

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan agribisnis. Salah satu subsektor yang penting untuk dikembangkan yaitu peternakan. Subsektor peternakan di Indonesia mempunyai potensi yang baik untuk dikembangkan. Salah satu komoditas di peternakan yang memiliki peluang besar untuk dikembangkan yaitu sapi. Jenis sapi dibedakan menjadi dua, yaitu sapi pedaging dan sapi perah. Sapi perah merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang peternakan dimana fokus utama kegiatan usaha tersebut adalah ternak sapi perah perah, yaitu memanfaatkan sapi untuk diambil susunya. Sapi perah merupakan salah satu hewan ternak yang menghasilkan bahan pangan kaya protein yaitu susu. Susu merupakan sumber energi karena mengandung banyak laktosa dan lemak, disebut juga sumber zat pembangun karena mengandung juga banyak protein dan mineral serta berbagai bahan-bahan pembantu dalam proses metabolisme seperti mineral dan vitamin. Secara kimiawi susu normal mempunyai komposisi air (87,20%), lemak (3,70%), protein (3,50%), laktosa (4,90%) dan mineral (0,67%) (Sanam *et. al.* 2014).

Tabel 1 Produksi susu sapi nasional

Tahun	Produksi (ton)*
2014	800.751
2015	835.125
2016	912.735
2017	918.108
2018	909.638

Sumber : Badan Pusat Statistik (2019)

Tabel 1 menunjukkan bahwa produksi susu sapi nasional di Indonesia menunjukkan terjadinya peningkatan produksi susu sapi dari tahun 2014 hingga 2018. Akan tetapi pada tahun 2018 produksi susu sapi nasional mengalami penurunan. Pertumbuhan produksi yang paling besar terdapat pada tahun 2017 yaitu sebesar 928.108 ton.

Peternakan Sapi Perah Bapak Huda merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang ternak sapi perah yang berlokasi di daerah Pondok Ranggan, Kecamatan Cipayung, Kota Jakarta Timur. Dimana daerah ini merupakan salah satu sentra peternakan sapi perah yang berada di Jakarta Timur yang tergabung dalam Kelompok Tani Swadaya yang sebagian besar anggotanya adalah peternak sapi perah. Setiap harinya Peternakan Sapi Perah Bapak Huda hanya memproduksi susu murni dan belum memiliki produk olahan. Proses pemerahan di Peternakan Sapi Perah Bapak Huda dilakukan dalam dua kali sehari yaitu pada pagi hari dan sore hari. Produksi susu murni di Peternakan Sapi Perah Bapak Huda dapat dilihat pada Tabel 2.



Tabel 2 Produksi susu murni Peternakan Sapi Perah Bapak Huda

Produksi (Liter)	Waktu (WIB)	
	Pagi	Sore
Februari	1.749	949
Maret	1.731	850
April	1.849	750
Total	5.308	2.549

Sumber : Data primer (2020)

Tabel 2 merupakan hasil produksi susu murni yang dihasilkan oleh Peternakan Sapi Perah Bapak Huda yang akan dijual kepada Koperasi daerah DKI Jakarta (KOPERDA), namun dikarenakan harga jual susu murni terlalu rendah dan tidak sebanding dengan biaya yang dikeluarkan untuk kebutuhan peternakan sapi perahnya, sehingga Peternakan Sapi Perah Bapak Huda memutuskan memperluas pemasaran dengan cara menjual hasil produksi susu murni melalui kerjasama dengan pengepul susu di pagi hari dan pada sore hari hasil produksi susu yang dihasilkan oleh Peternakan Sapi Perah Bapak Huda akan dijual melalui *online*, tetapi tidak memiliki ketidakpastian permintaan pasar, sehingga Peternakan Sapi Perah Bapak Huda terpaksa menjual susu murni hasil produksi pada sore hari kepada KOPERDA dengan harga yang sangat rendah. Hal ini terpaksa dilakukan oleh perusahaan dikarenakan karakteristik dari susu murni yang mudah rusak dan tidak tahan lama disimpan.

Hal ini membuat munculnya ide pengolahan susu menjadi es lilin *yoghurt* dengan memanfaatkan susu murni yang diperah pada sore hari yang belum memiliki ketidakpastian permintaan pasar. Menurut Suroño (2004), *yoghurt* merupakan produk susu yang mengalami fermentasi oleh bakteri asam laktat pada suhu 37 °C hingga 45 °C. Perubahan gaya hidup dan pola konsumsi di masyarakat, memberikan peluang bagi para produsen untuk menciptakan produk olahan yang dikemas lebih praktis seperti es lilin *yoghurt* yang dikemas menggunakan plastik yang mempermudah konsumen dalam mengkonsumsinya. Produk es lilin *yoghurt* menggunakan bahan baku utama yaitu susu murni sehingga produk yang dihasilkan baik dikonsumsi karena tanpa bahan pengawet sehingga produk es lilin *yoghurt* yang dihasilkan memiliki kandungan protein yang sangat tinggi yang baik untuk kesehatan. Di samping ini, juga memiliki manfaat lainnya yaitu dapat meningkatkan nilai tambah bagi 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 dengan melakukan Pendirian Unit Bisnis Produk Es Lilin *yoghurt* pada Peternakan Sapi Perah Bapak Huda.
2. Menyusun Kajian Perencanaan Pengembangan Bisnis secara finansial dan non finansial.