

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan mata pencaharian penduduknya sebagian besar di sektor peternakan. Peternakan di Indonesia merupakan salah satu kunci perekonomian Indonesia. Sektor pertanian meliputi tanaman bahan makanan, tanaman perkebunan, peternakan dan hasil-hasilnya, kehutanan, serta perikanan. Setiap subsektor peternakan memiliki peranannya masing-masing dalam membangun keberlangsungan dan kesejahteraan masyarakat. Subsektor peternakan memiliki peran yang penting dalam memenuhi kebutuhan manusia baik anak-anak maupun dewasa. Pada subsektor peternakan terdapat beberapa komoditas hewan ternak, salah satunya adalah sapi pedaging. Sapi pedaging merupakan jenis sapi yang dibudidayakan untuk dimanfaatkan dagingnya.

Industri daging olahan merupakan salah satu industri yang bergerak dalam bidang peternakan. Pada tahun 2009, industri pengolahan daging di dalam negeri mengalami pertumbuhan produksi rata-rata yaitu sebesar 10 sampai 15 persen. Hal ini disertai dengan peningkatan permintaan dan perubahan gaya hidup masyarakat yang beralih ke makanan cepat saji. Potensi pasar daging olahan seperti *smoked beef*, bakso, *nugget*, dan sosis sangat besar baik di dalam maupun di luar negeri (Monoarfa 2009). yang merupakan ketua Asosiasi Industri Pengolahan Daging Indonesia (*National Meat Processor Assosiation* (NAMPA)), mengatakan bahwa omzet industri pengolahan daging mencapai Rp 1 triliun per tahun. Besarnya prospek bisnis tersebut dibuktikan dengan jumlah Produksi daging sapi per tahun dalam jumlah Ton yang dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1 Produksi daging sapi menurut Provinsi 2015-2019

Provinsi	Produksi daging sapi (Ton)			
	2016	2017	2018	2019
Jawa Barat	73.318	72.499	81.625	79.481
Jawa Tengah	58.168	59.902	64.755	66.681
Jawa Timur	59.902	96.917	96.727	103.291
Total	191.388	229.318	243.107	249.453

Sumber: Badan Pusat Statistik (2019)

PT XYZ merupakan sebuah perusahaan yang befokus di bidang pengolahan produk peternakan menjadi *frozen food* yang terletak di provinsi jawa barat, produksi daging sapi menurut data diatas menunjukkan bahwa provinsi jawa barat merupakan provinsi yang memproduksi daging sapi cukup banyak dibandingkan jawa timur dan jawa tengah, hal tersebut mendasari PT XYZ untuk memproduksi *frozen food* berbahan dasar daging sapi.

PT XYZ terletak di wilayah pamoyanan kota Bogor, selain itu produksi daging sapi di wilayah kota bogor cukup banyak juga seperti data yang dapat dilihat pada Tabel 2 dibawah ini.

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

Tabel 2 Produksi daging sapi di Kota/Kabupaten Jawa Barat tahun 2018-2019

No	Kota/Kabupaten	Produksi (kg)		
		2018	2019	2020
1	Kota Depok	8.734.606	8.077.670	7.409.434
2	Kota Bandung	5.001.617	5.002.124	6.553.524
3	Kota Bogor	4.375.195	4.418.947	4.442.196
4	Kabupaten Cirebon	3.830.055	3.694.276	3.752.711
5	Kota Bekasi	3.580.291	3.616.093	671.803

Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat (2020)

Berdasarkan data diatas dapat diketahui bahwa tingkat produktivitas daging sapi khususnya di wilayah kota bogor cenderung tinggi, hal tersebut menandakan bahwa kota Bogor merupakan salah satu wilayah yang dapat memproduksi daging sapi dengan tingkat produktivitas yang cenderung tinggi

Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan yang sesuai untuk dimakan dan tidak menyebabkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Daging dikenal sebagai bahan pangan yang bernilai gizi tinggi namun mempunyai sifat mudah rusak, salah satu hewan yang dagingnya paling lazim dikonsumsi di Indonesia adalah daging sapi (Ariyanti dan Fajar Rosinta).

Daging sapi populer di Indonesia dikarenakan kandungan gizinya yang cenderung tinggi protein dan juga mudah didapatkan hampir di seluruh wilayah di Indonesia, selain itu masyarakat gemar mengonsumsi daging sapi dikarenakan rasanya yang enak, untuk tabel kandungan gizi pada daging sapi dapat dilihat di Tabel 3 berikut.

Tabel 3 Kandungan daging sapi

Jenis daging	Kalori	Protein	Lemak
Daging sapi	207	18,8	14
Daging kerbau	85	18,7	0,5
Daging kambing	154	16,6	9,2
Daging domba	206	17,1	14,8
Daging ayam	302	18,2	25
Daging itik	326	16,0	28,6

Sumber: Komariah *et al.* (2005)

Tingginya protein daging sapi dibanding dengan jenis daging lainnya merupakan salah satu alasan daging sapi tersebut digemari di Indonesia, maka dari itu PT XYZ memproduksi sosis sapi yang diharapkan digemari oleh masyarakat di kota Bogor dan juga di seluruh Indonesia pada nantinya.

Sosis atau *Sausage* berasal dari bahasa latin Salsus yang berarti digarami atau secara harafiah berarti daging yang disiapkan melalui penggaraman. Pembuatan sosis bertujuan untuk mengawetkan daging segar yang tidak langsung dikonsumsi. Sosis adalah contoh emulsi minyak dalam air dimana lemak berfungsi sebagai fase diskontinu dan air sebagai fase kontinu, sedangkan protein daging berfungsi sebagai pengemulsi.



Sosis sapi cukup digemari di Indonesia karena kepraktisannya dan rasanya yang lezat, sosis sapi tergolong dalam kategori *frozen food*, *frozen food* merupakan merupakan hasil dari metode pengawetan makanan yang dilakukan dengan cara menurunkan suhu hingga titik beku, hal ini bertujuan untuk memperlambat proses pembusukan. *Frozen food* pada awalnya diciptakan dan ditujukan untuk seseorang yang terlalu sibuk, tidak mau atau tidak mampu untuk menyiapkan makanan untuk dirinya sendiri (Lovell 2011:23). Seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang mulai beralih dari konvensional ke modern, masyarakat Indonesia mulai beradaptasi dengan pola konsumsi yang ada di negara-negara maju, salah satunya dengan mengkonsumsi produk *frozen food*.

2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas tujuan dari kajian pengembangan bisnis ini adalah:

Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada PT XYZ.

Menyusun perencanaan pengembangan bisnis berdasarkan aspek finansial dan aspek *non* finansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies