

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peternakan merupakan sektor agribisnis yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan, kebutuhan pangan berupa daging, telur dan susu sebagai sumber protein yang terus menerus meningkat menjadi landasan untuk terus mengembangkan sektor ini. Sapi perah adalah salah satu hewan ternak penghasil susu. Susu merupakan sumber protein yang baik bagi pemenuhan kebutuhan gizi. Susu sapi juga disebut dengan darah putih bagi tubuh karena susu memiliki kandungan vitamin dan berbagai macam asam amino yang baik bagi kesehatan dan pertumbuhan tubuh.

Berdasarkan Kementerian Pertanian Republik Indonesia konsumsi susu di Indonesia saat ini masih rendah dibandingkan dengan negara lainnya termasuk pada produk olahan yang mengandung susu, kondisi persusuan di Indonesia masih perlu di perhatikan lagi. Kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi susu murni dan olahan perlu ditingkatkan agar terus memaksimalkan serapan produksi susu sapi lokal. Berikut proyeksi konsumsi susu sapi tahun 2019-2023 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Proyeksi konsumsi susu sapi di Indonesia

Tahun	Konsumsi (ton)			Total	Pertumbuhan (%)	Jumlah penduduk (000 org)	Ketersediaan susu (kg/kap/thn)	
	Pakan	Tercecer	Bahan makanan					
2019	101.418	55.043	857.910	1.014.371	-	266.912	3,20	
2020	104.614	55.949	885.990	1.046.553	3,17	269.603	3,27	
2021	107.859	56.794	914.590	1.079.243	3,12	272.249	3,33	
2022	111.154	57.579	943.710	1.112.443	3,08	274.859	3,39	
2023	114.498	58.304	973.350	1.146.152	3,03	277.432	3,45	
		Pertumbuhan (% Tahun)				3,10	0,97	1,89

Sumber: Kementerian Pertanian RI (2019)

Berdasarkan Tabel 1, permintaan susu yang dikonsumsi sebagai bahan makanan sangat tinggi dibandingkan dengan pakan maupun tercecer. Dari data tersebut berarti masyarakat lebih menyukai susu yang telah diolah menjadi makanan dan minuman dibandingkan dikonsumsi secara langsung. Susu sapi memiliki aroma yang kurang sedap dan rasa hambar yang membuat konsumen kurang menyukai untuk mengkonsumsi susu sapi secara langsung. Hal ini membuat konsumen lebih menyukai susu sapi yang telah diolah menjadi berbagai macam produk olahan susu. Permintaan akan produk olahan berbahan dasar susu sangat diminati oleh konsumen.

Salah satu produk olahan yang terbuat dari susu adalah pie susu yang mana dapat meningkatkan minat masyarakat Indonesia untuk mengkonsumsi susu sapi, dilakukan dengan membuat inovasi yang baru terhadap produk susu yaitu dengan

membuat olahan susu sapi menjadi pie susu yang lezat, serta bergizi. Pengolahan susu menjadi pie susu bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah bagi produk susu, dan diharapkan masyarakat Indonesia dapat mengonsumsi susu lebih banyak. Pie susu merupakan salah satu sajian kue yang memiliki banyak penggemar. Kue pie susu ini memiliki bentuk yang unik, kue panggang ini terdiri dari bagian kulit dan juga isian. Pie susu memiliki rasa yang enak, manis dan renyah.

1.1 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, maka tujuan dari Kajian Pengembangan Bisnis (KPB) ini adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada KPSBU Lembang menggunakan matriks IE.
2. Mengkaji perencanaan pengembangan bisnis baik secara finansial dan non finansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Penyusunan Kajian Pengembangan Bisnis ini dibuat berdasarkan hasil kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan di Koperasi Peternak Sapi Bandung Utara (KPSBU) Lembang beralamat di Jl. Kayu Ambon No.38, Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dilakukan selama 3 bulan dimulai dari tanggal 20 Januari 2020 sampai dengan 11 April 2020 untuk memperoleh data perusahaan dan keperluan untuk menyusun Kajian Pengembangan Bisnis (KPB) ini.

2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari subjek kajian yaitu pengurus, manajer, karyawan, dan anggota peternak. Data primer diperoleh dengan menggunakan teknik wawancara, diskusi, pengamatan langsung. Sedangkan data sekunder diperoleh dari penelusuran dokumen-dokumen yang dimiliki oleh KPSBU Lembang, literatur, internet, dan