

RINGKASAN

ANGGY NABELA TRI KUSNANSYAH. Peningkatan Pendapatan Melalui Pemanfaatan Peralatan Pengolahan pada Binar Surya Lestari *Farm* Kabupaten Bogor. *Increase in Income Throught The use of Processing Equipment at Binar Surya Lestari Farm Bogor Regency*. Dibimbing oleh JUNIAR ATMAKUSUMA.

Indonesia memiliki 6 bulan musim kemarau dan 6 bulan musim penghujan. Temperatur rata-rata dari Sabang sampai Merauke antara 20°C sampai 34°C, kelembapan udara 50% sampai 90% (BMKG, Indonesia 2013). Sistem peternakan di Indonesia berbeda untuk setiap daerah, ada yang sudah menerapkan sistem modern, semi-modern dan tradisional dalam sistem peternakan kambingnya. Secara historis, berternak kambing, domba dan sapi sudah dilakukan oleh masyarakat Indonesia sejak ratusan tahun yang lalu (Astuti 2013).

Populasi kambing di Indonesia pada tahun 2015 terjadi peningkatan 2% yaitu mencapai 19.012.794 ekor (Dirjen PKH 2016). Perkembangan ini terjadi akibat adanya susu kambing yang memiliki banyak khasiat seperti kecernaannya yang tinggi, alergenitas yang rendah dan komposisi kimia bermanfaat, lebih mirip dengan susu manusia dibandingkan susu sapi. Susu kambing dapat menjadi salah satu susu alternatif selain susu sapi yang saat ini menjadi susu komersial.

Salah satu peternakan kambing penghasil susu yang ada di daerah Bogor yaitu Binar Surya Lestari (*BSL Farm*). Kambing perah yang berada di *BSL Farm* sebanyak 300 ekor yang terdiri dari kambing dewasa betina, kambing dewasa jantan, cempes betina, cempes jantan, kambing betina laktasi. Saat ini jumlah kambing laktasi yang diperah di *BSL Farm* yaitu 50 ekor kambing yang dapat menghasilkan 50 liter susu yang diperah pada pagi dan sore hari. Peternakan *BSL Farm* telah mengolah susu kambing menjadi produk olahan yang diminati masyarakat. Saat ini *BSL Farm* memiliki beberapa produk olahan diantaranya susu kambing bubuk premium ukuran 300 gram dengan varian rasa *chocolate hazelnut*, vanila, dan original. Susu kambing bubuk dikemas dalam kemasan berbahan dasar *aluminium foil ziplock*, susu kambing murni original kemasan plastik curah ukuran 1.000 ml, susu kambing dengan varian rasa melon, moca, *strawberry* dan original kemasan botol 250 ml.

Masa simpan susu kemasan botol sangat pendek hanya bertahan selama 8 jam di suhu ruangan dan dua bulan di *freezer* dengan suhu -10°C sampai dengan -25°C. Pendeknya masa simpan susu kemasan botol ini menyebabkan banyaknya stok susu yang tidak habis terjual. Dalam setahun sebanyak 764 liter susu kambing murni original kemasan plastik curah 1.000 ml tidak terjual dan sebanyak 4.281 botol susu kambing tidak habis terjual. Terjadi perubahan fisik pada stok susu berupa warna susu yang tidak merata serta tekstur susu yang pecah atau tidak homogen. Susu yang telah mengalami perubahan fisik tersebut tidak dijual kepada konsumen tetapi, disimpan di dalam *freezer*.

Penulisan Kajian Pengembangan Bisnis ini ditulis menggunakan dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung, sedangkan data sekunder adalah data yang sudah pernah diperoleh sebelumnya atau data yang sudah ada. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan studi literatur. Wawancara dilakukan dengan narasumber terkait seperti pemilik perusahaan, karyawan, warga sekitar peternakan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Observasi lapangan dilakukan dengan cara mengikuti dan mengamati secara langsung kegiatan operasional dengan usaha yang terkait. Studi literatur dilakukan untuk memperoleh data sekunder yang bersumber dari Badan Pusat Statistik (BPS).

Rumusan ide pengembangan bisnis ini diperoleh berdasarkan analisis *Strength, Weakness, Opportunities, dan Threats* (SWOT) yang mengkombinasikan antara kekuatan (*strengths*) dan peluang (*opportunities*) bertujuan untuk memanfaatkan semua kekuatan yang dimiliki untuk memaksimalkan peluang. Kekuatan diperoleh dari bahan baku susu kambing yang melimpah, adanya mesin pasteurisasi dan mesin sterilisasi botol, adanya tim pemasaran khusus serta permodalan yang kuat. Sedangkan peluang diperoleh dari masih sedikitnya pesaing yang bergerak di bidang pengolahan susu kambing, jumlah pengeluaran rata-rata masyarakat Jawa Barat terhadap makanan yang terus meningkat serta kesadaran masyarakat tentang pola hidup sehat yang mendukung adanya permintaan susu kambing, perkembangan teknologi komunikasi dan informasi serta perkembangan jasa ekspedisi pengiriman barang yang memadai. Strategi S-O (*strengths-opportunities*) digunakan untuk memanfaatkan seluruh kekuatan untuk merebut dan memanfaatkan peluang sebesar-besarnya.

Berdasarkan aspek non finansial usaha ini layak tersedianya peralatan pengolahan yang lengkap yang masih dapat dimanfaatkan, tersedianya ruang laboratorium produksi susu segar, adanya struktur organisasi yang jelas dan adanya penjadwalan produksi yang telah direncanakan, sumberdaya yang ada mampu mendukung jalannya usaha, serta penanganan pengolahan yang tepat.

Berdasarkan aspek finansial pemanfaatan peralatan pengolahan pada BSL ini layak untuk dijalankan karena memenuhi kriteria finansial suatu bisnis dengan total keuntungan tambahan sebesar Rp246.891.000,00 dan laba bersih sebesar Rp399.289.321,00 serta nilai R/C rasio sebesar 1,5. Selain itu perusahaan akan menerima manfaat dengan meningkatnya masa simpan susu hingga 6 bulan di dalam *freezer*, satu minggu di dalam kulkas dan 12 jam di suhu ruangan selain itu juga dapat menambah kepercayaan konsumen terhadap produk susu kambing pasteurisasi yang akan dikonsumsi. Dengan adanya pengolahan susu kambing pasteurisasi yang tepat dapat menjangkau pasar yang lebih luas karena produk yang ditawarkan memiliki keunggulan dibanding produk lain.

Kata kunci: Kambing perah, susu kambing, pasteurisasi, R/C rasio

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