

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan usaha peternakan mulai dari tingkat industri hingga usaha kecil yang terintegrasi dari hulu ke hilir dengan mengutamakan mutu untuk memberikan keuntungan yang layak secara berkelanjutan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik menunjukkan tingkat konsumsi protein hewani masyarakat Indonesia selama tiga tahun terakhir meningkat. Jumlah konsumsi protein hewani tahun 2019 dan 2020 mencapai 5,54 Kg/Kapita/tahun, sedangkan pada tahun 2021 mencapai 11,30 Kg/Kapita/tahun. Kenaikan permintaan terhadap kebutuhan protein hewani menjadikan berbagai usaha dilakukan untuk mendorong pertumbuhan sektor peternakan dan membantu perekonomian Indonesia. Salah satu sumber protein hewani adalah daging dan susu. Susu merupakan produk hewani dan memiliki sumber nutrisi yang lengkap untuk tumbuh kembang manusia mulai dari usia balita hingga dewasa. Industri peternakan penyumbang susu terbesar di Indonesia berada di wilayah Jawa Timur. Paramitha dan Puspitasari (2018) menyatakan populasi sapi perah terbesar di Indonesia dengan kontribusi susu sapi terbesar yaitu 55% dihasilkan dari wilayah Jawa Timur sebagai kontribusi Nasional. Susu sapi pasca pemerahan dalam bentuk susu murni yang belum diolah memiliki sifat rentan dan mudah rusak serta memiliki daya simpan yang pendek, oleh karena itu perlu adanya penanganan yang tepat agar memiliki daya simpan yang panjang dan menghasilkan nilai tambah. Salah satu penanganan pasca panen yang tepat yaitu menjadikan susu sebagai produk olahan seperti susu murni, susu pasteurisasi, keju, dan sebagainya.

Kabupaten Malang menjadi salah satu penghasil susu terbesar di Jawa Timur. Pada tahun 2019 produksi susu di kabupaten Malang mencapai 141,9 ribu ton. CV Milkindo Berka Abadi terletak di Desa Tegalsari Kecamatan Kepanjen Kabupaten Malang merupakan sektor usaha yang bergerak di bidang peternakan sapi perah, industri pengolahan susu dan agrowisata edukasi. Dalam melakukan produksi CV

Milkindo Berka Abadi memperoleh bahan baku dengan sistem kerjasama dengan peternak binaan perusahaan. Proses produksi dilakukan dengan menggunakan teknologi mesin mulai dari pemerahan hingga pengemasan. Proses transformasi dari bahan mentah menjadi susu dimulai dari penerimaan bahan baku baik dari supplier maupun kandang, dilanjutkan dengan pengujian terhadap kandungan dan karakteristik susu sebelum dilakukan pemasakan (pasteurisasi). Proses pasteurisasi menggunakan sistem HTST selama empat jam kerja hingga pengemasan dan penyimpanan produk. Susu yang sudah diolah memiliki daya tahan selama 10 hari terhitung mulai pengiriman dari pabrik, lebih dari tanggal yang sudah ditentukan maka karakteristik susu akan berubah seperti warna yang memudar dan atau keruh, rasa masam dan berbau

Produk yang dihasilkan dipasarkan melalui pengunjung agrowisata dan lingkungan sekitar perusahaan hingga pasar Kepanjen. Dalam lingkup agrowisata baik itu untuk wisata edukasi maupun wisata umum yang dibeli untuk dikonsumsi dan juga untuk oleh-oleh. Setiap pembelian tiket masuk agrowisata Milkindo pengunjung sudah mendapatkan susu kemasan cup. Pemasaran produk lebih luas melalui konsumen dalam jumlah besar baik untuk produk susu murni dalam bentuk literan maupun produk susu pasteurisasi dalam kemasan botol. Melalui produk susu pasteurisasi, perusahaan dapat menciptakan nilai tambah pada susu dan mampu mendorong pertumbuhan perekonomian sekitar lingkungan Kepanjen.

Berdasarkan pemaparan diatas penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis aktivitas-aktivitas bisnis yang tercipta mulai dari pengadaan bahan baku, kerjasama dengan beberapa pemangku kepentingan, proses produksi hingga pemasaran produk untuk menganalisis nilai tambah pada produk susu pasteurisasi dan menganalisis besarnya keuntungan yang diperoleh CV Milkindo Berka Abadi dalam menghasilkan produk susu pasteurisasi. Teknik analisis yang digunakan yaitu teknik analisis rantai nilai, analisis biaya usaha dan analisis nilai tambah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah aktivitas-aktivitas produksi susu pasteurisasi pada CV Milkindo Berka Abadi termasuk dalam rantai nilai?
2. Berapa besarnya biaya, penerimaan dan pendapatan dari produk susu pasteurisasi pada CV. Milkindo Berka Abadi?
3. Berapa nilai tambah yang tercipta dari produk susu pasteurisasi pada CV Milkindo Berka Abadi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang ingin dicapai yaitu:

1. Mendeskripsikan rantai nilai produksi susu pasteurisasi pada CV Milkindo Berka Abadi
2. Menghitung dan menganalisis biaya, penerimaan dan pendapatan pada CV Milkindo Berka Abadi
3. Menghitung dan menganalisis nilai tambah yang tercipta dari produk susu pasteurisasi pada CV Milkindo Berka Abadi

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian, manfaat yang dapat diperoleh sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan
Sebagai bahan informasi dan bahan pertimbangan bagi pihak perusahaan dalam mengambil keputusan dan pengembangan perusahaan
2. Bagi akademisi
Sebagai bahan referensi dalam perkuliahan maupun penelitian bagi mahasiswa terkait dengan rantai nilai susu pasteurisasi
3. Bagi peneliti berikutnya
Sebagai informasi bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti tentang rantai nilai produk susu pasteurisasi dan dapat dijadikan acuan, khususnya bagi peneliti yang berminat untuk mendalami lebih lanjut tentang rantai nilai