

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peternakan merupakan subsektor yang memiliki peluang usaha yang menjanjikan, salah satunya yaitu usaha peternakan sapi perah. Sapi perah menghasilkan susu yang memiliki nilai gizi yang tinggi ditinjau dari kandungan protein, lemak, laktosa, dan kalsium yang dibutuhkan bagi manusia. (Cahyono 2014). Sapi perah merupakan golongan hewan ternak ruminansia yang dapat mendukung pemenuhan kebutuhan bahan pangan bergizi tinggi yaitu susu. Selain susu yang sebagai produk utama dari sapi perah, terdapat daging yang juga dapat dimanfaatkan apabila sapi tersebut sudah dalam usia akhir. Jenis sapi perah beragam yaitu FH (*Fries Holland*), Sapi *Jersey*, Sapi *Guernsey*, Sapi *Brown Swiss*, Sapi *Ayrshire*. Jenis sapi perah yang umum dipelihara di Indonesia adalah sapi FH (*Fries Holland*).

Susu sapi adalah produk yang memiliki sifat tidak tahan lama dan mudah rusak, sehingga dalam prosesnya diperlukan penanganan dan pengolahan yang baik untuk mencegah kerusakan susu. Saat ini susu sapi yang telah diolah menjadi bahan makanan atau minuman juga lebih diminati oleh konsumen. Rasa susu sapi yang tawar menyebabkan konsumen kurang suka terhadap susu sapi. Produk olahan dari susu sapi tersebut adalah susu pasteurisasi, *yogurt*, kerupuk dan keju. Produk olahan susu yang sedang tren dikalangan konsumen saat ini adalah keju *mozzarella*, berdasarkan *survey* yang dilakukan terhadap 40 responden sebanyak 100% responden mengetahui produk keju *mozzarella* dan sebanyak 90% responden pernah mengonsumsi keju *mozzarella* (Data primer 2020).

Keju *mozzarella* merupakan salah satu jenis keju yang paling diminati oleh masyarakat Indonesia, dilihat dari keju yang paling sering digunakan menurut Detik *Food* (2019). Selain keju *mozzarella* terdapat keju *cheddar* dan *edam* yang juga sering digunakan. Keju *mozzarella* disukai oleh banyak orang karena memiliki tekstur elastis keju yang khas yaitu meleleh dan menjadi lentur saat dipanaskan yang tidak dimiliki oleh keju lainnya. Keju *mozzarella* memiliki banyak manfaat seperti sumber vitamin B7, vitamin B2, vitamin B3, membantu membuat tulang lebih kuat, sumber fosfor yang baik dan sumber protein.

Tubuh manusia memerlukan protein. Protein adalah salah satu nutrisi penting bagi tubuh untuk membantu membangun otot dan jaringan tubuh lainnya. Di dalam tubuh, protein dicerna untuk dipecah menjadi asam amino. Asam amino dibutuhkan oleh tubuh untuk menghasilkan molekul penting dalam tubuh, seperti enzim, hormon, *neurotransmitter* (senyawa kimia dalam otak) dan antibodi. Berdasarkan tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG) Kemenkes RI standar angka kecukupan protein bagi masyarakat Indonesia adalah sekitar 56-59 gram per hari untuk perempuan dan 62-66 gram per hari untuk laki-laki dan menurut *Fatsecret* Indonesia tahun 2008, keju *mozzarella* memiliki protein yang cukup tinggi yaitu 22,17 gram, sehingga baik untuk dikonsumsi manusia. Keju *mozzarella* dapat dikonsumsi secara langsung, diolah ataupun dapat ditambahkan sebagai topping. Pada umumnya keju *mozzarella* banyak digunakan untuk taburan makanan seperti *pizza*, *pasta*, *martabak*, *corndog* dan masih banyak lagi. Keju *mozzarella* akan



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

lebih nikmat jika disajikan dalam keadaan hangat, karena jika sudah dingin keju *mozzarella* akan kembali mengeras.

