

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor agribisnis peternakan sapi perah merupakan salah satu sektor pertanian yang membantu dalam pemenuhan gizi masyarakat di Indonesia. Agribisnis peternakan mulai dikenal dan berkembang di Indonesia sekitar pertengahan tahun 1980-an. Sistem agribisnis peternakan dapat dipandang sebagai salah satu kesatuan manajemen dalam sebuah unit usaha peternakan. Sistem agribisnis peternakan sapi perah terdapat di wilayah Kabupaten Bogor yang melakukan kegiatan agribisnis sebagai mata rantai manajemen usaha yang menyatu dalam satu unit usaha peternakan sapi perah.

Penghasil protein pemenuhan gizi pada unit usaha peternakan sapi perah yaitu susu sapi murni. Susu merupakan bahan makanan yang sangat penting karena mengandung zat gizi yang sangat dibutuhkan oleh tubuh seperti air, protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin. Susu juga merupakan bahan asal untuk produk olahan susu (Soeparno *et al.* 2011). Walaupun susu sapi murni ini merupakan bahan makanan yang tinggi kandungan nutriennya dan baik untuk kesehatan, tapi konsumsi susu sapi murni di masyarakat Indonesia masi tergolong rendah. Pada tahun 2019, tingkat konsumsi susu sapi di Indonesia adalah 16,23 Kg/kapita/tahun (Kementan RI 2020). Penyebab rendahnya konsumsi susu salah satunya adalah sebagian orang memiliki sifat intoleran terhadap laktosa atau alergi susu sehingga tidak dapat meminum susu sapi murni tanpa pengolahan. Pengolahan susu menjadi berbagai produk bisa mengurangi kadar laktosa sehingga orang yang intoleran terhadap laktosa ini bisa lebih banyak mengkonsumsi produk olahan susu. Selain kandungan nutrisi, tingkat penerimaan konsumen menjadi aspek yang sangat penting. Faktor-faktor terkait dalam penerimaan konsumen yaitu penampakan, bau, warna dan rasa (Aufa *et al.* 2020).

Produk olahan susu merupakan bentuk modifikasi melalui proses penambahan atau pengurangan komposisi nutrisi dari susu sapi murni dan penambahan aroma atau rasa menjadi suatu produk yang lebih disukai konsumen. Salah satu produk olahan susu yang memiliki makna pangan fungsional adalah susu kefir. Keistimewaan susu kefir yakni terletak pada umur simpan yang lebih Panjang dibandingkan susu sapi murni, karena bakteri asam laktat (BAL) yang terkandung dalam susu fermentasi dapat mencegah pertumbuhan bakteri patogen. Produk olahan susu fermentasi lainnya adalah *yoghurt* yang memiliki beberapa perbedaan dengan susu kefir diantaranya : perbedaan kandungan, tekstur dan cara pembuatannya.

Kefir adalah susu fermentasi yang memiliki rasa, warna dan konsistensi yang menyerupai *yoghurt* dan memiliki aroma khas *yeasty* (seperti tape). Kefir tergolong sebagai pangan fungsional karena teruji secara klinis memiliki efek menguntungkan bagi kesehatan dan termasuk dalam makanan probiotik karena mengandung bakteri baik yang dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen di dalam usus. Kefir mengandung alkohol yakni sebesar 0,5% – 1,0% dan asam laktat 0,9% – 1,11% kefir juga mengandung CO₂ diasetil, asetaldehid dan hidrogen peroksida serta

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



bakteriosin yaitu senyawa protein yang menunjukkan aktivitas antibakteri terhadap bakteri sejenis (Suroño dan Akzos 2004). Kandungan- kandungan ini menyebabkan rasa susu kefir menjadi lebih asam dari susu fermentasi lainnya, hal ini juga dipengaruhi oleh lama fermentasi susu kefir tersebut.

Kawasan usaha ternak pada Kabupaten Bogor salah satunya Peternakan Al Baqoroh memproduksi susu kefir yang memiliki peluang usaha yang baik, hal ini dikarenakan pelaku usaha masih memiliki sedikit pesaing dalam produksi susu kefir di daerah kawasan tersebut dan adanya sisa susu sapi murni sebanyak 20% yaitu sebesar 123 liter per hari, sehingga dapat dimanfaatkan untuk pengembangan unit bisnis susu kefir pada Peternakan Al baqoroh. Pengembangan produk olahan susu kefir ada beragam yaitu susu kefir varian rasa, masker kefir dan es krim kefir. Namun pada pengembangan ini lebih di fokuskan kepada susu kefir varian rasa karena bertujuan untuk menarik konsumen yang kurang menyukai rasa susu kefir yang cukup asam. Untuk produk olahan susu kefir lainnya juga dapat menarik konsumen namun berbeda dari segi manfaat dan kebutuhan konsumen.

Pada Kajian Pengembangan Bisnis susu kefir varian rasa ini bertujuan untuk mengembangkan unit bisnis susu kefir pada Peternakan Al Baqoroh dan peningkatan pendapatan dengan cara penambahan varian rasa pada produk susu kefir di Peternakan Al Baqoroh. Varian rasa yang dikembangkan pada unit bisnis peternakan Al Baqoroh terkait susu kefir yaitu *original*, madu dan jahe merah. Untuk memenuhi pengembangan produk susu kefir pada Peternakan Al Baqoroh dibutuhkan susu sapi murni sebanyak 15 liter untuk satu kali produksi.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka tujuan dari Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Peternakan Al Baqoroh melalui analisis lingkungan eksternal dan lingkungan internal berdasarkan matriks SWOT.
2. Menganalisis peningkatan pendapatan pengembangan bisnis berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

