

# BAB I

## PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan penelitian.

### 1.1 Latar Belakang

Tingkat kesadaran masyarakat Indonesia akan pola hidup sehat semakin meningkat seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan. Pola hidup sehat dapat dimulai dengan mengonsumsi makanan dan minuman yang bergizi. Makanan sehat adalah mengkombinasikan berbagai jenis makanan yang seimbang sehingga memenuhi seluruh kebutuhan gizi bagi tubuh dan dirasakan secara fisik dan mental (Prasetyo, 2009). Konsumsi makanan dan minuman bergizi dapat membantu memelihara, menyembuhkan kondisi, dan meningkatkan kesehatan tubuh secara keseluruhan.

Susu sapi merupakan bahan makanan yang bergizi tinggi karena mengandung berbagai zat makanan yang lengkap dan seimbang seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Nilai gizi susu yang tinggi menyebabkan susu sangat disukai oleh mikroorganisme yang mendorong pertumbuhan dan perkembangan mikroba, sehingga dalam waktu yang sangat singkat susu menjadi tidak layak dikonsumsi bila tidak ditangani secara cepat dan benar. Salah satu cara pengolahan susu agar tetap bertahan lama dalam waktu tertentu adalah dengan pasteurisasi (Chrisna, 2016).

Proses pasteurisasi merupakan proses pemanasan susu secukupnya sehingga seluruh bakteri patogen yang terdapat pada susu dapat dimusnahkan. Proses pasteurisasi pada industri susu terdiri dari penerimaan susu segar, pencampuran dan pemanasan, penyaringan, homogenisasi, pasteurisasi, pendinginan dan pengemasan

(Koswara, 2009). Permintaan susu tumbuh sangat pesat, produksi susu segar nasional tahun 2019 berkisar 996.442,44 ton per 1 tahun. Produksi susu segar Provinsi Sumatera Barat berkisar 1.081,71 ton per tahun, Provinsi Riau berkisar 90,03 ton per tahun, dan Provinsi Jambi berkisar 8,91 ton per tahun (BPS 2019). Angka tersebut masih perlu ditingkatkan lagi agar terus memaksimalkan serapan produksi susu nasional.

Salah satu usaha yang dilakukan untuk meningkatkan pemanfaatan susu segar adalah dengan produksi keju. Keju merupakan salah satu produk pangan yang berasal dari hasil pengolahan susu dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Keju memiliki jenis yang beragam, salah satunya yaitu keju mozzarella. Kebutuhan keju sampai sekarang relatif mahal tetapi kebutuhan pemakaiannya cukup besar dan terus meningkat. Pada tahun 2017 konsumsi keju nasional 0,252 ons kapita per tahun, meningkat 240% dibanding tahun 2014 (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian 2018).

IKM Lassy Dairy Farm merupakan sebuah peternakan sapi perah yang bergerak di bidang pengolahan hasil peternakan dengan memproduksi dan memasarkan produk susu segar dan keju mozzarella. Peternakan sapi yang berlokasi di Nagari Lasi, Kec. Canduang, Kab. Agam, Sumatera Barat ini telah berdiri sejak tahun 2015. IKM Lassy Dairy Farm ini merupakan satu-satunya penghasil keju di pulau Sumatera. IKM ini memproduksi susu segar, keju mozzarella, dan yogurt sejak tahun 2018. Produk yang dihasilkan oleh IKM Lassy Dairy Farm ini merupakan produk sehat karena tidak menggunakan bahan pengawet, pewarna, perasa dan *emulsifier* sehingga menjadikan produk IKM Lassy Dairy Farm ini memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan produk pesaing lain.

IKM Lassy Dairy Farm dalam menjalankan aktifitas bisnisnya melibatkan 13 orang tenaga kerja yang terdiri dari 1 orang pemilik, 1 orang bagian pemasaran, 3 orang bagian produksi, 3 orang bagian rumput, 4 orang bagian kandang, dan 1 orang kurir. Sumber daya lahan dan bangunan yang dimiliki oleh IKM Lassy Dairy Farm terdiri dari lahan untuk rumput, 3 kandang sapi, 1 rumah produksi, 1 kantor

dan 4 rumah karyawan. IKM Lassy Dairy Farm ini mampu menghasilkan sekitar 100 liter susu sapi murni dan 15 kg keju mozzarella per hari. Proses produksi keju mozzarella dilakukan sebanyak tiga kali produksi sehari. Satu kali produksi keju memerlukan 50 liter susu dan menghasilkan 5 kg keju mozzarella.

Promosi yang dilakukan oleh IKM Lassy Dairy Farm untuk memperkenalkan produknya dilakukan secara *online* dan *offline*. Promosi *online* dilakukan melalui media sosial *Instagram* dan *website* Keju Lasi sendiri. Selain melakukan promosi produk, IKM Lassy Dairy Farm juga mensosialisasikan pentingnya minum susu bagi kesehatan tubuh. Promosi *offline* dilakukan oleh pemilik IKM Lassy Dairy Farm pada saat pemilik menjadi pemateri atau pembicara pada kegiatan kewirausahaan. IKM Lassy Dairy Farm ini memasarkan produknya melalui *reseller* dan *retailer* yang berada di daerah Sumatera Barat, Riau, dan Jambi. Harga produk yang ditawarkan cukup terjangkau, yaitu Rp 8.000,- per 250 ml untuk susu segar dan Rp 35.000,- per 250 g untuk keju mozzarella. Penetapan harga ini didasarkan atas *survey* pasar harga produk pesaing serta *survey* kemampuan pelanggan.

IKM Lassy Dairy Farm memiliki beberapa kendala dalam menjalankan bisnisnya. Lokasi pabrik Keju Lasi saat ini berada jauh dari pusat kota, jalan raya serta pemukiman penduduk. Lokasi ini dipilih agar penduduk sekitar tidak terganggu oleh kegiatan produksi dan kegiatan beternak yang dilakukan oleh IKM Lassy Dairy Farm ini. Namun, lokasi pabrik Keju Lasi yang jauh dari pusat kota, jalan raya serta pemukiman ini mengakibatkan pabrik Keju Lasi sulit dijangkau oleh konsumen yang berada di daerah sekitar Canduang dan Bukittinggi. Lokasi pabrik yang sulit dijangkau konsumen ini mengakibatkan kurangnya penjualan untuk daerah tersebut.

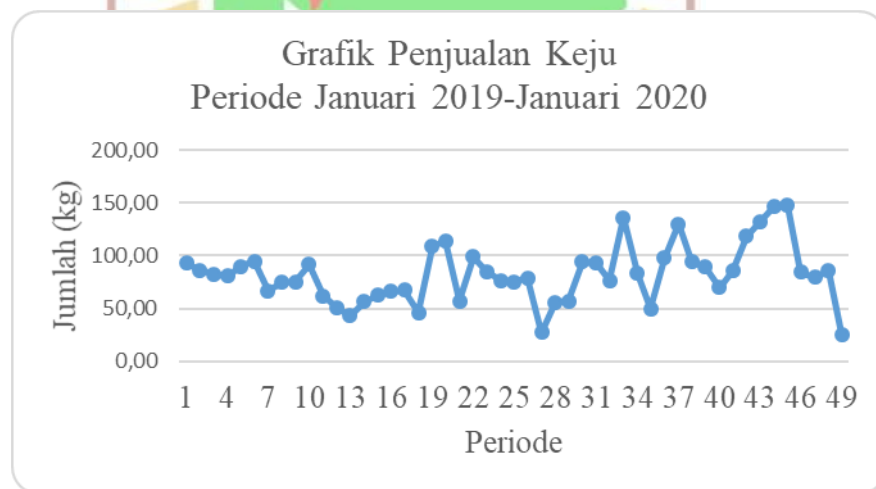
Kendala kedua yaitu terbatasnya lahan yang dimiliki oleh IKM Lassy Dairy Farm yang mengakibatkan IKM Lassy Dairy Farm tidak bisa melakukan penambahan lahan untuk beternak. Keterbatasan lahan ini juga mengakibatkan keterbatasan jumlah sapi perah dan tidak memungkinkan untuk melakukan

penambahan jumlah sapi perah. Hal ini mengakibatkan keterbatasan bahan baku berupa susu dan berujung kepada rendahnya kapasitas produksi. IKM Lassy Dairy Farm hanya mampu memproduksi keju maksimal 15 kg dan susu segar sekitar 100 liter per hari. Kapasitas produksi saat ini belum mampu memenuhi permintaan konsumen yang mencapai 30 hingga 50 kg per hari. IKM Lassy Dairy Farm belum mampu meningkatkan kapasitas produksi dikarenakan keterbatasan bahan baku dan belum cukup modal untuk melakukan penambahan fasilitas.

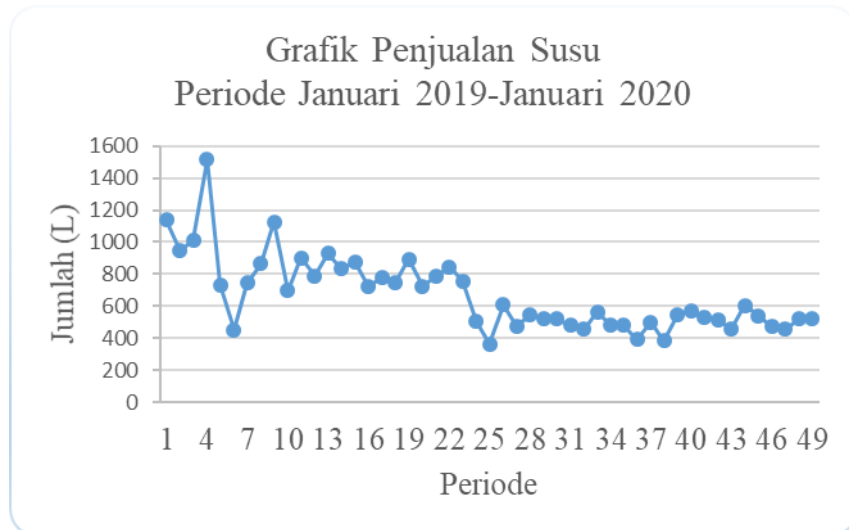
Kendala dalam hal produksi lainnya yang dialami IKM Lassy Dairy Farm yaitu proses produksi olahan susu sapi yang masih konvensional sehingga membutuhkan waktu yang lama untuk memenuhi permintaan konsumen. Proses produksi susu dan keju oleh IKM Lassy Dairy Farm saat ini sudah memulai menggunakan bantuan mesin namun belum maksimal sehingga masih memerlukan bantuan manusia dalam proses produksinya. Mesin produksi yang dimiliki oleh IKM Lassy Dairy Farm belum berfungsi dengan baik sehingga memerlukan waktu yang lama untuk satu kali proses produksi. Proses produksi susu dimulai dengan cara memanaskan susu hingga suhu  $85^{\circ}$  kemudian didinginkan untuk dikemas. Keju diproduksi dengan cara dipanaskan, penambahan asam dan ranet, penyaringan dan pemotongan, pengukusan, pencetakan hingga didiamkan selama satu hari. Proses produksi keju yang masih konvensional ini membutuhkan waktu selama 3 jam untuk satu kali produksi.

Kendala dalam hal pemasaran yang dialami IKM Lassy Dairy Farm yaitu belum bisa memasarkan produk ke pasar *modern* seperti *supermarket* serta belum bisa memasuki pulau Jawa. Hal ini dikarenakan belum lengkapnya perizinan dan sertifikasi yang dimiliki oleh IKM Lassy Dairy Farm untuk memasuki area tersebut. Belum lengkapnya perizinan dan sertifikasi yang dimiliki IKM Lassy Dairy Farm ini mengakibatkan produk yang diproduksinya belum menggunakan *brand* pada produknya. Saat ini IKM Lassy Dairy Farm dalam proses akhir pengurusan izin BPOM.

Berdasarkan data konsumsi keju nasional per kapita per tahun, konsumsi keju untuk daerah Sumatera Barat, Riau dan Jambi yaitu sebesar 410.880 kg per tahun. IKM Lassy Dairy Farm hanya mampu memenuhi permintaan keju pada daerah Sumatera Barat, Riau dan Jambi sebanyak 4.046,69 kg per tahun. Konsumsi susu pada daerah Sumatera Barat, Riau dan Jambi yaitu sebesar 1.145.230,5 liter. IKM Lassy Dairy Farm hanya mampu memenuhi permintaan susu pada daerah Sumatera Barat, Riau dan Jambi sebesar 34% yaitu sekitar 32.838,2 liter per tahun. Penjualan produk keju dan susu IKM Lassy Dairy Farm dapat dilihat pada **Gambar 1.1** dan **Gambar 1.2**. Berdasarkan gambar tersebut dapat diketahui bahwa grafik penjualan produk IKM Lassy Dairy Farm dari periode pertama (Januari 2019) hingga periode ke 49 (Januari 2020) cenderung menurun walaupun pada beberapa periode terdapat peningkatan penjualan. Rendahnya penjualan produk dikarenakan kapasitas produksi produk yang masih rendah sehingga belum mampu memenuhi permintaan konsumen.



**Gambar 1.1** Grafik Penjualan Produk Keju Mozzarella Periode Januari 2019-Januari 2020 (Sumber: Data Penjualan IKM Lassy Dairy Farm)



**Gambar 1.2** Grafik Penjualan Produk Susu Periode Januari 2019-Januari 2020 (Sumber: Data Penjualan IKM Lassy Dairy Farm)

IKM Lassy Dairy Farm harus menentukan suatu rancangan strategi bisnis kedepan berdasarkan kendala dan keadaan bisnis saat ini. Rancangan strategi bisnis ini nantinya akan menjadi peluang bagi perusahaan untuk dapat mengembangkan bisnisnya dan dapat meminimalisir kendala yang dihadapi perusahaan saat ini. Oleh karena itu diperlukan pembaharuan terhadap model bisnis IKM Lassy Dairy Farm sebagai perbaikan dan penyempurnaan dari model bisnis IKM Lassy Dairy Farm saat ini.

