

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Peternakan merupakan bagian dari sektor pertanian yang mampu mendukung perekonomian dan menjadi salah satu mata pencarian penduduk Indonesia. Peternakan secara garis besar dapat dibagi menjadi tiga yaitu peternakan hewan besar seperti sapi, kerbau, kuda, peternakan hewan unggas seperti ayam, bebek, itik, puyuh, dan peternakan hewan kecil seperti kambing, domba dan kelinci. Hewan ternak yang bertumbuh besar diambil manfaatnya dalam bentuk susu, daging, kulit dan tenaganya sebagai sarana transportasi, peternakan hewan unggas diambil daging, telur, bulu atau sebagai penghibur untuk dinikmati suara atau keindahannya sedangkan peternakan hewan kecil diambil manfaatnya berupa susu, daging dan kulitnya (Bawomo 2019).

Sapi perah merupakan salah satu jenis dari hewan ternak yang diambil manfaat berupa susunya. Produksi susu sapi yang dihasilkan oleh sapi perah mampu menyuplai sebagian besar dari tingkat kebutuhan susu di dunia dibandingkan dengan jenis hewan ternak lainnya, oleh karena itu sapi perah memiliki kontribusi yang besar terhadap pemenuhan susu nasional dari tahun ke tahun. Selain itu, susu sapi merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki gizi yang tinggi dan keistimewaan karena kelezatan dan komposisi di dalamnya. Berikut gizi yang terkandung di dalam susu sapi.

Tabel 1 Kandungan gizi susu sapi per 100 gram

Kandungan Zat Gizi	Komposisi
Energi (kkal)	61
Protein (g)	3,2
Lemak (g)	3,5
Karbohidrat (g)	4,3
Kalsium (mg)	143
Fosfor (mg)	60
Besi (mg)	1,7
Vitamin A	39
Vitamin B1(mg)	0,03
Air (g)	88,3

Sumber: Depkes RI (2005)

Berdasarkan Tabel 1 memperlihatkan bahwa kandungan gizi yang terdapat dalam susu sapi terdiri dari energi, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B1 dan air. Susu sangat baik bagi kesehatan karena mengandung banyak vitamin dan kalsium yang baik bagi tubuh. Susu dapat dikonsumsi dalam bentuk susu segar dan juga dalam bentuk olahan.

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang menjadi penghasil susu segar terbesar di pulau Sumatera. Jumlah produksi susu sapi di 5 provinsi di pulau Sumatera dapat dilihat pada Tabel 2.



Tabel 2 Produksi susu sapi di setiap provinsi di Pulau Sumatera (Ton) tahun 2018-2020

Provinsi	2018	2019	2020
Sumatera Utara	1.846,80	3.489,84	4.086,00
Sumatera Barat	1.089,36	1.014,39	1.035,81
Bengkulu	437,11	409, 61	477,64
Lampung	1.122,42	1.471,06	1.500,48
Kep. Bangka Belitung	407,22	144,00	158,40

Sumber: Badan Pusat Statistik (2020)

Berdasarkan Tabel 2 dapat dilihat bahwa produksi susu sapi di Provinsi Sumatera Barat mengalami perubahan naik turun setiap tahunnya. Pada tahun 2018 jumlah produksi susu sapi yang dihasilkan oleh provinsi Sumatera Barat adalah sebanyak 1.089,36 ton, sedangkan pada tahun 2020 mengalami kenaikan dari tahun 2019 yaitu sebesar 5,58 ton. Setiap tahunnya provinsi Sumatera Barat menempati posisi ke ketiga dengan produksi susu sapi terbesar di Pulau Sumatera.

Padang Panjang merupakan salah satu kota di Sumatera Barat yang terletak pada ketinggian 650-850 mdpl, suhu rata-rata antara 21,8°C sampai 26,1°C dengan tingkat curah hujan yang tinggi yaitu sebesar 3.295 mm/tahun. Padang Panjang juga merupakan salah satu daerah yang memiliki iklim yang sejuk karena dikelilingi oleh pergunungan diantara gunung Merapi dan gunung Singgalang sehingga cocok digunakan sebagai daerah pengembangan peternakan sapi perah dan sentra sapi perah Sumatera Barat. Hal ini juga didukung berdasarkan data Badan Pusat Statistika pada tahun 2018 dengan jumlah sapi perah di Padang Panjang adalah sebanyak 289 ekor atau 40,6 % dari total populasi sapi perah di Sumatera Barat.

