

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Batu merupakan salah satu daerah yang berada di Provinsi Jawa Timur. Daerah ini sangat gencar dalam hal pengembangan potensi pariwisata, sehingga dalam waktu beberapa tahun terakhir, Kota Batu tampil sebagai salah satu destinasi wisata yang sangat terkenal di Indonesia, salah satunya adalah wisata kuliner khas Kota Batu. Jumlah wisatawan ke Kota Wisata Batu (KWB) mengalami peningkatan, baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara. Jumlah wisatawan mancanegara dan nusantara pada tahun 2016-2017 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah wisatawan ke KWB tahun 2016-2017

Tahun	Nusantara	Mancanegara	Total	Pertumbuhan (%)
2016	2.914.199	3.392	2.917.591	-
2017	4.184.288	4.622	4.188.910	44

Sumber : BPS daerah Kota Batu 2017

Tabel 1 memperlihatkan bahwa jumlah wisatawan dari tahun 2016-2017 mengalami peningkatan sebesar 44%. Peningkatan wisatawan berpengaruh terhadap perkembangan kuliner yang ada di Batu salah satunya yaitu kue pie. Awal mula kue pie susu diperkenalkan oleh Tengs Chaan di Hongkong yang hingga merambat ke Indonesia sampai saat ini menjadi makanan khas seperti Bali dan Kota Batu.

Salah satu produsen kue pie susu mengatakan setiap harinya bisa memproduksi sebanyak 600 pcs kue pie yang menunjukkan tingginya permintaan dan minat konsumen terhadap kue pie ini. Salah satu prospek kue pie yang menarik untuk dikembangkan adalah kue Pie Susu Batu. Pie ini memiliki keunggulan karena kandungan gizi dari susu kambing yang baik bagi tubuh serta belum pernah dibuat oleh produsen lainnya di Kota Batu. Hal ini bias menjadi alternatif dan nilai tambah bagi pelaku usaha dibidang budidaya kambing perah yang *output* nya adalah susu kambing, salah satunya adalah Madukara Farm.

Madukara Farm merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang budidaya kambing perah yang menghasilkan susu kambing perahinya berkisarkan 13-15 liter serta kambing perah yang afkir. Salah satu aktivitas usaha utama pada Madukara Farm adalah susu kambing *pasteurisasi* dengan jumlah permintaan dan penawaran pertahunnya bisa dilihat pada Tabel 2.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

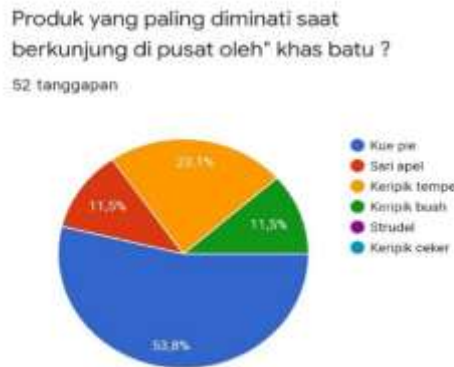
Tabel 2 Permintaan dan penawaran susu kambing pasteurisasi tahun (2018)

Keterangan	Tahun	
	2017	2018
Penawaran (L)	4.745	5.110
Permintaan(L)	2.500	2.600
Selisih (L)	2.245	2.510

Sumber : Madukara Farm (2018)

Tabel 2 menunjukkan bahwa terdapat selisih antara penawaran dan permintaan sebesar 2.245 liter pada tahun 2017 dan 2.510 liter pada tahun 2018. Kelebihan produksi atau selisih ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti kurang minatnya masyarakat terhadap susu kambing karena rasa yang apek serta harga yang lebih mahal dibanding dengan susu sapi selain kedua alasan tersebut penyebab sulitnya produk susu kambing ini adalah kurangnya pemasaran *online* seperti *instagram*, *facebook* dan lain sebagainya.

Penambahan aktivitas pengolahan susu kambing menjadi Pie Susu Batu membuat kelebihan produksi susu kambing dapat dimanfaatkan secara maksimal sehingga kelebihan produksi ini tidak terbuang begitu saja. Pemilihan kue pie susu sebagai produk alternatif untuk mengatasi kelebihan produksi susu karena pasar dan peminat yang luas dibanding produk yang lainnya, hal ini bisa dibuktikan dengan survei Gambar 1.



Gambar 1 Persentase minat penduduk terhadap produk di toko oleh-oleh Kota Batu.

Sumber : Data sekunder 2020 (Diolah)

Gambar 1 menunjukkan hasil survei yang berisi tentang minat wisatawan terhadap produk yang ada di pusat oleh-oleh Kota Batu. Gambar tersebut menunjukkan bahwa warna biru sebagai kue pie dengan persentase tertinggi minat wisatawan yaitu 53,8% untuk membeli oleh-oleh dari toko oleh-oleh Kota Batu. Sedangkan warna merah dengan produk sari apel mendapatkan persentase sebesar 11,5%, warna kuning dengan produk keripik tempe sebesar 23,1%, warna hijau dengan produk keripik buah sebesar 11,5%. Dapat disimpulkan bahwa produk kue

pie sangat tepat digunakan sebagai produk turunan dari susu kambing sabagai unit bisnis baru.

1.2 Tujuan

Berdasarkan uraian di atas tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini yaitu :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis Pendirian Unit Bisnis Kue Pie Susu Kambing di Madukara Farm.
2. Menyusun dan mengkaji perencanaan pengembangan bisnis pada Madukara Farm meliputi rencana pemasaran, perencanaan produksi, perencanaan organisasi, manajemen dan sumberdaya manusia, perencanaan kolaborasi serta perencanaan finansial.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

2.1 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Madukara Farm yang berlokasi di jalan Abdul Ghonaim No. 12 Dusun Banaran, Desa Bumiaji, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, Malang, Provinsi Jawa Timur. Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dimulai tanggal 20 Januari – 11 April 2020.

2.2 Data Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam pembuatan laporan akhir ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari data asli seperti Praktik Kerja Lapangan (PKL), diskusi serta wawancara dengan narasumber, dan observasi langsung. Sedangkan data sekunder adalah data yang diperoleh dari data-data yang sudah ada sebelumnya. Data sekunder yang digunakan berupa studi literatur, tugas akhir, skripsi, dan jurnal.

2.3 Metode Kajian

Metode kajian yang digunakan dalam menyusun laporan Kajian Pengembangan Bisnis ini menggunakan metode Studi Kelayakan Bisnis. Studi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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