

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sub sektor peternakan merupakan salah satu kegiatan pembangunan yang menjadi skala prioritas karena dapat memenuhi kebutuhan protein hewani yang dibutuhkan oleh masyarakat. Produk peternakan berupa daging, susu, telur serta bahan olahan lainnya mampu mencukupi kebutuhan protein pada tubuh manusia. Salah satu hewan ternak yang memiliki potensi untuk memenuhi kebutuhan protein hewani adalah kambing yang memiliki kandungan gizi baik sehingga bermanfaat dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Kambing merupakan salah satu ternak yang dapat dimanfaatkan sebagai ternak penghasil daging dan susu. Susu kambing memiliki banyak manfaat bagi manusia.

Produk peternakan mempunyai nilai gizi yang tinggi terutama protein, keadaan ini menjadikan kebutuhan pangan dan gizi asal hewani pada masyarakat semakin meningkat, hal ini sejalan dengan pertambahan jumlah penduduk, peningkatan taraf hidup dan kesadaran masyarakat akan pentingnya nilai gizi yang tinggi bagi tubuh. Untuk memenuhi kebutuhan gizi tersebut diperoleh dengan mengkonsumsi protein hewani seperti susu kambing secara teratur.

Peternak kambing di Indonesia sudah tersebar diberbagai daerah termasuk di Jawa Timur. Berdasarkan data yang diperoleh dari Badan Pusat Statistik tahun 2019 menyatakan bahwa populasi kambing tahun 2018 sebanyak 3.796.028. Tingkat populasi ternak kambing sudah cukup tinggi walaupun peranannya masih sangat rendah. Kambing perah yang dikembangkan di Indonesia di antaranya adalah Peranakan Ettawa, Saanen dan Alpin. Produksi susu kambing Peranakan Ettawa mencapai 1 - 2 liter per ekor per hari. kambing jenis ini dapat dikategorikan sebagai ternak yang memiliki prospek pengembangan yang baik karena memiliki tingkat produksi yang cukup tinggi.

Susu kambing adalah susu yang memiliki nilai gizi tinggi. Dengan protein bernilai biologis tinggi, dan sumber asam lemak rantai pendek, menengah, mineral, dan vitamin yang baik. Dalam satu gelas susu kambing terdapat sekitar 170 kalori, 27 miligram kolesterol, 11 gram karbohidrat, 10 gram protein, dan 6,3 miligram lemak jenuh. Tidak hanya itu, jenis susu ini juga mengandung nutrisi penting lainnya seperti seng, selenium, potasium, fosfor, tembaga, riboflavin, dan vitamin A, B2, C, serta D.

Kelemahan dari susu kambing yaitu tidak dapat tahan lama sehingga harus secepatnya untuk dikonsumsi dan juga baunya yang anyir dan menyengat. Susu kambing mudah rusak dan tidak bisa bertahan lama apabila tidak dilakukan pengolahan. Perlu adanya pengolahan terhadap susu kambing etawa untuk meminimalisir kerusakan dan memperpanjang daya simpan susu kambing. Saat ini susu kambing telah diolah menjadi berbagai olahan misalnya susu kefir atau masker kefir. Kefir merupakan hasil pengolahan susu secara fermentasi yang mempunyai aroma dan cita rasa yang khas, berwarna putih dan mengandung *Streptococcus* sp., *Lactobacilli* dan beberapa jenis ragi atau khamir non patogen.

Kefir Jember merupakan industri pengolahan kefir yang memproduksi kefir susu kambing dengan kualitas yang konsisten sehingga perusahaan ini bisa bertahan selama  $\pm 5$  tahun. Kefir Jember salah satu yang memproduksi susu kefir di Kabupaten Jember. Kefir Jember ini berada di Jl. Bandeng 84 Kaliwates Kabupaten Jember. Dalam membuat suatu produk tentu saja diperlukan bahan baku, untuk memperoleh bahan baku pembuatan kefir produsen mengambil bahan baku dari Lumajang. Kambing Lumajang memiliki nilai strategis karena telah dikembangkan secara turun temurun dan telah menyatu dengan masyarakat peternak kambing. Jenis kambing ini banyak disukai oleh masyarakat diluar jawa seperti Nusa Tenggara Barat, Papua dan Sumatra. Bahkan warga negara tetangga seperti Malaysia pernah secara intens membeli dan memilih jenis Kambing di Lumajang yang secara genetik dinilai unggul untuk dikembangkan di negaranya. Dengan demikian, hasil susu kambing daerah Lumajang ini memiliki keunggulan kualitas yang baik. perusahaan Kefir Jember memiliki kapasitas

produksi sebesar 70 liter susu kambing setiap bulannya dengan menghasilkan 40 liter susu kefir dan 30 liter masker kefir.

Permasalahan yang dihadapi adalah harga susu kambing yang diperoleh dari peternak tidak stabil sehingga mengakibatkan keuntungan yang didapat peternak setiap tahunnya tidak stabil, harga susu kambing yang diperoleh tergantung dengan banyaknya bahan baku yang tersedia. Namun, usaha olahan susu kambing (Kefir Jember) selalu mempertahankan dan memperhatikan kualitas produknya sebagai *value* yang diberikan kepada pelanggan. Dengan demikian, segala bentuk perbaikan sangat dibutuhkan guna untuk mencapai keseimbangan manfaat yang diterima oleh setiap pelakunya. Perlu menyusun rantai nilai yang membentuk produknya agar dapat mengetahui setiap aktifitas yang memiliki nilai dan dapat menghitung besarnya keuntungan serta nilai tambah yang diperoleh.

Analisis rantai nilai disini memiliki peranan penting pada usaha yang dijalankan Kefir Jember. Analisis rantai nilai merupakan sebuah metode untuk mengklasifikasi, menganalisis dan memahami perubahan sumber daya melalui proses menjadi produk. Nilai tambah merupakan pertambahan nilai suatu barang atau komoditas yang sudah melewati proses pengolahan, pengangkutan atau juga proses penyimpanan yang merupakan tahapan dalam proses produksi.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan peneliti tertarik untuk meneliti rantai nilai olahan susu kambing etawa menjadi susu kefir di kabupaten jember. Analisis rantai nilai dapat membantu kefir jember untuk mengidentifikasi aktivitas dalam rantai nilai juga mengetahui besarnya keuntungan dan nilai tambah produk susu kefir.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di paparkan di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana rantai nilai pengolahan susu kambing pada Kefir Jember?
2. Bagaimana biaya total, penerimaan, pendapatan pengolahan susu kambing pada Kefir Jember?

3. Bagaimana menghitung nilai tambah pengolahan susu kambing yang diterima oleh Kefir jember?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan identifikasi rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka tujuan dari penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui rantai nilai pengolahan susu kambing pada Kefir Jember.
2. Mengetahui besar penerimaan, biaya dan pendapatan pengolahan susu kambing pada Kefir Jember.
3. Menghitung nilai tambah pengolahan susu kambing pada Kefir Jember.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut :

1. Bagi perusahaan  
Sebagai bahan informasi dan bahan pertimbangan bagi pihak perusahaan dalam mengambil keputusan dan pengembangan perusahaan. Sebagai bahan untuk meningkatkan keunggulan produk.
2. Bagi mahasiswa  
Sebagai pengetahuan dan wawasan bagaimana analisis rantai nilai dan perhitungan biaya, pendapatan serta nilai tambah produk susu kambing pada Kefir Jember.
3. Bagi peneliti  
Dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya agar dapat mendalami lebih lanjut mengenai analisis rantai nilai.