Penerapan *Business Model Canvas* (BMC) pada IKM Lassy Dairy Farm dapat mengetahui kondisi *actual* model bisnis IKM Lassy Dairy Farm saat ini dan memberikan pembaharuan atau inovasi model bisnis untuk kedepannya. *Business Model Canvas* (BMC) menurut Osterwalder dan Pigneur (2015) merupakan suatu metode yang menggambarkan model bisnis dari suatu organisasi secara sederhana serta memberikan dan menangkap nilai aktivitas bisnis yang dijalankan dengan tujuan untuk menghasilkan uang. *Business Model Canvas* (BMC) akan melihat hubungan antar setiap elemen bisnis pada IKM Lassy Dairy Farm sehingga dapat memberikan nilai bagi perusahaan dan konsumen.

## 1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana merencanakan strategi bisnis yang tepat agar IKM Lassy Dairy Farm dapat meningkatkan dan mengembangkan bisnisnya.

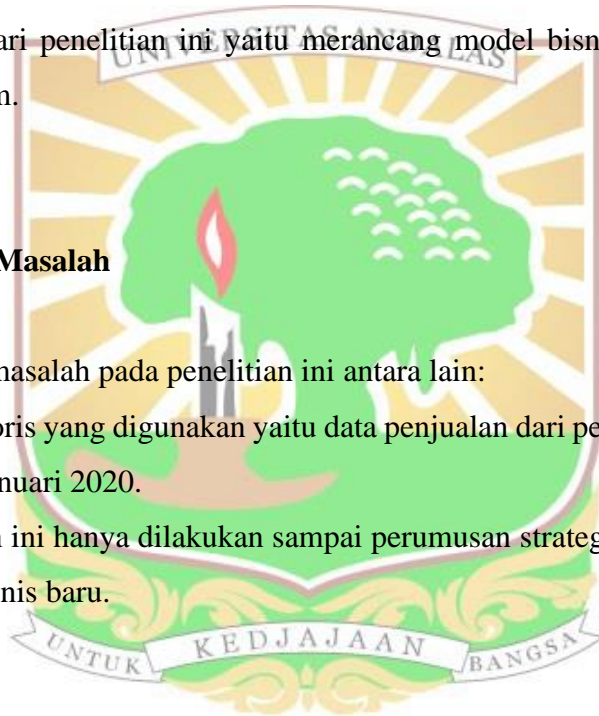
## 1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu merancang model bisnis baru pada IKM Lassy Dairy Farm.

## 1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini antara lain:

1. Data historis yang digunakan yaitu data penjualan dari periode Januari 2019 hingga Januari 2020.
2. Penelitian ini hanya dilakukan sampai perumusan strategi dan perancangan model bisnis baru.



## 1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penyusunan laporan penelitian ini adalah sebagai berikut:

### BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah dalam penelitian serta sistematika penulisan laporan penelitian.

## BAB 2 STUDI LITERATUR

Bab ini berisikan teori-teori yang berhubungan dengan masalah yang diangkat dalam tugas akhir ini yang digunakan sebagai pedoman dan dasar pemikiran dalam pemecahan masalah.

## BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan secara sistematis langkah-langkah atau tahapan penelitian yang digunakan dalam proses pembuatan tugas akhir ini.

## BAB 4 ANALISIS KONDISI BISNIS

Bab ini berisi mengenai analisis kondisi bisnis saat ini yang dilakukan berdasarkan hasil wawancara 9 elemen blok *Business Model Canvas*. Hasil dari analisis dijadikan dasar dalam penentuan strategi pada IKM Lassy Dairy Farm.

## BAB 5 PERUMUSAN STRATEGI

Bab ini berisikan mengenai tahapan-tahapan dalam perumusan strategi pada IKM Lassy Dairy Farm. Tahapan perumusan strategi dimulai dari tahap input, tahap pencocokan, dan tahap keputusan. Setelah diperoleh strategi alternatif dari hasil perumusan strategi kemudian digambarkan model bisnis rekomendasi dengan menggunakan *Business Model Canvas*.

## BAB 6 PENUTUP

Bab penutup berisi tentang kesimpulan dari penelitian yang telah dilaksanakan dan saran untuk penelitian selanjutnya.