



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sapi perah merupakan hewan ternak terpenting sebagai sumber daging, susu, tenaga kerja, dan kebutuhan lainnya, sapi menghasilkan sekitar 50% kebutuhan daging di dunia, 95% kebutuhan susu dan 85% kebutuhan kulit (Dewi 2019). Komoditas utama yang dihasilkan oleh sapi perah adalah susu. Diketahui, susu sapi adalah minuman alami dengan banyak kandungan nutrisi serta dibutuhkan oleh tubuh karena susu mengandung kalsium, protein, fosfor, magnesium, vitamin A dan D yang berperan penting untuk pertumbuhan. Dengan nilai gizinya yang tinggi mengakibatkan susu sapi menjadi media yang sangat cocok untuk mikroorganisme untuk pertumbuhan dan perkembangannya sehingga dalam waktu yang singkat susu menjadi tidak layak konsumsi (Zakaria *et al.* 2011). Oleh karena itu, diperlukan suatu cara untuk mencegah kerusakan pada susu yaitu dengan cara mengolah menjadi produk olahan.

Saat ini susu segar cukup banyak diminati oleh masyarakat luas menjadi bahan baku makanan dan minuman, karena kandungan yang terdapat pada susu memiliki berbagai manfaat sehingga banyak dijadikan berbagai macam produk olahan. Salah satu contoh produk olahan susu yang disukai oleh semua jenis kalangan yakni permen susu, berdasarkan kuesioner pada 75 responden di daerah sekitar Sumber Jaya Berkah Farm sebanyak 64 orang memilih permen susu sebagai produk olahan susu. Sumber Jaya Berkah Farm merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang peternakan sapi perah dan juga sapi pedaging. Kegiatan utama bisnis Sumber Jaya Berkah yaitu susu sapi murni serta menjual produk susu sapi segar langsung kepada konsumen.

Sumber Jaya Berkah Farm dapat memproduksi susu sapi sekitar 250 liter/hari dan jika dirata-ratakan jumlah susu yang tidak terserap pasar sekitar 70 liter/hari dan salah satu penyebab hal tersebut karena cakupan pasar yang kurang luas. Susu yang tersisa akan disimpan di dalam *freezer* dan kemudian dijual dengan harga lebih murah kepada peternak kambing juga diolah dan dikonsumsi oleh pekerja kandang. Maka untuk memanfaatkan susu yang tidak terserap pasar dan terlalu lama disimpan, perusahaan dapat melakukan pendirian unit bisnis baru berupa olahan susu menjadi permen susu yang dapat meningkatkan nilai jual dari susu segar dan permen susu juga merupakan produk olahan yang tahan lama. Permen susu adalah jenis makanan selingan bertekstur padat yang terbuat dari susu sapi murni dan memiliki rasa *caramel* serta tidak menggunakan pengawet dan bergizi. Warna coklat pada produk ini terbentuk karena reaksi antara susu dan gula selama proses pemanasan.

Dari uraian tersebut dapat disimpulkan tujuan penulisan untuk merumuskan ide pengembangan bisnis dengan penambahan unit usaha baru pada peternakan, yakni pengolahan susu sapi murni yang berlebih jumlah produksinya menjadi olahan produk permen susu sebagai solusi untuk mengatasi permasalahan kelebihan produksi pada Sumber Jaya Berkah Farm. Permen susu yang diproduksi merupakan permen siap konsumsi sehingga permen susu ini cocok dikonsumsi oleh masyarakat yang gemar mengonsumsi produk olahan susu. Penambahan unit usaha baru ini dapat menjadi peluang yang baik untuk pengolahan susu agar nilai tambah



meningkat, menambah pendapatan perusahaan dan dapat memperlama masa simpan susu.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, tujuan Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Sumber Jaya Berkah Farm dengan menganalisis faktor internal dan eksternal.
2. Menyusun kajian perencanaan pengembangan bisnis pada Sumber Jaya Berkah Farm baik secara finansial dan non finansial.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies