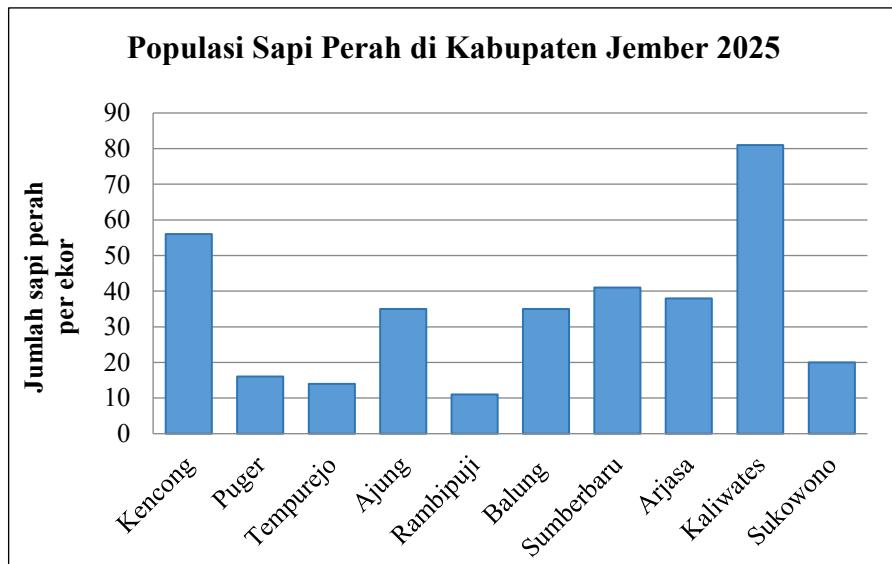


BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu sapi perah merupakan salah satu produk utama yang dihasilkan oleh sapi perah. Susu kaya akan beragam nutrisi penting seperti protein, lemak, kalsium, fosfor, dan vitamin, sehingga menjadikannya makanan pokok yang esensial dalam kehidupan sehari-hari (Miranti, 2010). Di Indonesia, jenis sapi perah yang paling banyak dibudidayakan adalah Friesian Holstein (FH) karena kemampuan mereka dalam menghasilkan susu dalam jumlah besar dan berkualitas tinggi. Jenis sapi ini dapat menghasilkan susu antara 4.000 hingga 6.000 kg selama satu periode laktasi. Oleh karena itu, sapi FH menjadi pilihan utama dalam pengembangan usaha peternakan susu bagi masyarakat di Indonesia, termasuk yang terdapat di Kabupaten Jember, Jawa Timur. Berikut merupakan grafik populasi sapi perah yang ada di Kabupaten Jember:



Gambar 1.1 Grafik Produksi Susu Sapi Perah

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Jember (2023)

Berdasarkan data BPS Jember dalam angka tahun 2025 disebutkan jumlah produksi susu sapi perah sebanyak 835.750 liter, yang diproduksi oleh sapi perah yang tersebar di beberapa kecamatan di Kabupaten Jember, seperti yang tampak

pada grafik gambar 1.1. Diketahui hampir setiap kecamatan di Kabupaten Jember merupakan wilayah penghasil susu sapi perah, namun sepuluh kecamatan penghasil susu sapi perah tertinggi diantaranya, Kecamatan Kaliwates, Kencong, Sumberbaru, Arjasa, Ajung, Balung, Sukowono, Puger, Tempurejo, dan Rambipuji.

Kecamatan Ajung merupakan wilayah potensial dalam pengembangan usaha berbasis susu sapi perah. Hal ini dapat ditinjau baik dari segi populasi sapi perah dan ketersediaan bahan baku yang berkelanjutan. Terbukti pada tahun 2025, di Kecamatan Ajung terdapat populasi sapi perah sebanyak 35 ekor (BPS, 2025). Hal ini dapat menunjukkan bahwa Kecamatan Ajung merupakan sentra penghasil susu sapi perah di Kabupaten Jember. Produksi susu sapi perah yang cukup tinggi, belum diimbangi dengan manajemen dan pemanfaatan hasil susu yang optimal. Mengingat susu sapi perah sangat rentan terhadap kerusakan dan masa simpan yang sangat pendek jika tidak diolah atau disimpan dalam kondisi tertentu.

Hasil susu sapi perah umumnya hanya dijual dalam bentuk segar, dan peternak jarang yang melakukan proses pengolahan lebih lanjut. Beberapa permasalahan yang juga sering terjadi di tingkat peternak yaitu susu sapi perah yang dihasilkan tidak diterima atau ditolak oleh industri karena tidak memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Hal ini didukung oleh hasil penelitian dari Erwidodo dkk (2022), yang menyatakan bahwa kualitas susu segar di tingkat peternak masih rendah akibat tingginya angka kontaminasi mikroba dan kurangnya pengelolaan pascapanen yang baik.

Upaya untuk meningkatkan pemanfaatan dan daya simpan dari susu sapi perah perlu dilakukan untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan daya saing produk. Salah satunya yaitu melalui diversifikasi produk olahan susu sapi perah. Beragam jenis produk olahan susu sapi perah telah banyak dilakukan oleh masyarakat, contohnya susu pasteurisasi, susu bubuk, keju, yoghurt, es krim, dodol susu, kerupuk susu dan permen susu. Setiap produk tersebut memiliki ciri khas dan target pasar masing-masing.

Salah satu produk diversifikasi susu sapi perah yang dapat memiliki daya simpan cukup lama yaitu kerupuk susu, selain itu memiliki teknik pengolahan yang cukup sederhana tetapi tetap memiliki nilai tambah yang tinggi (Fauzi, 2012).

Melalui proses ini, susu sapi perah yang mudah rusak dapat diubah menjadi produk kering yang tahan lama, mudah untuk dikemas, dan menarik untuk dijual. Selain dapat memperpanjang masa simpan, kerupuk susu juga berpotensi menjadi usaha kreatif yang berbasis peternakan. Hal ini juga dapat menjadi peluang usaha baru khususnya di Kabupaten Jember yang merupakan salah satu wilayah penghasil susu sapi perah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi pembuatan Kerupuk Susu “*Milk Cracker*” di Desa Curah welut, Kecamatan Ajung, Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis biaya usaha Kerupuk Susu “*Milk Cracker*” di Desa Curah welut, Kecamatan Ajung, Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Kerupuk Susu “*Milk Cracker*”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan dari pelaksanaan Proposal Tugas Akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Kerupuk Susu “*Milk Cracker*” di Desa Curah Welut, Kecamtan Ajung, Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha Kerupuk Susu “*Milk Cracker*” di Desa Curah Welut, Kecamtan Ajung, Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran usaha Kerupuk Susu “*Milk Cracker*”.

1.4 Manfaat

Berdasarkan identifikasi dari tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Dapat memberi wawasan bagi mahasiswa untuk berwirausaha dengan memperoleh keuntungan dari produk Kerupuk Susu “*Milk Cracker*”.
2. Dapat menjadi sumber informasi dan wawasan terkait proses produksi, analisis usaha dan bauran pemasaran (4P) Kerupuk Susu “*Milk Cracker*”.
3. Dapat digunakan sebagai sumber referensi tugas akhir mahasiswa Politeknik Negeri Jember, khususnya mahasiswa programm studi D-3 Manajemen Agribisnis yang ingin melakukan tugas akhir analisis usaha dengan tema dan metode analisis sejenis.