

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu sapi merupakan bahan makanan yang bernutrisi tinggi dan sangat bermanfaat bagi tubuh manusia. Kandungan gizinya yang melimpah seperti energi, protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral menjadikan susu sapi sangat disukai oleh mikroorganisme sehingga mudah sekali mengalami kerusakan. Perlu adanya suatu perlakuan untuk memperbaiki kondisi tersebut dan salah satu alternatifnya adalah dengan mengolahnya menjadi produk yogurt *drink*.

Yogurt *drink* merupakan salah satu hasil olahan susu yang dilakukan dengan cara fermentasi. Proses pembuatannya menggunakan dua jenis bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* yang dapat menghasilkan asam laktat dan menyebabkan timbulnya rasa asam pada produk. Kandungan asam dalam produk yogurt menyebabkan mikroorganisme lain yang tidak tahan terhadap asam tidak dapat tumbuh pada produk. Sebuah penelitian dalam bidang fermentasi pangan mengungkapkan bahwa melalui proses fermentasi, bahan pangan akan mengalami perubahan-perubahan fisik dan kimia yang menguntungkan seperti memberi rasa, aroma, tekstur, meningkatkan daya cerna dan daya simpan (Brian, 1985 dalam Hartanto, 2012). Berdasarkan pernyataan tersebut pengolahan susu dengan cara fermentasi sangatlah bagus untuk dilakukan karena selain dapat memperpanjang daya simpan, juga dapat memperbaiki kualitas dari susu sapi.

Prospek produksi yogurt *drink* di kawasan kota Jember sangat bagus. Bahan baku susu sapi bisa didapatkan langsung dari peternak sapi perah di kawasan Rembangan atau dari pengepul. Saat ini bahkan terdapat beberapa koperasi dan industri kecil di kota Jember yang menjual susu sapi segar, sehingga untuk mendapatkannya sangatlah mudah. Banyak produk yogurt *drink* yang telah tersebar di kawasan kota Jember namun sebagian besar memiliki harga yang cukup mahal sehingga tidak semua kalangan mampu membeli produk tersebut. Dalam proyek usaha mandiri ini akan dilakukan produksi yogurt *drink* yang dikemas

dalam kemasan cup mini sehingga harganya bisa lebih murah dan terjangkau bagi semua kalangan masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan dapat menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Banyak produk yogurt *drink* yang telah beredar di kawasan kota Jember.
2. Belum diketahui analisa ekonomi dalam usaha produksi dan pemasaran yogurt *drink* ini.
3. Sulit untuk memasarkan produk yogurt *drink* karena produk ini tidak bertahan lama dalam suhu ruang.

1.3 Alternatif Pemecahan Masalah

Masalah yang telah dirumuskan dapat dipecahkan dengan alternatif pemecahan masalah sebagai berikut:

1. Melakukan inovasi baru pada kemasan produk sehingga produk ini bisa tampil beda dan dapat bersaing dengan produk yogurt *drink* lain yang telah tersebar di kawasan kota Jember.
2. Melakukan penghitungan secara teliti analisa ekonomi serta kelayakan usaha produksi dan pemasaran yogurt *drink*.
3. Melakukan pemasaran dengan cara menitipkan produk di tempat-tempat yang memiliki lemari pendingin atau memasarkannya secara langsung dengan menggunakan boks *styrofoam*.

1.4 Tujuan

Tujuan dari kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Memproduksi yogurt *drink*.
2. Memperoleh yogurt *drink* dan menghitung analisa ekonomi serta kelayakan usaha produksi.
3. Mencari model pemasaran yogurt *drink*.

1.5 Luaran yang Diharapkan

Luaran yang diharapkan dari adanya Proyek Usaha Mandiri ini adalah sebagai berikut:

1. Produk ini dapat bersaing dengan produk yogurt *drink* lain yang telah beredar di kawasan kota Jember.
2. Semua kalangan masyarakat kota jember dapat membeli dan membiasakan diri untuk mengkonsumsi produk yogurt *drink*.
3. Usaha produksi dan pemasaran yogurt *drink* layak untuk dilanjutkan dan dapat menjadi peluang untuk berwirausaha.

1.6 Kegunaan Program

Manfaat yang dapat diambil dari adanya kegiatan Proyek Usaha Mandiri ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan tentang pengolahan susu menjadi produk yogurt *drink*.
2. Mengetahui peluang usaha produksi dan pemasaran yogurt *drink*.