

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor peternakan merupakan sektor yang cukup penting di dalam proses pemenuhan kebutuhan pangan. Salah satu subsektor peternakan yang potensial untuk dikembangkan adalah agribisnis persusuan atau peternakan sapi perah. Sapi perah adalah sapi yang dikembangkan secara khusus karena kemampuannya dalam menghasilkan susu dalam jumlah besar. Adanya komoditas sapi perah di subsektor peternakan dapat membantu memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat Indonesia setiap harinya. Menurut Usmiati dan Abubakar (2009) Komponen penting dalam air susu adalah protein, lemak, vitamin, mineral, laktosa serta enzim – enzim dan beberapa jenis mikroba yang bermanfaat bagi kesehatan sebagai probiotik. Angka rata – rata komposisi untuk semua kondisi dan jenis sapi perah adalah 87,1% kadar air, 3,9% lemak, 3,4% protein, 4,8% laktosa, 0,72% abu dan beberapa vitamin yang larut dalam lemak seperti vitamin A, D, E dan K.

Peternakan Sapi Perah Bapak Huda merupakan salah satu peternakan sapi perah rakyat pada kawasan Sentra Peternakan Sapi Perah DKI Jakarta di daerah Pondok Ronggon, Kecamatan Cipayung, Kota Jakarta Timur yang berkontribusi menghasilkan susu untuk memenuhi kebutuhan susu di JABODETABEK. Pemerintah Provinsi DKI Jakarta telah menetapkan daerah tersebut sebagai kawasan relokasi sapi perah sejak tahun 1992 melalui SK Gubernur No. 300 tahun 1986. Adapun data produksi susu murni di provinsi DKI Jakarta tahun 2016 – 2018 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Produksi susu murni provinsi DKI Jakarta tahun 2016 – 2018

Provinsi	Produksi susu murni (liter)		
	2016	2017	2018
DKI Jakarta	5.102.480	4.780.560	5.097.960

Sumber : Badan Pusat Statistik (2020) diolah

Berdasarkan data diatas dapat disimpulkan bahwa pada tahun tahun 2018 produksi susu sapi mengalami peningkatan dan akan terus meningkat seiring dengan perkembangan jumlah penduduk, tingkat pendapatan, dan selera masyarakat. Menurut data dari Susenas rata – rata pertumbuhan konsumsi susu di Indonesia dari tahun 1993 – 2018 mengalami peningkatan yaitu sebesar 0,20 liter/kapita/tahun. Dalam kesehariannya Peternakan Sapi Perah Bapak Huda menghasilkan susu murni dari kegiatan budidaya sapi perah. Susu murni adalah bahan pangan yang dihasilkan hewan ternak mamalia yang baru saja diperoleh atau diperah dan belum melalui proses apapun. Produksi susu murni Peternakan Sapi Perah Bapak Huda dapat 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 kritir atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
 2. Dilarang mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Tabel 2 Produksi susu murni Peternakan Sapi Perah Bapak Huda bulan Februari – April 2020

Bulan	Produksi (liter)	
	Pagi	Sore
Februari	1.748	949
Maret	1.731	850
April	1.829	750

Sumber : Peternakan Sapi Perah Bapak Huda (2020)

Keadaan ini memasukkan utama Peternakan Sapi Perah Bapak Huda hanyalah dari penjualan susu murni tanpa adanya alternatif produk olahan. Seluruh hasil produksi peternakan awalnya dijual kepada Koperasi daerah baik produksi pada pagi maupun sore hari, namun dikarenakan harga yang ditawarkan oleh koperasi rendah dan dianggap kurang memadai dibandingkan dengan biaya produksi yang relatif tinggi maka perusahaan memutuskan memperluas pemasaran dengan cara menjual susu murni melalui kerjasama dengan pengepul susu untuk hasil produksi di pagi hari dan memanfaatkan media *online* untuk di sore hari. Penjualan susu murni Peternakan Sapi Perah Bapak Huda dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Penjualan susu murni Peternakan Sapi Perah Bapak Huda bulan Februari – April 2020

Penjualan (liter)	Sore		
	Pagi Pengepul	<i>Online</i>	Koperasi
Februari	1.748	734	215
Maret	1.731	384	466
April	1.829	123	627
Total	5.308		2.549

Sumber : Peternakan Sapi Perah Bapak Huda (2020)

Seperti yang ditunjukkan pada Tabel 3 seluruh hasil produksi di pagi hari dijual kepada pengepul sedangkan penjualan *online* mengalami ketidakpastian pasar dimana pada penjualan sore hari susu murni yang terjual hanya sedikit dibandingkan jumlah produksi sehingga Peternakan Sapi Perah Bapak Huda terpaksa untuk kembali menjual susu kepada Koperasi dengan harga yang rendah. Hal ini disebabkan oleh sifat susu yang mudah rusak (*perishable*) dan kecenderungan masyarakat yang lebih suka untuk mengonsumsi susu olahan dibandingkan dengan susu murni.

Untuk menangani hal tersebut maka langkah yang dapat diambil adalah dengan melakukan pengolahan terhadap susu murni. Dalam praktik usaha, susu banyak diolah dan dijadikan produk turunan dalam bentuk apapun, salah satunya susu pasteurisasi. Pasteurisasi susu adalah suatu perlakuan pemanasan terhadap semua partikel susu atau produk susu sekurang – kurangnya 145°F dan dipertahankan pada suhu tersebut selama 30 menit atau minimal pada suhu 161°F selama 15 detik. Pemanasan pada pasteurisasi merupakan pemanasan ringan untuk membunuh sebagian mikroorganisme patogenik

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 kritikan atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbandingkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Institut Pertanian Bogor (IPB) | Sekolah Vokasi | College of Vocational Studies | Bogor Agricultural University



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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

dengan menekan seminimal mungkin kehilangan nilai nutrisi dan mempertahankan semaksimal mungkin sifat fisik dan cita rasa susu murni.

Pengolahan susu pasteurisasi ini dilakukan demi menciptakan nilai tambah terhadap produk susu sehingga dapat meningkatkan pendapatan perusahaan. Nilai tambah merupakan nilai yang ditambahkan oleh produsen terhadap bahan baku melalui suatu proses produksi atau penambahan input lain terhadap bahan baku yang digunakan selama proses produksi (Zulkarnain *et al.* 2013). Dengan demikian susu pasteurisasi diharapkan aman untuk dikonsumsi, memiliki daya simpan yang lebih lama, dapat diolah maupun dimanfaatkan kembali oleh konsumen, serta meningkatkan pendapatan perusahaan.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas, maka tujuan dari Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah :

1. Merumuskan Ide Pengembangan Bisnis berdasarkan analisis internal dan eksternal pada Peternakan Sapi Perah Bapak Huda
2. Menyusun perencanaan ide pengembangan bisnis secara finansial dan non finansial
3. Menganalisis nilai tambah susu pada Peternakan Sapi Perah Bapak Huda



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Peternakan Sapi Perah Bapak Huda yang berlokasi di Komplek Peternakan Sapi Perah Jl. Peternakan IV Blok D No.55 RT.1/RW.2, Pondok Ranggan, Kecamatan Ciayung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. PKL dilaksanakan selama tiga bulan terhitung dari tanggal 20 Januari 2020 sampai dengan 11 April 2020.

2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penulisan Kajian Pengembangan Bisnis (KPB) ini terdiri dari dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari kegiatan yang dilakukan selama PKL melalui wawancara dengan pihak – pihak