

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan makanan yang istimewa bagi manusia karena kelezatan dan komposisinya yang ideal. Susu mengandung semua zat yang dibutuhkan oleh tubuh, semua zat makanan yang terkandung didalam air susu dapat diserap oleh darah dan dimanfaatkan oleh tubuh (Anindita dan Soyi 2017). Menurut Anjarsari (2010), komposisi kimia yang terkandung dalam susu diantaranya lemak 3,8%, protein 3,2% laktosa 4,7%, air 87,25%, serta bahan kering 12,75%. Susu merupakan sumber fosfor yang baik dan kaya akan kalsium. Protein susu mewakili salah satu mutu protein yang nilainya sepadan dengan daging. Kandungan gizi yang lengkap menjadi alasan tingginya kebutuhan dan permintaan susu di Indonesia. Selain itu, susu juga merupakan sumber protein hewani yang diperlukan oleh manusia guna memenuhi gizi serta untuk kesehatan manusia. Menurut (Agustina 2016), konsumsi atau kebutuhan susu segar maupun produk turunannya diperkirakan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi, ekonomi, perbaikan tingkat pendidikan, kesadaran gizi dan perubahan gaya hidup baik secara kuantitas maupun kualitas.

Susu merupakan komoditas yang mudah rusak, mempunyai risiko tinggi, oleh karena itu perlu penanganan dan pengolahan yang hati-hati. Pengolahan susu sangat diperlukan untuk mengatasi permasalahan tersebut, penanganan dan kreativitas pengolahan susu sapi yang optimal selain dapat meningkatkan daya tahan dari susu, pengolahan susu juga akan meningkatkan nilai jual karena akan terbentuk harga baru dalam proses pengolahan susu. Produk olahan susu merupakan bentuk modifikasi melalui proses penambahan atau pengurangan komposisi nutrisi dari susu segar dan melalui proses penambahan aroma atau rasa menjadi suatu produk yang lebih disukai konsumen. Produk olahan susu misalnya yoghurt, tahu susu, *ice cream*, roti tawar susu, dan *pancake*.

Mengonsumsi susu dapat meningkatkan daya tahan tubuh, oleh karenanya mengonsumsi susu menjadi hal yang penting terlebih dalam masa *new normal* seperti saat ini yang menuntut agar menjaga imunitas tubuh tetap baik (Susiawati dan Putranto 2021). Produk-produk olahan susu ini dapat menjadi salah satu pilihan pengolahan susu dalam meningkatkan konsumsi susu di Indonesia. Peningkatan konsumsi masyarakat terhadap susu sapi juga diharapkan dapat mengembangkan peternakan sapi perah di Indonesia.

PT Santona Oro Banyan (PT SOB) adalah salah satu perusahaan agribisnis di Kabupaten Cimande dengan komoditas utama *raw milk* dan belum memiliki produk turunan ataupun olahan. Setiap harinya PT Santona Oro Banyan menjual *raw milk* kepada konsumen *business to business* (B2B) sesuai dengan jumlah yang diminta dan akan langsung dikirim pada pagi hari. Pengiriman *raw milk* kepada konsumen, menggunakan ketersediaan *raw milk* pada *cooling tank* yang didapatkan dari hasil pemerahan pagi dan sore hari. Namun terdapat susu yang tidak terjual kepada konsumen B2B, setiap minggunya rata-rata susu yang tidak terjual adalah sebanyak 112 liter. Berikut tabel sisa susu yang tidak terjual kepada konsumen B2B terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1 Sisa *raw milk* yang tidak terjual pada PT Santona Oro Banyan

Bulan	Produksi (liter)	Sisa (liter)
Januari	13.259	454
Februari	10.761	440
Maret	12.005	448
Jumlah	36.025	1334
Rata-rata/bulan	12.008	448
Rata-rata/minggu	3002	112

Sumber: PT Santona Oro Banyan (2022)

Selama ini perusahaan akan menampung *raw milk* yang tidak terjual di dalam *cooling tank*. Penggunaan *cooling tank* sebagai tempat penyimpanan susu yang aman menjadikan sisa susu yang tidak terjual masih memiliki kualitas dan nilai gizi yang baik. Akan tetapi, apabila *cooling tank* perusahaan mengalami masalah dapat menjadi kerugian dan terbuangnya sisa susu. Melihat permasalahan tersebut, alternatif yang dapat dilakukan oleh perusahaan yaitu mengolah sisa *raw milk* menjadi produk olahan makanan. Melihat adanya asumsi peningkatan konsumsi atau kebutuhan susu segar maupun produk turunannya, hal ini merupakan peluang dan alternatif yang dapat dijalankan perusahaan guna mengatasi permasalahan tersebut. Produk olahan yang diciptakan juga dapat dijadikan *branding* perusahaan sebagai salah satu perusahaan pengolahan susu.

Roti susu dapat menjadi alternatif produk olahan untuk memanfaatkan sisa susu yang ada, pemilihan roti tawar susu dikarenakan inovasi roti tawar dapat dilakukan dengan menambahkan susu sapi sebagai bahan tambahan pada pembuatan roti. Susu sapi dipilih sebagai bahan tambahan adonan karena pada produksi *bakery*, susu berperan sebagai cairan untuk melarutkan bahan-bahan lain pada adonan roti. Selain memberikan kelembaban dan membantu pertumbuhan ragi. Susu juga berfungsi memperkuat ikatan antar gluten dalam adonan, meningkatkan daya serap air, memberikan warna yang lebih baik, meningkatkan rasa dan nilai gizi.

Berdasarkan rata-rata pengeluaran perkapita seminggu kelompok makanan dan minuman khususnya roti tawar pada daerah Jakarta, Bogor, dan Bekasi pengeluaran perkapita untuk pembelian roti tawar cenderung meningkat dari tahun ke tahun. Hal menjadi acuan untuk meramalkan permintaan roti tawar susu. Data terkait pengeluaran perkapita seminggu roti tawar dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Rata-rata pengeluaran perkapita seminggu roti tawar

Kota	Tahun		
	2018	2019	2020
Jakarta	5592	5661	6526
Bogor	1473	1571	1450
Bekasi	1950	1930	2001

Sumber: BPS (2018-2020)

Pada Tabel 2 dapat dilihat bahwa adanya peningkatan pengeluaran perkapita pada produk roti tawar. Adanya peningkatan tersebut menjelaskan bahwa industri roti tawar terus bertumbuh, sehingga perusahaan dapat memanfaatkan hal ini untuk mengatasi permasalahan yang ada.

## 1.2 Tujuan

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

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada PT Santona Oro Banyan berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan internal.
2. Mengkaji perencanaan bisnis dengan memperhatikan aspek finansial dan aspek non finansial pada PT Santona Oro Banyan.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.