

I **PENDAHULUAN**

Latar Belakang 1.1

CV Global Buwana Farm(CV GBF) adalah perusahaan yang bergerak di bidang peternakan khususnya peternakan ayam petelur dengan *output* telur ayam ras. Perusahaan ini berdiri pada tahun 2013 dan berlokasi di Cihideung Udik, Ciampea, Kabupaten Bogor dengan strain ayam yang pelihara oleh CV GBF adalah Lohman Brown dan Hyline. CV GBF menggunakan kandang open house dengan kapasitas ayam yang berbeda untuk setiap kandangnya. Proses produksi telur ayam ras pada CV GBF menerapkan teknologi pemberian pakan secara otomatis. Kegiatan yang dilakukan setelah pemanenan telur adalah sortasi yaitu pemisahan telur utuh dengan telur retak. CV GBF belum menerapkan sistem grading karena jika ingin menerapkan sistem tersebut, biaya yang dikeluarkan lebih besar daripada pendapatan yang diterima oleh perusahaan. Kapasitas maksimal perusahaan ini adalah 45.000 ekor ayam dan mampu memproduksi rata-rata 1,7 ton telur ayam ras setiap hari dan siap dipasarkan ke daerah Bogor. Berikut data produksi telur pada CV GBF selama 11 bulan terakhir dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi telur pada CV Global Buwana Farm

D 1	D 1111/1
Bulan	Produksi (kg)
Juni	31.134
Juli NPER COLUMN	48.968
Agustus Section 1	an VOKa\$51.529
September College of	Vocational Studie 48.117
Oktober	57.376
November	62.958
Desember	60.800
Januari	70.780
Februari	80.396
Maret	59.660
April	73.367
Cymhau CV Clahal Dyyyana Farm (2021)	

Sumber: CV Global Buwana Farm (2021)

Berdasarkan data hasil produksi pada CV GBF tidak semua telur lulus sortasi. Telur yang tidak lulus sortasi disebabkan karena proses produksi yang kurang hati-hati. Telur yang tidak lulus sortasi dapat berupa telur retak ataupun telur meler. Telur retak dapat disebabkan oleh kemiringan kendang yang kurang sehingga telur ayam tidak langsung turun ke tempat pegambilan telur dan malah terinjak oleh ayam yang berada di kendang mengingat satu kendang diisi oleh 3 ekor ayam. Telur dapat dikategorikan retak ketika telur memiliki retakan kecil pada cangkangnya yang masih aman untuk disimpan satu minggu didalam kulkas. Telur meler dapat dikategorikan dalam 2 jenis yaitu telur retak yang sudah parah sehingga isi dalam telur keluar seperti 'meler' dan telur yang hanya dilapisi selaput kerabang telur dan tanpa cangkang/kerabang. Telur yang tidak lulus sortasi ini dijual dengan harga yang jauh lebih rendah. Berikut adalah data telur retak dan meler pada CV Global Buwana Farm dapat dilihat pada Tabel 2

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:



Tabel 2 Data telur retak dan meler pada CV Global Buwana Farm

Bulan	Telur meler (kg)	Telur retak (kg)
Juni	131	161
Juli	234	296
Agustus	230	306
September	243	330
Oktober	316	416
November	361	476
Desember	298	402
Januari	295	407
Februari	279	377
Maret	347	442
April	414	278

Sumber: CV Global Buwana Farm (2021)

Hak cipta milik IPB (Institut Per Harga jual telur meler dan telur retak mengikuti harga jual telur saat ini dengan perhitungan harga jual telur meler adalah setengahnya dari harga telur yang baik dan telur retak dijual dengan harga ¾ dari harga jual telur saat ini. Harga saat Lini untuk telur meler yang dijual dalam bentuk plastikan dengan berat 1 kg yaitu Rp 10.000/plastik dan telur retak dijual dengan harga Rp 17.000/kg. Dengan rendahnya harga jual telur meler menyebabkan perusahaan merugi sebesar Rp 4.140.000 pada bulan april. Untuk itu, solusi untuk mengatasi kerugian ini dapat dilakukan pengolahan untuk telur meler. Telur adalah makanan yang kaya akan manfaat untuk tubuh. Untuk itu, produk olahan dari telur dapat dinikmati konsumen selain karena rasanya yang enak dan harganya yang terjangkau.

Es krim memiliki sensasi dingin yang cocok untuk dikonsumsi pada cuaca panas. Rasa manis dan dingin membuat es krim cocok dinikmati sebagai teman bersantai didalam maupun diluar ruangan. Inovasi adalah hal yang dibutuhkan untuk bersaing secara sehat dalam suatu usaha. Telur dapat diolah menjadi es krim dengan beberapa bahan tambahan sehingga tidak menghasilkan rasa amis telur tetapi memiliki rasa manis dan nikmat. Pengolahan telur menjadi es krim dapat memberikan nilai tambah yang besar terhadap komoditas telur ayam ras sehingga telur meler yang tadinya dijual dengan harga rendah dapat memberikan keuntungan yang lebih tinggi untuk perusahaan.

Tujuan

Tujuan penulisan laporan Kajian Pengembangan Bisnis adalah:

- Merumuskan ide pengembangan unit bisnis pengolahan telur meler pada CV Global Buwana Farm
- 2. Mengkaji kelayakan rencana pengembangan unit bisnis pengolahan telur meler pada CV Global Buwana Farm dengan menggunakan aspek finansial dan non finansial

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber