

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agribisnis merupakan bisnis yang berkaitan dengan tiga komoditas yang terdiri dari tanaman, peternakan, dan perikanan. Sjarkowi dan Sufri (2004) menyatakan “Agribisnis adalah setiap usaha yang berkaitan dengan kegiatan produksi pertanian, yang meliputi pengusaha input pertanian dan atau pengusaha produksi itu sendiri ataupun juga pengusaha pengolahan hasil pertanian”. Ketiga komoditas tersebut cukup menjanjikan, terutama pada peternakan sapi perah. Sapi perah sebagai penghasil susu adalah penyumbang dan penyedia protein hewani yang merupakan kebutuhan penting bagi kesehatan dan kebugaran tubuh serta meningkatkan kecerdasan orang yang mengkonsumsinya (Akoso 2012). Susu sapi salah satu susu yang dikonsumsi secara luas di belahan dunia. Susu juga merupakan minuman yang tercantum dalam daftar menu empat sehat lima sempurna.

Susu sapi segar adalah hasil dari sekresi kelenjar susu yang berasal dari sapi yang sedang dalam masa laktasi. Susu merupakan bahan pangan yang mengandung gizi lengkap seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Susu yang baru diperah memiliki jumlah mikroorganisme tergolong rendah yaitu kurang dari 1000 per ml susu, jumlah ini akan semakin meningkat saat disimpan pada suhu kamar (25 °C). Susu sapi merupakan bahan yang bersifat mudah rusak karena pertumbuhan mikroba, oleh karena itu memerlukan proses penanganan dan pengolahan yang baik untuk mencegah kerusakan pangan pada suhu pasteurisasi, dilakukan dengan cara *Ultra High Temperature* (UHT).

Konsumsi susu sapi di Indonesia sudah tergolong cukup tinggi karena permintaan yang semakin meningkat dari tahun ke tahun, maka produksi susu sapi pun ikut meningkat. Data produksi susu segar dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1 Produksi susu segar 2015-2019

Provinsi	Produksi susu segar (Ton)				
	2015	2016	2017	2018	2019
DKI Jakarta	4.768,68	4.725,56	5.417,83	5.097,96	5.266,8
Jawa Barat	249.946,95	302.559,48	310.461,27	319.003,97	351.885,17
Indonesia	835.124,6	912.735,01	928.108,13	951.003,95	996.442,44

Sumber : BPS (2019)

Tabel 1 menunjukkan peningkatan produksi susu di Indonesia dari tahun ke tahun meningkat. Jawa Barat merupakan pemasok susu sapi segar terbanyak ke dua setelah Jawa Timur. Dengan banyaknya permintaan konsumen terhadap susu sapi, para pelaku bisnis mengambil tindakan untuk memanfaatkan peluang tersebut. Kini telah banyak bermunculan kreativitas makanan atau minuman berbahan campuran dari susu sapi.

Susu tergolong salah satu bahan pangan yang mudah rusak. Hal ini disebabkan oleh kandungan gizi dan aktivitas air yang tinggi menjadi tempat yang sangat baik bagi mikroba untuk berkembang biak. Mikroba membutuhkan nutrisi



sebagai sumber karbon, nitrogen, energi, mineral, dan vitamin. Sedangkan air dibutuhkan sebagai reaktan dalam berbagai reaksi biokimia. Mikroba akan merusak susu sehingga menjadi tidak layak untuk dikonsumsi. Oleh karena itu sudah banyak bisnis pengolahan susu, seperti permen susu, susu bubuk, keju yang bisa membuat penyimpanan susu menjadi lebih lama.

Pada Griya Susu Depok sejak tahun 2016 mengalami kemajuan yaitu, memiliki mesin pasteurisasi dan homogenisasi sehingga perusahaan dapat menjual susu pasteurisasi siap minum kepada para konsumen, selain itu perusahaan juga mempunyai delapan *retail* susu siap minum dengan berbagai varian rasa dengan merek “Kansas Creamilk” yang tersebar di wilayah Jakarta, tetapi Griya Susu Depok belum memproduksi olahan susu sapi seperti keju *cheddar*. Hal ini dapat menjadi salah satu alasan agar pengolahan susu sapi menjadi keju *cheddar* dapat dididirikan di Griya Susu Depok dengan sumber input utama yaitu susu sapi segar yang bisa diambil langsung dari peternakan sendiri. Pemasaran juga bisa dengan mudah dilakukan, dengan cara menjual langsung ke delapan *retail* yang sudah dimiliki oleh Griya Susu Depok. Berdasarkan hal tersebut dapat menjadi peluang dan kekuatan yang dapat dimanfaatkan oleh perusahaan untuk mengolah susu sapi menjadi keju *cheddar* dan mendapatkan nilai tambah. Upaya mengantisipasi situasi sekarang yaitu penyebaran covid-19, tubuh manusia membutuhkan *zinc*. *Zinc* merupakan mineral penting yang terlibat di dalam produksi sel-sel kekebalan tubuh. Kekurangan *zinc* dapat menyebabkan respon imun yang melemah sehingga membuat tubuh kita mudah terserang penyakit. Produk susu seperti keju menjadi makanan mengandung *zinc* yang sangat lezat. Selain itu, *zinc* yang ada di dalam produk susu, lebih mudah diserap oleh tubuh manusia. Sehingga ide bisnis pembuatan keju *cheddar* pada Griya Susu Depok layak untuk dijalankan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penyusunan Kajian Pengembangan Bisnis Pendirian Unit Bisnis Pengolahan Susu Sapi Menjadi Keju *Cheddar* pada Griya Susu Depok adalah :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berupa pengolahan keju *cheddar* pada Griya Susu Depok.
2. Menyusun dan mengkaji perencanaan pendirian unit bisnis pengolahan keju *cheddar* pada Griya Susu Depok dengan memperhatikan secara teknis maupun finansial.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Kajian pengembangan Bisnis ini diambil berdasarkan Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan di Griya Susu Depok yang berlokasi di Jl. Griya Asri Blok C4 No.12 Mekar Jaya, Kecamatan Sukmajaya