

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peternakan ialah sektor yang banyak menghasilkan produk dari hasil kegiatan usahanya diantara lain susu, telur, dan daging. Susu merupakan komponen dari hasil peternakan yang memiliki banyak manfaat dan protein untuk dikembangkan di Indonesia. Susu mengandung protein, kalsium, fosfor, magnesium, vitamin A dan D yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia sebagai kesehatan dan pertumbuhan tulang dan gigi. Sifat dari susu ialah mudah rusak (*perishable food*), tidak tahan lama disimpan dan susu menjadi media pertumbuhan kuman yang cepat jika berada disuhu ruang, sehingga susu harus secepatnya disalurkan kepada konsumen. Berdasarkan data Badan Statistik (BPS) tahun 2017 tingkat konsumsi masyarakat Indonesia masih berkisaran 16,5 liter/kapita.

Jumlah konsumsi susu di Indonesia tergolong rendah bila dibandingkan dengan negara-negara lain seperti Brunei Darussalam yang mencapai 129,1 liter/kapita dan Vietnam mencapai 20,1 liter/kapita, Malaysia mencapai 50,9 liter/kapita. Hal ini dipengaruhi oleh pertumbuhan sapi perah yang belum memadai kebutuhan nasional. Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2015 – 2019 produksi susu sapi segar di Jawa Barat mengalami kenaikan dari 249.946,95 liter/kapita menjadi 302.559,48 liter/kapita tersedia pada Tabel 1.

Tabel 1 Produksi susu sapi perah di Jawa Barat tahun 2015-2019

Tahun	Produksi susu (liter)
2015	249.946,95
2016	302.559,48
2017	310.461,27
2018	319.003,97
2019	300.337,16

Sumber: Badan Pusat Statistik (2020)

Tabel 1 produksi susu sapi di Jawa Barat hanya mencukupi 22% kebutuhan susu nasional sehingga 78% harus impor. Kurang tersedianya susu segar secara berlimpah dan juga mudah rusaknya susu segar membuat masyarakat lebih menyukai susu yang telah diolah. Upaya untuk memperpanjang daya simpan susu dengan mengelolanya menjadi produk olahan, salah satunya dengan membuat permen. Permen adalah makanan ringan yang disukai banyak masyarakat terutama anak-anak, permen memiliki rasa manis di lidah ketika dihisap dan dikunyah. Umumnya permen yang beredar dikalangan masyarakat yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*). Pada Mandiri Farm memiliki pendistribusian susu yang disalurkan 80% ke pihak KPS (Koperasi Produksi Susu) setiap pagi dan sore hari dan 20% nya disalurkan ke konsumen langsung, pengepul dan industri rumahan lainnya.

Harga susu yang berfluktuatif menyebabkan Mandiri Farm ingin menambah pendapatannya dengan membuat produk olahan seperti pengolahan susu menjadi permen *yoghurt*. Permen *yoghurt* permen yang berbahan dasar *yoghurt* yaitu hasil



dari fermentasi susu dengan bakteri *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, dan *Streptococcus thermophilus*. Bakteri ini mampu menguraikan laktosa menjadi asam laktat, asam laktat inilah yang menyebabkan *yoghurt* berasa asam. Dari segi gizi *yoghurt* tidak jauh beda dengan susu, tetapi karena melalui proses fermentasi ada beberapa zat gizi yang kandungannya lebih tinggi pada *yoghurt*.

Permen *yoghurt* merupakan produk camilan berbahan alami, karena tidak mengandung pemanis buatan, pengawet dan tidak memakai pewarna makanan. Selain itu permen *yoghurt* ini memiliki protein, kalsium dan vitamin dari bahan baku utama yaitu susu sapi segar yang kemudian difermentasikan menjadi *yoghurt* yang dimana kandungan ini sangat berperan bagi pertumbuhan gigi dan tulang. Susu yang digunakan dalam pembuatan permen *yoghurt* tidak memerlukan persyaratan yang tinggi. Permen *yoghurt* yang dibuat ialah suatu camilan yang dapat dikonsumsi langsung oleh masyarakat.

1.2 Tujuan

Tujuan dalam penulisan Kajian Pengembangan Bisnis antara lain:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Mandiri Farm dengan menganalisis faktor internal dan faktor eksternal.
2. Menyusun kajian perencanaan pengembangan bisnis pada Mandiri Farm baik secara non finansial dan finansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies