

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peternakan merupakan salah satu bagian dari sektor pertanian di Indonesia. Sebagian besar hewan ternak yang diusahakan oleh sektor peternakan di Indonesia terdiri dari jenis hewan ruminansia dan unggas. Salah satu ruminansia yang banyak diusahakan di Indonesia yaitu sapi perah. Usaha peternakan sapi perah merupakan salah satu usaha agribisnis yang berpotensi untuk dikembangkan di Provinsi Jawa Barat. Peternakan merupakan bagian dari pertanian yang menghasilkan pangan. Pangan yang dihasilkan dari peternakan dikenal sebagai penghasil protein hewani yang bernilai gizi tinggi seperti susu.

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 di Indonesia dapat dilihat pada Tabel 1.



Tabel 1. Proyeksi konsumsi susu sapi di Indonesia

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 yang menyebabkan *after test* yang kurang menyenangkan 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.

Yoghurt adalah bahan pangan hasil fermentasi susu sapi segar oleh bakteri asam laktat yang mempunyai rasa yang khas, tekstur semi padat dan halus, kompak dengan rasa asam yang segar (Rahayu dan Sudarmadji 1989). *Yoghurt* merupakan produk rendah lemak dan kalori yang tidak menyebabkan kenaikan berat badan berlebihan. Hal tersebut terjadi karena, kandungan yang ada pada



yoghurt adalah asam laktat yang baik bagi pencernaan. Kandungan gizi *yoghurt* per 100 gram dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2 Kandungan gizi *yoghurt* per 100 gram

| Komponen | Nilai | Satuan |
|-------------|-------|--------|
| Kalori | 72 | - |
| Protein | 3.9 | G |
| Lemak | 3.4 | G |
| Karbohidrat | 4.9 | G |
| Kalsium | 145 | Mg |
| Sodium | 47 | Mg |
| Potassium | 187 | Mg |

Sumber: Tamime dan Robinson (1989)

Berdasarkan Tabel 2, *yoghurt* memiliki gizi yang baik untuk tubuh dan mempunyai manfaat baik untuk kesehatan. Robinson (1999) menjelaskan manfaat mengonsumsi *yoghurt* adalah memacu pertumbuhan karena dapat meningkatkan pencernaan dan penyerapan zat-zat gizi, dapat mengurangi atau membunuh bakteri jahat dalam saluran pencernaan, dapat menormalkan kerja usus besar (mengatasi konstipasi dan diare), memiliki efek anti kanker, dapat mengatasi *Lactose intolerance*, berperan dalam detoksifikasi dan mengatasi stress serta mengontrol kadar kolesterol dalam darah dan tekanan darah. *Yoghurt* memiliki banyak cara untuk dikonsumsi, seperti dimakan, diminum dan dijadikan *frozen yoghurt*.

1.2 Tujuan

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

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

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 12 minggu dimulai dari tanggal 20 Januari 2020 sampai dengan 11 April 2020.