tidak mengelupas | | | |
| b. | Mudah dibersihkan | | | |
| c. | Tidak mencemari produk | | | |
| d. | Mudah dikenakan tindakan sanitasi | | | |
| 3. | WADAH DAN PEMBUNGKUS | | | |
| a. | Menggunakan wadah yang dapat melindungi dan mempertahankan mutu | | | |
| b. | Wadah dan pembungkus dibuat dari bahan yang tidak melepaskan bagian atau unsur yang dapat mengganggu kesehatan atau mempengaruhi | | | |

| NO | PERSYARATAN | YA | TIDAK | KETERANGAN |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|------------|
| | mutu produk | | | |
| c. | Tahan/tidak berubah selama pengangkutan dan peredaran | | | |
| d. | Sebelum digunakan wadah harus dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi | | | |
| e. | Wadah dan bahan pengemas disimpan pada ruangan yang kering dan ventilasi yang cukup dan dicek kebersihan dan infestasi jasad pengganggu sebelum digunakan | | | |
| VI. | PELESTARIAN LINGKUNGAN | | | |
| a. | Menghindari polusi yang berasal dari lokasi usaha yang dapat mengganggu lingkungan | | | |
| VII. | PENGAWASAN | | | |
| a. | Menerapkan sistim pengawasan | | | |
| b. | Melakukan pencatatan | | | |
| VIII. | TENAGA KERJA | | | |
| a. | Tenaga kerja harus berbadan sehat | | | |
| b. | Memiliki keterampilan sesuai dengan bidang pekerjaannya | | | |
| c. | Mempunyai komitmen dengan tugasnya. | | | |

Nomor :
Lampiran :
Perihal : Penundaan Pendaftaran SJM-BK

Kepada Yth. :
.....
di -
.....

Berdasarkan hasil penilaian sebagaimana perihal diatas oleh petugas yang ditunjuk oleh Ketua OKKP-D, tanggal, maka :

- a. Nama UFP-BK :
- b. Alamat :
- c. Telepon/Faximile :

dengan ini diberitahukan bahwa, persyaratan Permohonan Sertifikat Jaminan Mutu Biji Kakao yang Saudara ajukan belum dapat diproses lebih lanjut sebelum Saudara melengkapi kekurangan persyaratan sebagai berikut :

- a.
- b.
- c.
- d.
- e.

Demikian disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

.....,20...
Ketua OKKP Daerah

.....
NIP.

| NO | PERSYARATAN | MINOR | MAJOR | KRITIS | KET. |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|--------|------|
| | PENYIMPANAN BUAH | | | | |
| a. | Melakukan pemeraman buah | | | | |
| b. | Pemeraman buah dilakukan dengan penimbunan buah kakao dalam keranjang atau goni dan ditutup daun-daun kering | | | | |
| c. | Pemeraman dilakukan di tempat yang bersih, terbuka (tetapi terlindung dari panas matahari langsung dan aman dari gangguan hewan | | | | |
| d. | Menghentikan pemeraman sebelum buah rusak atau busuk | | | | |
| | | | | | |
| C. | PEMECAHAN BUAH | | | | |
| a. | Pemecahan buah dilakukan secara hati-hati agar tidak melukai atau merusak biji kakao | | | | |
| b. | Pemecahan buah dilakukan secara serentak | | | | |
| c. | Pemecahan buah kakao menggunakan peralatan yang tidak merusak biji kakao | | | | |
| d. | Melakukan pemisahan biji yang sehat dengan yang cacat dan kotoran lainnya | | | | |
| e. | Memasukkan buah dalam wadah fermentasi segera setelah pemecahan buah | | | | |
| D. | FERMENTASI | | | | |
| a. | Menggunakan peralatan fermentasi | | | | |
| b. | Menggunakan penutup yang bersih dan tidak menggotori biji kakao | | | | |
| c. | Wadah fermentasi dilengkapi dengan lubang tempat pembuangan air | | | | |
| d. | Lamanya fermentasi 4-5 | | | | |

| NO | PERSYARATAN | MINOR | MAJOR | KRITIS | KET. |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|--------|------|
| | hari | | | | |
| e. | Dilakukan pembalikan biji setelah 2 hari | | | | |
| f. | Pembalikan biji kakao menggunakan peralatan yang dianjurkan yang tidak mencemari produk | | | | |
| E. | PENGERINGAN BIJI | | | | |
| a. | Pengeringan dilakukan menggunakan sarana/peralatan yang tidak mencemari produk | | | | |
| b. | Penjemuran dilakukan sampai kadar air maksimal 7,5% | | | | |
| F. | SORTASI BIJI KERING | | | | |
| a. | Melakukan pemisahan kotoran dan benda asing | | | | |
| b. | Melakukan pemisahan biji berdasarkan ukuran biji | | | | |
| G. | PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN | | | | |
| a. | Biji kakao dikemas menggunakan kemasan karung goni yang bersih, non toksik, bebas hama dan bau asing. | | | | |
| b. | Kemasan ditutup rapat dan kuat dengan berat bersih maksimum setiap karung 62,50 kg atau 16 karung per ton atau cara lain bila ada persetujuan antara pembeli dan penjual | | | | |
| c. | Setiap karung diberi label yang menunjukkan nama komoditi, jenis mutu dan identitas produsen | | | | |
| d. | Pelabelan menggunakan bahan yang tidak mencemari biji kakao | | | | |
| e. | Biji kakao disimpan di ruangan yang memadai, kelembaban tidak melebihi 75%, ventilasi cukup, dan tidak campur dengan | | | | |