

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sapi perah betina merupakan hewan ternak yang dapat memproduksi susu dalam jumlah yang tinggi bahkan melebihi kebutuhan susu anak sapi. Di Indonesia, sapi perah *Friesian Holstein* (FH) banyak di pelihara, karena jumlah produksi susunya lebih tinggi dari bangsa sapi perah yang lain. Namun, sebagian besar sapi perah FH di Indonesia merupakan hasil persilangan antara sapi *Friesian Holstein* (FH) dengan sapi lokal yang ada di Indonesia, yang hasil persilangan tersebut dikenal dengan nama sapi Peranakan *Friesian Holstein* (PFH). Bangsa sapi FH murni masih dapat ditemui di beberapa daerah di Indonesia.

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah populasi sapi perah pada Provinsi Jawa Barat tahun 2021 mencapai 119.915 ekor (BPS 2022). Berikut ini, pada Tabel 1 merupakan data produksi susu segar Provinsi Jawa Barat tahun 2019-2021.

Tabel 1 Populasi Sapi Perah di Provinsi Jawa Barat Tahun 2019-2021

No	Tahun	Populasi Sapi Perah (Ekor)
1	2019	122.505
2	2020	118.434
3	2021	119.915

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), produksi susu sapi pada Provinsi Jawa Barat tahun 2021 mencapai 283.361,18 ton (BPS 2022). Berikut ini, pada Tabel 2 merupakan data produksi susu segar Provinsi Jawa Barat tahun 2019-2021.

Tabel 2 Produksi Susu Segar Provinsi Jawa Barat Tahun 2019-2021

No	Tahun	Produksi Susu Segar (ton)
1	2019	300.337,16
2	2020	281.198,94
3	2021	283.361,18

Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Peternakan sapi perah menghasilkan bahan pangan susu. Susu sapi merupakan salah satu hasil dari budidaya sapi perah yang telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sejak lama, dimana susu terdapat sumber protein hewani yang dibutuhkan oleh tubuh. Susu sapi memiliki hasil produk turunan seperti yoghurt, es krim, keju, tahu susu, kefir, dan permen karamel susu.

Es Krim merupakan salah satu jenis minuman yang digemari oleh masyarakat dari berbagai usia mulai anak-anak sampai orang tua. Es krim sudah sangat membudaya di tengah-tengah masyarakat, minuman jenis ini merupakan salah satu minuman yang berkelas karena banyak dipakai dalam jamuan acara-acara resmi seperti pernikahan, pesta ulang tahun, acara rapat kantor dan berbagai acara lainnya.

minuman ini rasanya segar sehingga banyak orang yang menyukainya (Setiadi 2002, dalam Filiyanti 2013).

Sekarang ini, konsumen es krim tidak hanya terbatas pada golongan anak-anak tetapi sudah meluas dikalangan remaja, dewasa dan orang tua (Puspitarini dan Rahayu 2012). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 3713:2018), es krim merupakan jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau dari campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula dengan atau tanpa bahan makanan lain dan bahan makanan yang diijinkan.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat es krim yaitu susu, pemanis, penstabil, pewarna, perisa, dan telur (Deosarkar *et al.* 2016). Proses pembuatan es krim berbahan dasar susu yang dibuat dengan cara membekukan adonan es krim (*Ice Cream mix*) sambil dilakukan proses *agitasi*. Es krim memiliki rasa yang cenderung manis, tekstur yang lembut, dan sensasi yang dingin serta menyegarkan, sehingga masyarakat banyak yang menyukai es krim.

Pada perusahaan Rian Puspita Jaya yang bergerak di bidang agribisnis yaitu peternakan sapi perah yang memiliki populasi sapi perah sekitar 55 ekor yang menghasilkan susu sebesar 250 liter/hari. Peternakan Rian Puspita Jaya menjual produk susu murni secara langsung kepada konsumen. Untuk meminimalisir kerugian karena terdapat kelebihan susu sekitar 50 liter/hari dan guna menambah nilai tambah pada perusahaan. Hal ini menjadi peluang besar untuk membuat produk olahan susu yaitu Es Krim.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat diketahui tujuan dari kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berupa Pendirian Unit Bisnis Menjadi *Ice Cream* di Perusahaan Rian Puspita Jaya berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan lingkungan internal.
2. Menyusun dan mengkaji perencanaan pengembangan bisnis dengan memperhatikan aspek non finansial maupun aspek finansial di Perusahaan Rian Puspita Jaya.