

I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Peternakan yang ada di Indonesia kini sudah mengalami kemajuan dari segi teknologi maupun budidaya. Sapi perah merupakan hewan ternak yang sangat penting bagi manusia karena memiliki banyak manfaat bagi manusia dan mengandung protein yang tinggi. Susu diantaranya mengandung kalsium, fosfor, magnesium, vitamin D dan vitamin A (Vinifera *et al.*,2016). Manfaat dari meminum susu yaitu untuk memenuhi kebutuhan manusia dan juga membantu kesehatan tulang dan pertumbuhan tulang. Sapi perah adalah hewan penghasil susu yang dibutuhkan oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu sumber protein hewani, susu dibutuhkan dalam rangka meningkatkan kualitas hidup dan kecerdasan masyarakat Indonesia. Berikut merupakan Tabel 1 jumlah populasi sapi perah di Indonesia.

Tabel 1 Jumlah populasi sapi perah di Indonesia tahun 2019-2021

Tahun	Populasi sapi perah(ekor)
2019	565.001
2020	568.000
2021	578.579

Sumber : Badan Pusat Statistik (2021)

Tabel 1 menjelaskan Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) Jumlah Populasi sapi perah yang ada di Indonesia mengalami kenaikan 0,5% yaitu sebanyak 2.999 ekor. Pada tahun 2021 juga mengalami kenaikan 1,8% yaitu sebanyak 10.579 ekor.

Peningkatan susu sapi di Indonesia mengalami perkembangan dari tahun ke tahun. Hal ini dikarenakan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi susu sapi untuk memenuhi gizi seimbang.

Tabel 2 Produksi susu segar di Indonesia tahun 2019-2021

Tahun	Total produksi sapi segar (liter)
2019	944.537,08
2020	946.912,18
2021	962.676,66

Sumber : Badan Pusat Statistik (2021)

Tabel 2 menjelaskan jumlah produksi susu sapi segar di Indonesia mengalami kenaikan pada tahun 2020 sekitar 0,25% yaitu sebanyak 2375,73 liter. Kemudian pada tahun 2021 juga mengalami kenaikan 1,63% yaitu sebanyak 15763,83 liter. (BPS 2021).

Tingkat konsumsi susu masyarakat Indonesia tahun 2020 masih berkisaran 16,27 kg per kapita/tahun, masih rendah dibandingkan dengan negara-negara lain seperti Negara Vietnam yang mencapai 20 kg per kapita/tahun atau Malaysia sekitar 50 kg per kapita/tahun. Salah satu upaya untuk memperpanjang daya simpan susu



dengan megolah menjadi produk olahan salah satunya dengan membuat yogurt. Yogurt adalah bahan pangan hasil fermentasi susu oleh bakteri asam laktat (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Sterptococcus thermophillus*) yang mempunyai flavor khas, tekstursemi padat dan halus dan rasa yang segar. Hasil fermentasi susu oleh bakteri asam laktat tersebut menghasilkan bentuk atau konsistensi yang menyerupai pudding (Rahayu dan Sudarmadji 1989)

Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) merupakan buah tropis yang berasal dari jenis kaktus dari marga *Selencicerus* dan *Hylocereus*. Buah naga merah memiliki daging buah berwarna merah keunguan dengan rasa manis dan segar. Adapun manfaat dari buah naga merah yaitu memperkuat sistem daya tahan tubuh, menjaga kesehatan usus, dan meningkatkan kadar zat besi.

Mulia Aji Farm merupakan salah satu peternakan sapi perah dikampung kumak 2 RT12/RW03 Situ Udik, Desa Pamijahan, Kecamatan Pamijahan, Kabupaten Bogor. Populasi sapi perah di Mulia Aji Farm sebanyak 44 ekor. Setiap harinya Mulia Aji Farm menghasilkan 220 liter susu dengan menjual ke koperasi sebanyak 80% atau sekitar 176 liter/hari pada pagi dan sore hari dengan harga Rp. 5.000 – Rp. 6.500 sesuai kualitas susu/liter. Selain itu juga Mulia Aji Farm menjual ke pelanggan perorangan yang membeli secara tetap sebanyak 20% dari sisa penjualan ke koperasi atau sekitar 44 liter/hari yang mampu menjual ke masyarakat 20-23 liter/hari dengan harga Rp. 8.000/liter sekitar 2-4 orag dengan pembelian kontinyu atau tidak kontinyu.

Harga susu yang masih rendah menyebabkan Mulia Aji Farm ingin menambah pendapatan dengan membuat produk olahan seperti pengolahan susu menjadi yogurt buah naga merah .

Yogurt buah naga merah merupakan produk minuman yang menggunakan bahan alami karena tidak mengandung pengawet dan tidak memakai pewarna makanan selain itu produk yogurt buah naga mengandung vitamin B12 , pertumbuhan tulang, gigi dan dapat melindungi dari penyakit jantung . Bahan baku utama yogurt buah naga yaitu susu sapi segar dengan campuran buah naga yang kemudian di fermentasi menjadi yogurt buah naga . minuman yogurt buah naga merupakan minuman yang dapat dikosumsi langsung oleh masyarakat.

1.2 Tujuan

Tujuan kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Mulia Aji Farm dengan menganalisis lingkungan internal dan eksternal perusahaan
2. Menyusun dan mengkaji perencanaan unit bisnis pengolahan susu menjadi yogurt buah naga merah pada Mulia Aji Farm secara non finansial dan finansial