

## RINGKASAN

AYU NANDA SARI Pendirian Unit Bisnis Susu Pasteurisasi pada Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm Kabupaten Bogor. *The Establishment of Milk Business Unit into Pasteurized Milk at Unggul Farm Bogor Regency*. Dibimbing oleh ANITA RISTIANINGRUM.

Indonesia sebagai negara agraris memiliki potensi sumberdaya alam yang sangat melimpah. Salah satu potensi tersebut di bidang agribisnis peternakan. Berdasarkan data Ditjen PKH (2018), peternakan besar yang terus mengalami peningkatan secara konsisten dari 2014-2018 adalah peternakan sapi perah. Indonesia memiliki prospek pengembangan industri sapi perah yang relatif besar dengan melihat permintaan potensial susu yang semakin meningkat tiap tahunnya. Susu merupakan bahan makanan yang bernilai gizi tinggi, komponen penting susu adalah protein, lemak, vitamin, mineral, laktosa dan beberapa jenis mikroba yang bermanfaat bagi kesehatan sebagai probiotik. Susu juga mengandung vitamin A,D,E, dan K yang larut dalam lemak dan vitamin B,B1,B2,B3,B5B6,B7,B9,B12 dan vitamin C yang larut dalam air.

Susu sangat dibutuhkan untuk kesehatan, tetapi susu juga mempunyai kelemahan karena merupakan bahan makanan yang mudah rusak (*perishable food*). Susu dapat bertindak sebagai sumber penularan penyakit yang membahayakan kesehatan manusia. Salah satu cara penanganan dalam usaha mengawetkan susu adalah dengan perlakuan pemanasan sedang atau pasteurisasi (Sofos 1993).

Tujuan kajian pengembangan bisnis ini yaitu : (1) Merumuskan ide pengembangan bisnis pendirian unit bisnis pengolahan susu pasteurisasi pada Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm berdasarkan lingkungan eksternal yaitu peluang dan ancaman serta lingkungan internal yaitu kekuatan dan kelemahan. (2) Menyusun perencanaan pengembangan bisnis pendirian unit bisnis susu pasteurisasi meliputi aspek non finansial dan finansial pada Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm. Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm yang berlokasi di Jalan Snakma Cisalopa KP 281, Pasir Buncir, Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor selama 2 bulan sejak 9 Maret 2020 sampai 4 Mei 2020.

Metode pengumpulan data didapatkan melalui data primer diperoleh dari wawancara dan mengikuti kegiatan perusahaan dan data sekunder diperoleh dari literatur dan buku-buku. Metode kajian yang digunakan untuk penyusunan Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah Metode Kualitatif dan Metode Kuantitatif. Metode kualitatif menguraikan SWOT dan berbagai aspek yaitu aspek pasar dan pemasaran, aspek produksi, aspek organisasi dan manajemen, aspek sumberdaya manusia dan aspek kolaborasi. Analisis kuantitatif yaitu analisis mengenai aspek finansial berdasarkan kriteria investasi dan analisis *switching value*.

Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm adalah kelompok peternak penghasil susu sapi cair yang mengalokasikan hasil produksi susunya ke berbagai tempat dan daerah. Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm menghasilkan susu rata-rata 300 sampai 350 l per hari yang dikirimkan ke tempat pengolahan susu dan eceran,

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



namun pengolahan susu tidak selalu meminta susu ke Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm setiap harinya, karena pengolahan susu tersebut memiliki hari libur dan tidak memproduksi susu. Susu yang dihasilkan oleh Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm kemudian dijual ke koperasi dengan harga jual yang rendah. Ide pengembangan bisnis yang diambil dari alternatif strategi yaitu kelemahan (*weakness*) dengan peluang (*opportunity*). Aspek kelemahan yaitu belum adanya produk olahan susu dan susu tidak terjual habis. Aspek peluang yang mendukung adalah permintaan susu pasteurisasi yang belum terpenuhi, kesadaran masyarakat akan hidup sehat dan gaya hidup masyarakat yang menyukai produk praktis, maka Kelompok Peternak Sapi Unggul Farm memiliki peluang untuk mendirikan unit bisnis susu pasteurisasi dan menghasilkan nilai tambah untuk perusahaan.

Produk yang dihasilkan adalah susu pasteurisasi dengan dua rasa yaitu rasa *plain* dan rasa *bubble brown sugar* yang dicampur dengan susu kental manis, *bubble tapioca*, *brown sugar*, dan tidak menggunakan bahan pengawet. Dikemas menggunakan botol plastik dengan ukuran 250 ml. Harga jual untuk rasa *plain* sebesar Rp9.000 dan rasa *bubble brown sugar* Rp10.000.

Berdasarkan hasil kajian yang dilakukan terhadap pendirian unit bisnis pengolahan susu pasteurisasi ini layak dijalankan baik dari aspek non finansial dan aspek finansial, aspek non finansial antara lain aspek pasar dan pemasaran yaitu adanya permintaan dan penawaran susu pasteurisasi di Kota Bogor berdasarkan *survey* yang dilakukan total permintaan susu pasteurisasi sebesar 735 botol per minggunya dan total penawaran sebesar 381 botol per minggu sehingga terdapat peluang sebesar 354 botol setiap minggunya. Aspek produksi yaitu produksi dilakukan dua kali dalam satu minggu yaitu pada hari Senin dan Rabu, jumlah susu yang diproduksi dalam satu minggu sebesar 80 l. Aspek organisasi dan manajemen terdapat penambahan tenaga kerja di bidang pengolahan sebanyak satu orang dan bidang pemasaran sebanyak satu orang. Aspek kolaborasi terdapat kerjasama yang dilakukan antara Kelompok Peternak Unggul Farm dengan pemasok bahan baku tambahan.

Aspek finansial membutuhkan biaya investasi sebesar Rp49.870.000, membutuhkan biaya tetap sebesar Rp27.945.000 dan membutuhkan biaya variabel sebesar Rp53.601.785. NPV yang dihasilkan sebesar Rp84.672.686, IRR sebesar 83,75%, *Gross B/C* sebesar 1,17 dan *Net B/C* sebesar 3,76 hal ini berarti setiap Rp1 biaya yang dikeluarkan akan memperoleh manfaat bersih sebesar 3,76 sehingga bisnis ini layak untuk dilaksanakan dan tingkat pengembalian usaha dapat dicapai dalam waktu 1 tahun 4 bulan.

Berdasarkan analisis *switching value* batas toleransi kenaikan harga bahan baku sebesar 72,781% yaitu Rp5095, penurunan produksi sebesar 22,12% yaitu 16,8 l dan penurunan harga jual sebesar 13,19% yaitu Rp1318. Apabila melebihi batas toleransi maka perusahaan akan mengalami kerugian dan dapat dikatakan usaha tersebut tidak layak.

Kata kunci: Susu pasteurisasi, studi kelayakan bisnis, perencanaan bisnis.

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