

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian menjadi salah satu sektor mata pencarian utama masyarakat di Indonesia. Pertanian terdiri dari beberapa sektor yaitu perikanan, peternakan, perkebunan, hortikultura, dan tanaman pangan. Salah satu sektor pertanian yang memungkinkan dikelola adalah subsektor peternakan. Peternakan merupakan bagian dari subsektor pertanian yang terus diupayakan pengembangannya untuk memenuhi kebutuhan protein hewani. Salah satu usaha peternakan yang dapat membantu menunjang kebutuhan tersebut adalah domba.

Domba adalah salah satu jenis hewan ternak yang termasuk golongan ruminansia kecil. Masyarakat Indonesia banyak yang memelihara domba dikarenakan memiliki banyak keunggulan. Salah satunya kemampuan dalam reproduksi. Seekor domba betina dewasa mampu menghasilkan lebih dari 1 anak domba dalam satu kelahiran. Domba memiliki bulu putih yang berbentuk keriting di sekujur tubuh. Data Produksi daging domba di Provinsi Sumatera Utara pada tahun 2019-2021 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi daging domba di Provinsi Sumatera Utara 2019-2021

Kabupaten/Kota	Produksi (kg)		
	2019	2020	2021
Deli Serdang	140.846	143.658	-
Serdang Bedagai	55.784	56.341	53.263
Langkat	127.235	140.620	140.620
Tebing Tinggi	3.064	3.210	2.812
Medan	-	-	57.827
Binjai	4.205	4.325	16.277
Total	331.134	348.154	270.799

Sumber: Badan Pusat Statistik (2021)

Berdasarkan pada Tabel 1 Badan Pusat Statistik (2021) mencatat bahwa produksi daging domba pada tahun 2019 hingga tahun 2020 untuk Provinsi Sumatera Utara mengalami peningkatan sebesar 348.154 kg. Sedangkan pada tahun 2021 produksi daging domba mengalami penurunan yang sangat drastis bahkan di beberapa kabupaten di Sumatera Utara seperti Serdang Bedagai, Tebing Tinggi dan Deli Serdang tidak ada peningkatan produksi daging domba karena adanya pandemi Covid-19. Dengan adanya pandemi para peternak domba kesulitan pada produksi daging domba dan memungkinkan akan mengalami penurunan drastis. Pada 33 Farm ini juga mengalami dampak Covid-19 tersebut, maka dari itu salah satu usaha untuk meningkatkan pendapatan dari pendapatan 33 Farm adalah dengan cara membuat unit bisnis baru pada 33 Farm.

Daging domba memiliki kandungan protein dan vitamin yang tinggi. Berikut adalah kandungan gizi yang terdapat pada kandungan daging domba, kandungan nilai gizi pada daging domba dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Kandungan gizi daging domba

Kandungan nutrisi	Jumlah kandungan	Satuan
Air	55,8	Gram
Kalori	317	Gram
Protein	15,7	Gram
Lemak	27,7	Gram
Kalsium	9	Milligram
Fosfor	157	Miligram
Zat besi	2,4	Miligram
Natrium	64	Miligram
Kalium	24,11	Miligram
Tembaga	0,11	Miligram
Seng	4,7	Miligram
Thiamin (Vitamin B1)	0,14	Miligram
Riboflavin (Vitamin B2)	0,23	Miligram
Niacin (Vitamin B3)	6,5	Miligram

Sumber: Purwoko (2021)

Tabel 2 menunjukkan bahwa daging domba memiliki kandungan gizi yang baik daripada daging ternak lainnya karena daging domba mengandung lebih kaya protein, fosfor, zat besi, dan vitamin B1. Walau lebih tinggi kalori dan lemak, daging domba (tanpa lemak) bisa jadi sumber protein bagi orang yang sedang menjalankan diet rendah lemak.

Daging domba memiliki manfaat yang penting untuk kesehatan seperti mencegah anemia karena pada daging domba kaya akan kandungan mineral zat besi, terutama zat besi heme, daging domba juga bisa meningkatkan daya tahan tubuh karena daging domba terdapat mineral zinc (seng) yang tinggi, serta dapat memelihara massa otot. Hal ini pun menjadi alasan masyarakat yang memiliki gaya hidup sehat mulai mengonsumsi daging domba (Purwoko 2021).

Daging domba hanya memiliki daya tahan selama 3 hingga 5 hari apabila sudah dimasukan kedalam lemari pendingin sedangkan apabila daging domba segar yang telah dipotong penyimpanannya tidak menggunakan lemari pendingin daya tahan daging domba hanya akan bertahan selama 2 jam saja. Sedangkan jika daging domba yang sudah diolah menjadi kari daging domba akan memiliki nilai tambah seperti daya tahan yang lama selama satu tahun (Purwoko 2021).

33 Farm perlu mengembangkan produk olahan baru untuk mengembangkan bisnisnya dan membuat perusahaan lebih kompetitif. Produk yang akan dilakukan dalam perencanaan bisnis ini adalah pengolahan produk daging domba menjadi kari daging domba. Produk kari daging domba ini diolah menggunakan bahan baku utamanya yaitu daging domba segar dan dilengkapi dengan bahan baku seperti santan, gula, garam, bawang putih, dan lainnya. Proses pengolahan kari daging domba ini dilakukan dengan mencampurkan bahan baku utama yaitu daging domba yang sudah direbus terlebih dahulu dan dipotong menjadi beberapa bagian lalu dicampurkan dengan bahan baku pendukung seperti gula, garam, santan, bumbu kari, dan lainnya. Kemudian jika kari daging domba sudah selesai diolah, langkah selanjutnya adalah memasukkan kari daging domba ke dalam kemasan kaleng lalu dilakukan sterilisasi autoklaf yang dimana akan dilakukannya proses pemanasan yang tinggi yang biasanya diatas 100°C selama kurang lebih 15 menit



yang bertujuan untuk meningkatkan suhu dalam autoklaf. Proses pengolahan kari daging domba ini didapat dari salah satu masyarakat Kabupaten Langkat. Produk kari daging domba ini akan dikemas menggunakan kaleng yang memiliki berat bersih sebesar 85 gr/kemasannya. Kari daging domba dikemas menggunakan kaleng karena dapat membuat kari daging domba bertahan lama yang dimana kaleng merupakan tempat penyimpanan yang kedap udara dan tanpa oksigen. Selain itu karena produk kari daging domba ini akan dipasarkan ke beberapa daerah diluar Sumatera Utara jadi membutuhkan kemasan yang memiliki resiko kerusakan yang rendah. Produk kari daging domba merupakan produk olahan yang memiliki umur simpan yang cukup lama dan membuatnya lebih praktis. Pembentukan unit bisnis baru ini diharapkan dapat memberikan keuntungan yang baik bagi perusahaan di masa yang akan datang.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penyusunan kajian pengembangan bisnis ini adalah

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis dengan menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman yang terdapat pada 33 Farm Kabupaten Langkat.
2. Menyusun perencanaan pengembangan bisnis dengan mengkaji kelayakan berdasarkan aspek finansial dan nonfinansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies