



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu merupakan bahan makanan yang bernilai gizi tinggi yang diperoleh dari hasil pemerahan hewan seperti sapi, kerbau, kuda, kambing dan unta. Komponen penting dalam air susu adalah protein, lemak, vitamin, mineral, laktosa serta enzim-enzim dan beberapa jenis mikroba yang bermanfaat bagi kesehatan sebagai probiotik (*Thai Agricultural Standard* 2008).

Masyarakat pada umumnya terbiasa mengkonsumsi susu sapi dan menggunakan susu sapi sebagai bahan baku untuk membuat aneka olahan makanan, namun bagi sebagian masyarakat yang alergi terhadap susu sapi akan memilih mengkonsumsi susu kambing, selain itu probiotik yang terkandung dalam susu kambing akan memberikan manfaat yang baik untuk kesehatan manusia.

Susu kambing adalah susu yang dihasilkan oleh kambing betina setelah melahirkan, dalam jangka waktu 0-3 hari dihasilkan susu kolostrum yang mengandung sangat banyak zat gizi jika dibandingkan dengan susu sapi. Susu kambing memiliki kandungan seperti protein, karbohidrat, kalsium, fosfor, sodium, vitamin A, vitamin B2, vitamin B3, dan Laktoferin.

Perbedaan pada susu kambing dan susu sapi ialah kandungan asam lemak yang dimiliki pada susu kambing lebih tinggi dibandingkan susu sapi. Susu kambing lebih bersifat alkali setara dengan ASI sedangkan susu sapi lebih bersifat asam. Pada lama dicerna oleh lambung, susu kambing membutuhkan waktu kurang lebih 20 menit saja, sedangkan susu sapi dicerna lebih lama yaitu 2-3 jam. Susu kambing mengandung kalsium, vitamin, dan mineral yang lebih tinggi dibandingkan susu sapi, serta laktosa yang dimiliki susu kambing lebih rendah dibandingkan susu sapi sehingga susu kambing ini lebih aman diminum oleh penderita diabetes.

Manfaat pada susu kambing mempunyai antiseptik alami dan dapat membantu menekan pembiakan bakteri dalam tubuh. Protein lembut dan efek laksatifnya ringan sehingga tidak menyebabkan diare bagi pengonsumsinya. Susu kambing juga dianjurkan dikonsumsi untuk pertumbuhan bayi, ibu hamil, menyusui, orang tua, dan untuk penyembuhan berbagai penyakit serta kecantikan kulit (Mulyadi 2015).

Faktor penyebab susu kambing masih kurang dikenal oleh masyarakat yaitu hanya sebagian kecil masyarakat yang mengetahui manfaat dari susu kambing, minim informasi susu kambing di pasaran, produk olahan susu kambing belum luas, harga susu kambing yang lebih tinggi daripada susu sapi, dan sebagian masyarakat kurang menyukai aroma khas kambing masih tercium pada susu kambing.

Cordova Dairy Farm merupakan usaha agribisnis yang bergerak di peternakan kambing perah, berada di Kabupaten Bogor. Cordova Dairy Farm didirikan pada tahun 2020 dan memiliki 10 orang tenaga kerja yang berasal dari masyarakat sekitar. Waktu pemerahan di Cordova Dairy Farm dilakukan sebanyak 2x, yaitu pada pagi dan sore hari. Cordova Dairy Farm biasanya mendapatkan susu sebanyak 40 hingga 50 liter per hari, dan dalam sebulan bisa mendapatkan susu sebanyak 200 liter bahkan lebih. Terdapat data penawaran dan permintaan susu kambing di Cordova Dairy Farm dalam sebulan dapat dilihat pada Tabel 1.

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.

Tabel 1 Data penawaran dan permintaan di Cordova Dairy Farm 2021

Bulan	Penawaran (L)	Permintaan (L)	Selisih (L)
Januari	200	150	50
Februari	350	250	100
Maret	600	550	50
April	300	300	0
Juni	1500	1400	100
Juli	500	450	50
Agustus	600	550	50
September	1200	1100	100
Oktober	800	750	50
November	500	450	50
Desember	450	400	50

Sumber: Data primer (2022)

Pada Tabel 1 di atas menunjukkan bahwa Cordova Dairy Farm mengalami *excess supply* atau penawaran yang lebih besar dibandingkan permintaan, yang artinya masih terdapat sisa susu yang dimiliki oleh Cordova Dairy Farm. Untuk mengatasi hal tersebut, maka perusahaan diperlukan membuat produk olahan turunan pada susu kambing. Cordova Dairy Farm mencoba untuk membangun unit bisnis baru ialah memproduksi produk susu kambing varian rasa. Alasan dibuat olahan menjadi susu varian rasa karena umumnya masyarakat Indonesia sering membeli kemasan susu yang diolah baik itu original, maupun memberikan rasa. Masyarakat Indonesia sering membelinya karena minuman yang praktis serta sering diminum untuk mengawali aktivitas yang akan dilakukan. Hal tersebut menjadi inovasi baru karena melihat susu kambing yang belum banyak diolah dan dijual oleh masyarakat, dan dengan beragam varian rasa yang ditambahkan, dapat memenuhi selera konsumen yang diinginkan.

Dalam melakukan pendirian unit bisnis baru, dilakukan survei konsumen terhadap produk susu kambing varian rasa. Dari 35 konsumen yang sering meminum susu, 65,7 % yang tertarik untuk membeli dan mencoba susu kambing varian rasa, sedangkan 34,3% memilih dicoba dulu, karena mereka masih ragu untuk mencoba susu kambing karena terdapat bau prengusnya. Dari hasil survei tersebut didukung dengan alasan mereka ingin mencoba susu kambing. Berdasarkan hasil survei sebanyak 57% ingin membeli setelah membaca kandungan kambing yang lebih banyak dibandingkan susu sapi, lalu 40% lainnya dipilih karena penasaran dengan susu kambing. Maka dibutuhkan pengembangan unit bisnis baru untuk memberikan inovasi agar memanfaatkan susu yang tidak laku terjual.

Tujuan

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Cordova Dairy Farm berdasarkan Analisis SWOT dan Matriks IE
2. Menyusun perencanaan pengembangan bisnis olahan susu kambing menjadi susu rasa menggunakan aspek non finansial dan aspek finansial