

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris, mayoritas penduduknya bekerja pada sektor pertanian. Tanah di Indonesia yang relatif subur dan iklim yang cukup bersahabat sangat cocok untuk mengembangkan kegiatan agribisnis, salah satunya adalah kegiatan agribisnis di bidang peternakan. Peternakan adalah kegiatan mengembangbiakkan dan membudidayakan hewan ternak untuk mendapatkan manfaat dan keuntungan. Bidang peternakan yang ada di Indonesia sangat banyak salah satunya yaitu sapi. Sapi terbagi menjadi dua golongan, yaitu sapi perah dan sapi pedaging. Sapi pedaging memberikan manfaat bagi masyarakat berupa daging untuk dikonsumsi, kulit, dan kotorannya untuk dijadikan pupuk. Sedangkan sapi perah memberikan manfaat bagi masyarakat berupa daging, susu (utama), kulit, dan kotorannya.

Peternakan sapi perah banyak tersebar di Pulau Jawa, salah satunya ada di DKI Jakarta. Sapi perah yang banyak dikembangkan di Indonesia adalah sapi perah FH (*Fries Holland*). Susu merupakan salah satu hasil dari budidaya peternakan sapi perah. Susu sapi perah merupakan salah satu bahan pangan yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, karena susu bernilai gizi tinggi dan mempunyai komposisi zat gizi lengkap dengan perbandingan gizi yang sempurna, sehingga mempunyai nilai yang sangat strategis. Jumlah populasi sapi perah dan produksi susu yang dihasilkan mendominasi dunia peternakan dan industri olahan susu dibandingkan dengan ternak perah lainnya seperti kambing perah dan kerbau perah (Nurdin 2016). Susu merupakan bahan pangan yang dapat dikonsumsi dan bernilai gizi tinggi bagi manusia. DKI Jakarta merupakan salah satu wilayah penghasil susu sapi perah. Jumlah produksi susu sapi di daerah DKI Jakarta dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Produksi susu sapi di daerah DKI Jakarta tahun 2017-2019

No	Tahun	Produksi (Ton)
1	2017	5.417,83
2	2018	5.090,96
3	2019	5.266,80

Sumber: BPS (2020)

Pada Tabel 1 menunjukkan bahwa produksi susu sapi perah di wilayah DKI Jakarta mengalami ketidak stabilan. Data konsumsi susu di DKI Jakarta dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Data konsumsi susu di DKI Jakarta tahun 2017-2019

No	Tahun	Konsumsi (Ton)
1	2017	172.937
2	2018	174.495
3	2019	175.998

Sumber: Kemenperin (2017) diolah



Dari Tabel 2 dapat diketahui konsumsi susu di DKI Jakarta dengan menggunakan asumsi tingkat konsumsi susu sapi nasional dikalikan dengan jumlah penduduk di DKI Jakarta. Dapat diketahui pula dari Tabel 2 setiap tahunnya terjadi kenaikan konsumsi susu. Karakter susu sendiri yaitu memiliki sifat mudah rusak dan tidak tahan lama. Oleh karena itu, susu dapat diolah menjadi produk olahan agar memiliki daya simpan dan meningkatkan nilai tambah terhadap susu. Bahro Milk merupakan peternakan sapi perah yang berlokasi di Pondok Ronggon, Jakarta Timur. Kegiatan usaha yang dilakukan adalah budidaya sapi perah dan pengolahan susu sapi. Setiap hari Bahro Milk memproduksi susu murni untuk dijual. Bahro Milk menghasilkan susu berkualitas tinggi. Selain menjual susu murni, Bahro Milk juga membuat produk olahan susu yaitu susu pasteurisasi *plain* dan susu pasteurisasi *cup*. Pada susu yang dihasilkan Bahro Milk masih memiliki kelebihan susu yang belum terjual, dan hasil produksi susu murni yang belum stabil tiap harinya. Berikut adalah data produksi dan penjualan susu sapi di Bahro Milk dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Data produksi susu sapi di Bahro Milk setiap minggunya

Hari	Produksi (liter)	Penjualan (liter)	Kelebihan (liter)	Kelebihan komulatif (liter)
Senin	70,9	50	20,4	20,4
Selasa	68,5	40	30,3	50,7
Rabu	68,5	-	68,5	119,2
Kamis	70,9	180	-109,1	10,1
Jumat	66,8	50	16,9	27,0
Sabtu	68,6	70	-1,4	25,6
Minggu	67,7	40	27,7	53,3

Sumber: Data primer (2020)

Tabel 3 merupakan data yang menunjukkan bahwa adanya susu berlebih di Peternakan Bahro Milk. Jika susu tersebut tidak terjual maka susu bisa rusak. Perusahaan ingin sekali membuat inovasi baru pada produk olahan susu agar dapat menjadi nilai tambah bagi perusahaan. Produk olahan dari susu sapi sangat banyak macamnya salah satunya es krim.

Es krim adalah produk pangan beku yang dibuat melalui kombinasi proses pembekuan dan agitasi pada bahan-bahan yang terdiri dari susu dan produk susu, pemanis, penstabil, pengemulsi, serta penambah cita rasa (*flavor*). Es krim biasanya dikonsumsi sebagai makanan penutup (*dessert*) dan dikelompokkan dalam makanan camilan (*snack*) (Aliyah 2010). Es krim merupakan makanan favorit karena rasanya enak, memiliki tekstur yang lembut dan membuat sensasi yang menyenangkan bagi sebagian orang yang memakannya. Es krim dapat dikategorikan sebagai jenis makanan yang populer dan banyak digemari oleh semua kalangan, baik dari anak-anak hingga dewasa. Es krim juga sangat baik untuk kesehatan karena kaya akan nutrisi dan termasuk makanan dengan gizi tinggi.

Indonesia merupakan negara dengan jumlah konsumsi es krim terbesar di Asia Tenggara, yaitu sebesar 158 juta liter per tahun. Menurut Euromonitor, diproyeksikan pertumbuhan pasar es krim Indonesia akan meningkat menjadi 240

juta liter atau sekitar 8,75% (Marketeers 2015). Hal ini membuat industri es krim di Indonesia berlomba-lomba untuk terus meningkatkan strategi pemasaran untuk memaksimalkan potensi pasar yang ada.

Dengan tingkat konsumsi es krim seperti di atas peluang pasar untuk para perusahaan dalam mendirikan unit bisnis es krim Indonesia sangat terbuka lebar. Dengan adanya ketersediaan susu segar yang berlebih di Bahro Milk dapat dimanfaatkan dan dijadikan produk olahan es krim dengan begitu dapat memperpanjang masa daya simpan dari produk tersebut dan memiliki nilai tambah. Selain itu juga adanya dorongan dari pemerintah DKI Jakarta pula untuk para peternak di Pondok Ronggon untuk membuat produk olahan dari susu. Selain itu dengan adanya unit bisnis ini nantinya dapat meningkatkan pendapatan perusahaan.

## 1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diketahui bahwa tujuan dari kajian pengembangan bisnis ini adalah:

- 1 Merumuskan ide pengembangan bisnis pendirian unit bisnis pengolahan es krim susu pada peternakan Bahro Milk
- 2 Mengkaji rencana pengembangan bisnis pada Peternakan Bahro Milk dengan menganalisis kelayakan bisnis berdasarkan aspek finansial dan non finansial.