Keju *mozzarella* adalah keju Italia yang dibuat dengan cara diputar dan dipotong, karena dalam bahasa Italia *mozzare* berarti memotong. Keju ini dibuat dari susu kerbau atau susu sapi. Kabupaten Bogor merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi penghasil susu sapi. Hal ini berdasarkan faktor iklim yang baik sehingga mendukung potensi produktivitas sapi perah yang cukup besar. Salah satu pelaku usaha peternakan sapi perah adalah Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera dengan jenis sapi FH (*Fries Holland*) yang berlokasi di Desa Tajurhalang, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor. Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera mampu menghasilkan 576 liter susu sapi segar dengan kualitas tinggi setiap harinya. Data permintaan dan penawaran susu murni pada kelompok dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Permintaan dan penawaran susu murni pada Kelompok Mandiri Sejahtera tahun 2018-2020 (dalam satuan liter)

Tahun	Permintaan (bulan)	Rata-rata permintaan (minggu)	Penawaran (bulan)	Rata-rata penawaran (minggu)	Sisa susu (minggu)	Rata-rata sisa susu (hari)
2018	6.400	1.500	10.500	2.625	1.025	146,42
2019	6.800	1.700	14.400	3.600	1.900	271,42
2020 (Januari -April)	11.800	2.950	16.128	4.032	1.082	154,57

Sumber : Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera (2020)

Tabel 1 menunjukkan bahwa permintaan dan penawaran susu murni di Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera mengalami peningkatan setiap tahunnya. Namun pada awal tahun 2020 masih terdapat sisa hasil perah susu sebanyak 155 liter per hari. Keadaan tersebut merupakan permasalahan yang harus dihadapi oleh Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera. Melihat situasi itu maka perlu dilakukan penanganan lebih lanjut, salah satunya yaitu dengan cara membuat unit bisnis baru pengolahan susu menjadi keju *mozzarella* dengan peluang lokasi keberadaan kelompok ini berada di daerah yang penuh dengan kuliner yaitu Kota Bogor. Bogor merupakan daerah yang terkenal dengan banyaknya kuliner yang sebagai target pasar.

Kepedulian masyarakat terhadap peningkatan gizi yang berasal dari susu sapi semakin bertambah, seperti gaya hidup sehat dengan mengkonsumsi produk olahan susu, salah satunya keju. Di Indonesia konsumsi keju setiap tahunnya mengalami peningkatan. Berdasarkan riset Fonterra konsumsi keju nasional pada tahun 2016 mengalami peningkatan sebesar 8,1% (Setiawan 2017). Hal tersebut dapat menjadi peluang dan kekuatan yang dapat dimanfaatkan oleh Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera untuk mengolah susu sapi murni menjadi keju *mozzarella* untuk mendapatkan nilai tambah dan keuntungan bagi kelompok, sehingga dapat menyejahterakan anggota kelompok.

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

1.2 Tujuan

Tujuan dalam penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera.
2. Mengkaji kelayakan rencana pengembangan bisnis mengenai pendirian unit bisnis keju *mozzarella* berdasarkan aspek finansial dan non 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 Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera yang berlokasi di Desa Tajurhalang, Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan selama 12 minggu, mulai dari 20 Januari 2020 hingga 14 April 2020.

2.2 Data dan Sumber Data

Pengumpulan data dalam penulisan Kajian Pengembangan Bisnis di Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera dilakukan melalui pengumpulan data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari sumber informasi. Data primer diperoleh dari hasil observasi, diskusi dan wawancara langsung dengan pihak internal Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera seperti pembimbing lapang, karyawan kelompok dan anggota kelompok. Data sekunder adalah data yang diperoleh tidak secara langsung atau melalui media perantara yang dapat dijadikan data tambahan untuk data primer seperti literatur, buku profil Kelompok Ternak Mandiri Sejahtera, Badan Pusat Statistik (BPS), dan internet. Sumber-sumber data yang digunakan dalam penulisan Kajian Pengembangan Bisnis ini dapat dilihat pada Tabel 2.

