

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.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Domba merupakan salah satu ternak ruminansia yang tersebar luas di masyarakat dan memiliki manfaat sebagai bahan pangan yaitu daging domba, dan non pangan yaitu pemanfaatan kotoran domba menjadi pupuk organik. Peningkatan produksi daging domba pada Kabupaten Bogor tahun 2016 hingga tahun 2018 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Peningkatan produksi daging domba dan permintaan daging domba tahun 2016 – 2018

| Tahun | Permintaan daging(Kg) | Produksi daging (Kg) |
|-------|-----------------------|----------------------|
| 2016 | 7.249.844 | 8.214.842 |
| 2017 | 8.391.590 | 9.892.604 |
| 2018 | 9.612.726 | 10.058.759 |

Sumber : Badan Pusat Statistik, Kabupaten Bogor (2016, 2017, 2018)

Berdasarkan Tabel 1 terdapat peningkatan produksi daging domba dari tahun 2016 hingga 2018. Peningkatan produksi yang terjadi diikuti dengan adanya peningkatan permintaan konsumen pada setiap tahunnya terhadap daging domba. Konsumen memilih mengkonsumsi daging domba karena daging domba lebih sehat dari pada daging sapi dan ayam serta mengandung sedikit kalori, lemak dan kolesterol.

Daging merupakan salah satu komoditas peternakan yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan protein masyarakat. Daging yang tersedia diharapkan tidak hanya terpenuhi dari segi kuantitasnya saja, akan tetapi juga harus diperhatikan dari segi kualitas. Menurut Soeparno (2005), salah satu parameter untuk menentukan kualitas daging adalah sifat fisik. Sifat fisik daging antara lain terdiri atas pH daging, keempukan, daya mengikat air, warna daging, kekenyalan dan tekstur. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi sifat fisik daging adalah pakan. Untuk mendapatkan daging yang berkualitas baik, maka aspek pakan dari segi kualitasnya harus diperhatikan pada pemeliharaan ternak (Nurwantoro *et al.* 2012).

Dendeng merupakan produk makanan berbentuk lempengan yang terbuat dari irisan atau gilingan daging segar atau daging beku yang telah diberi bumbu dan dikeringkan. Dendeng biasanya disajikan dengan cara digoreng. *Curing* merupakan tahapan dari pengolahan daging yang biasa dilakukan industri pembuatan dendeng. *Curing* didefinisikan sebagai penambahan garam dapur, garam nitrat atau garam nitrit, gula, atau bumbu-bumbu pada daging dengan tujuan memperoleh warna merah yang stabil serta menghasilkan karakteristik yang khas pada daging (Soeparno 1994). Pengolahan daging menjadi dendeng bertujuan meningkatkan umur simpan. Namun demikian, penyimpanan dan penggorengan produk ini berpotensi menimbulkan reaksi oksidasi akibat

pengaruh aktivitas air dan suhu. Oksidasi lemak merupakan salah satu reaksi perubahan pada pangan yang mudah terjadi jika ada kontak lemak dengan sejumlah oksigen selama penyimpanan. Kerusakan akibat proses oksidasi lemak menyebabkan turunnya nilai gizi dan rusaknya cita rasa produk yang dihasilkan. Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya oksidasi ini antara lain kadar air, aktivitas air, dan suhu. Aktivitas reaksi ini akan meningkat pada bahan yang kering dan bersuhu tinggi (Flick *et al.*1992).

Sejahtera Tani *Farm* merupakan salah satu peternakan domba yang berlokasi di Kabupaten Bogor. Sejahtera Tani *Farm* sampai saat ini sudah memiliki ternak domba mencapai 1.100 ekor domba yang tersebar di dua lokasi. Sejahtera Tani *Farm* mampu menghasilkan domba dengan rata-rata bobot sebesar 27 sampai 50 kg per ekor. Permasalahan yang terdapat pada Sejahtera Tani *Farm* yaitu tidak stabilnya permintaan domba pada setiap tahun sehingga tersedia domba yang dapat diolah menjadi dendeng dan terdapatnya domba yang tidak terjual seluruhnya maka dapat merugikan perusahaan karena kebutuhan pakan tetap yang dikeluarkan. Salah satu upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut domba dapat diolah menjadi produk dendeng. Dendeng merupakan daging yang diiris tipis berupa potongan tipis dan diberi bumbu, kemudian dikeringkan. Pemilihan produk olahan dendeng dikarenakan terdapat kekuatan yang dimiliki Sejahtera Tani *Farm* berupa tersedianya domba dalam jumlah yang cukup banyak. terdapat masyarakat yang suka produk makanan olahan yang praktis, serta pola hidup yang semakin berkembang dan serba cepat mengakibatkan konsumsi masyarakat berubah pada penyajian makanan dengan serba siap saji.

Permasalahan yang terdapat pada Sejahtera Tani *Farm* yaitu tidak stabilnya permintaan domba pada setiap tahun sehingga tersedia domba yang dapat diolah menjadi dendeng. Domba yang tidak terjual dapat diolah menjadi dendeng sehingga diharapkan dapat menambah pendapatan bagi perusahaan.

1.2 Tujuan

Tujuan penulisan Kajian Pengembangan Bisnis :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Sejahtera Tani *Farm*.
2. Mengkaji rencana pengembangan bisnis secara non finansial dan finansial pada Sejahtera Tani *Farm*.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di peternakan domba garut Sejahtera Tani *Farm* Jl. Tegal Waru RT 02 RW 04 Desa Cinangka Wates, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan