

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sapi perah adalah hewan ternak penghasil susu. Bangsa sapi perah yang memiliki produksi susu paling tinggi diantara bangsa sapi lain adalah sapi fries holland (FH). Sudono, *et al.* (2003) menyebutkan bahwa produktivitas sapi FH di Indonesia masih rendah dengan produksi susu rata-rata 10 liter/ekor/hari atau kurang lebih 3.059 kg/laktasi. Berikut pada Tabel 1 merupakan data produksi susu segar di Provinsi Jawa Barat tahun 2017-2021.

Tabel 1 Produksi susu segar di Provinsi Jawa Barat tahun 2017-2021

No	Tahun	Produksi susu segar (ton)
1	2017	310.461,27
2	2018	319.003,97
3	2019	300.337,16
4	2020	281.198,94
5	2021	283.361,18

Sumber: Badan Pusat Statistik 2022

Tabel 1 menunjukkan produksi susu segar di Provinsi Jawa Barat mengalami perubahan naik turun setiap tahunnya. Pada tahun 2017 jumlah produksi susu sapi yang dihasilkan oleh provinsi Jawa Barat adalah sebanyak 310.461,27 ton. Pada tahun 2018 mengalami kenaikan menjadi 319.003,97 ton dengan selisih 8.542,70 ton. Pada tahun 2019 mengalami penurunan menjadi 300.337,16 ton dengan selisih 18.666,81 ton. Pada tahun 2020 mengalami penurunan yang cukup banyak menjadi 281.198,94 ton dengan selisih 19.138,22 ton. Pada tahun 2021 mulai mengalami kenaikan menjadi 283.361,18 ton dengan selisih 2.162,24 ton.

Sumber Jaya Berkah Farm mampu memproduksi susu sapi murni hingga 250 liter setiap harinya dan penjualan setiap harinya sekitar 180 liter. Dalam hal ini terdapat susu murni yang tidak terserap pasar berkisar 70 liter setiap harinya. Susu murni yang tidak terserap pasar akan dimanfaatkan dengan pengembangan mitra pasar dan pembuatan unit bisnis baru berupa olahan susu. Oleh sebab itu, susu sapi murni yang tidak terserap pasar dapat dimanfaatkan menjadi olahan agar menambah pendapatan perusahaan dan perusahaan mempunyai produk yang lebih beragam.

Susu merupakan salah satu komponen dari subsector peternakan yang memiliki banyak manfaat dan berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia. Susu sapi merupakan minuman alami yang kaya nutrisi dan dibutuhkan oleh tubuh karena kandungan susu yang mengandung protein, kalsium, fosfor, magnesium, vitamin A dan D yang sangat berperan bagi pertumbuhan, termasuk untuk pertumbuhan tulang dan gigi. Susu sapi segar telah dikenal sebagai bahan makanan yang baik dan bernilai gizi tinggi, namun sifat susu yang mudah rusak akibat kontaminasi bakteri menyebabkan penurunan nilai nutrisi dan kualitas fisiknya. Oleh sebab itu, untuk memperpanjang daya guna, daya simpan serta menambah nilai ekonomi susu, maka perlu dilakukan penanganan dan pengolahan salah satunya dengan mengolah susu menjadi keju.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Keju dibagi menjadi beberapa jenis, yaitu keju lunak, keju semi lunak dan keju keras. Salah satu keju lunak yang pembuatannya relatif cepat dengan metode sederhana adalah *cream cheese*. *Cream cheese* merupakan keju yang lunak, lembut bagaikan mentega, berwarna putih dan rasa yang sedikit gurih. *Cream cheese* biasanya digunakan sebagai olesan roti *bagel*, sebagai *dressing salad*, sebagai bahan untuk membuat beberapa macam *dessert*, dan sebagai *topping* minuman keninian. Menurut Maria (2020), dalam 28 gram *cream cheese* mengandung beberapa nutrisi yaitu kalori sebesar 99 gram, protein sebesar 2 gram, lemak sebesar 10 gram, karbohidrat sebesar 2 gram, serat sebesar 0 gram, Vitamin A sebesar 10% (dalam asupan harian), Riboflavin (vitamin B2) sebesar 5% (Dalam asupan harian).

Sumber Jaya Berkah Farm memanfaatkan susu yang tidak terserap pasar sebanyak 27 liter/produksi atau 38,5% dari susu yang tidak terserap pasar untuk membuat unit bisnis *cream cheese*. Sehingga penambahan unit bisnis *cream cheese* dapat menjadi peluang yang baik.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penyusunan kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut.

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Sumber Jaya Berkah Farm untuk meminimalkan kelemahan dengan memanfaatkan peluang menggunakan analisis SWOT.
2. Mengkaji kelayakan pengembangan bisnis *cream cheese* di Sumber Jaya Berkah Farm berdasarkan aspek non finansial dan finansial.