P4S Permata Ibu adalah lembaga pelatihan pertanian dan perdesaan di Padang Panjang yang bergerak aktif dalam pengembangan peternakan sapi perah. P4S Permata Ibu selain menjalankan usaha dalam bidang budidaya dan pengolahan sapi perah, juga sebagai tempat pengumpulan susu sapi dari peternak sekitar. Susu dari peternak sekitar dikumpulkan dan diolah oleh P4S Permata Ibu menjadi olahan minuman susu seperti susu murni, yoghurt dan susu pasteurisasi. Produk minuman yang diproduksi oleh P4S Permata Ibu tersebut hanya mampu bertahan selama 4-5 hari di dalam lemari pendingin dan 14 hari di freezer. Susu yang ditawarkan oleh P4S Permata Ibu yang tinggi tidak sebanding dengan permintaan dari konsumen sehingga terjadi penumpukan susu di P4S Permata Ibu.

Data tingkat produksi susu sapi di P4S Permata Ibu pada tahun 2020 dapat dilihat pada Tabel 3, dimana jumlah produksi susu yang dihasilkan oleh P4S Permata Ibu adalah sebanyak 59.600 liter sedangkan jumlah susu yang ditampung oleh pasar hanya 47.390 liter sehingga terdapat 12.210 liter susu yang berlebih, salah satu cara yang dilakukan untuk mengurangi jumlah susu yang berlebih di P4S Permata Ibu yaitu perlu adanya produk olahan turunan yang dihasilkan oleh perusahaan, salah satu olahan susu yang memiliki masa simpan yang tinggi dan dapat dijadikan alternatif susu segar agar mampu bertahan lama adalah permen susu. Permen susu merupakan olahan yang berbahan baku susu yang dicampurkan dengan gula dan kemudian dipanaskan dengan suhu yang tinggi sehingga membentuk gumpalan permen yang mudah dibentuk. Permen susu mampu

bertahan selama 4-5 bulan (Salma 2020). Berikut data produksi yang dihasilkan oleh P4S Permata Ibu setiap bulannya pada tahun 2020.

Tabel 3 Produksi susu sapi di P4S Permata Ibu tahun 2020

Bulan	Permintaan (Liter)	Penawaran (Liter)	Selisih (Liter)
Januari	5.096	5.200	104
Februari	4.370	4.600	230
Maret	4.628	5.200	572
April	3.750	5.000	1.250
Mei	3.312	4.800	1.488
Juni	3.780	5.400	1.620
Juli	3.900	5.000	1.100
Agustus	3.350	5.000	1.650
September	3.648	4.800	1.152
Oktober	3.640	5.200	1.560
November	3.916	4.400	484
Desember	4.000	5.000	1.000
Total	47.390	59.600	12.210

Sumber: P4S Permata Ibu (2020)

P4S Permata Ibu selain melakukan kegiatan budidaya dan pengolahan susu juga menyediakan paket wisata edukasi bagi pengunjung yang datang ke perusahaan. Pada tahun 2019 jumlah pengunjung wisata edukasi di P4S Permata Ibu mampu mencapai sekitar 35.000 wisatawan yang datang untuk menikmati edukasi wisata yang diberikan. Pengunjung di wisata edukasi kebanyakan adalah anak-anak sekolah dari tingkat pendidikan taman kanak-kanak sampai siswa menengah atas. Permen merupakan salah satu produk olahan yang paling digemari oleh kalangan anak-anak maupun dewasa, sehingga dengan adanya usaha wisata edukasi di P4S Permata Ibu dapat dijadikan peluang untuk memasarkan produk permen susu yang dihasilkan oleh perusahaan. Oleh karena itu dengan adanya pendirian unit bisnis permen susu di P4S Permata Ibu diharapkan mampu meningkatkan masa simpan susu sapi dan menjadikan permen susu sebagai oleh-oleh untuk para wisatawan yang berkunjung.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini sebagai berikut:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada P4S Permata Ibu dengan menggunakan Matriks IE.
2. Menyusun kajian pengembangan bisnis dengan menganalisis aspek finansial dan non finansial pada P4S Permata Ibu.

