

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Dalam era globalisasi dan dinamika ekonomi yang terus berkembang, berbagai sektor bisnis menjadi fokus utama dalam mendukung pertumbuhan ekonomi dan memberikan kontribusi terhadap masyarakat khususnya pada bisnis koperasi. Model bisnis koperasi mempromosikan keberlanjutan bisnis jangka panjang, dengan fokus pada kepentingan bersama dan keadilan ekonomi. Koperasi memiliki potensi untuk bertahan dan berkembang di tengah perubahan pasar dan dinamika ekonomi.

Gerakan ekonomi koperasi adalah upaya gerakan ekonomi nasional yang dilakukan oleh koperasi dalam membangun dan membentuk perekonomian kerakyatan. Saat ini, koperasi di Indonesia banyak yang telah berdiri dan beroperasi dengan baik. Koperasi memiliki fungsi yang penting dalam perekonomian nasional, terutama di sektor pertanian, peternakan, dan perikanan. Selain itu, koperasi juga berperan sebagai wadah bagi masyarakat untuk ikut serta secara bersama-sama dalam kegiatan ekonomi.

Hingga saat ini, koperasi terus berperan penting dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, jumlah koperasi aktif di Indonesia sebanyak 130.354unit dengan volume usaha sebesar Rp197,88 triliun pada 2022. Jumlah tersebut meningkat 1,96% (Badan Pusat Statistik, 2022)

Salah satu koperasi aktif di Indonesia yaitu Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri yang terletak di Kecamatan Ciwidey, Jalan Pasar Cibeureum Babakan Tiga, Kabupaten Bandung, Jawa Barat, Indonesia dengan nomor badan hukum 04.09/BH/518-KOP/III/2009 yang berdiri pada tahun 2007. Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri terdapat tiga unit usaha yaitu:

1. Unit Usaha Susu Murni
2. Unit Usaha Simpan Pinjam
3. Unit Perdagangan.

Koperasi ini berfokus pada kesejahteraan para peternak sapi di Kecamatan Ciwidey, koperasi menerima peternak sebagai anggota minimal memiliki 1 ekor sapi perah. Pada kegiatan usahanya koperasi membantu para anggota untuk memasarkan hasil produksinya ke Industri Pengolahan Susu. Koperasi memfasilitasi anggotanya dengan menjemput hasil produksi anggota menggunakan truk tanki yang sudah memenuhi syarat agar kualitas susu tidak rusak di jalan. Koperasi mendistribusikan susu nya ke PT. Indomilk, Bendera, Pabrik, PT. Ultra dan KPBS Pangalengan. Berikut data perkembangan anggota Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri.

**Tabel 1. 1 Perkembangan anggota Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri**

Tahun	Anggota Aktif	Tidak aktif	Calon anggota	Non Anggota dilayani
2019	171	82	5	359
2020	159	86	6	66
2021	131	86	6	53
2022	121	127	10	35
2023	116	127	3	23

*Sumber: Laporan Pertanggungjawaban Pengurus & Pengawas 2019 – 2023*

Berdasarkan tabel tersebut, pada tahun 2020 hingga 2023 koperasi mengalami penurunan anggota aktif dan mengalami peningkatan anggota pasif. Berdasarkan wawancara pada manajer Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri, penurunan anggota aktif terjadi karena adanya perubahan kepentingan pribadi, sudah tidak memanfaatkan pelayanan koperasi, meninggal dunia, dan tidak adanya regenerasi dari pihak keluarga anggota. Namun, Koperasi terus melanjutkan kegiatannya dengan berkomitmen untuk selalu memberikan fasilitas dan layanan terbaik kepada para anggota dengan memenuhi kebutuhan dan harapan anggota, menjaga kepercayaan serta loyalitas para anggota.

Dalam tujuan koperasi untuk mensejahterakan para anggotanya, Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri memiliki rencana kerja yang telah disetujui dalam pelaksanaan Rapat Anggota Tahunan (RAT) untuk melakukan pengembangan usaha dengan membuat unit Rumah Olahan Susu yang pada kegiatannya yaitu mengolah susu menjadi Milk Caramel, Dodol Susu, Noga Susu, Kerupuk Susu. Namun, berdasarkan hasil rapat *one man one vote* yaitu sebagai langkah awal dengan membuat Milk Caramel. Alasan Koperasi untuk membuat Milk Caramel karena, Milk Caramel merupakan permen berbahan susu murni yang menjadi ciri khas Kabupaten Bandung antara lain yaitu Pangalengan dan Ciwidey, selain itu juga secara aspek teknis dan operasi Milk Caramel mudah dalam pembuatannya dan mesin serta alat yang digunakanpun sederhana.

Pengembangan usaha dalam pengolahan susu juga menjadi tuntutan dari Dinas Koperasi Jawa Barat kepada Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri supaya Koperasi tidak hanya memasarkan susu hasil produksi anggota melainkan dapat membuat produk dari hasil susu sapi anggota. Dalam memenuhi bahan baku susu murni untuk melakukan pengolahan susu diperlukannya sapi perah laktasi yang dapat menghasilkan susu dalam jumlah yang signifikan, yang menjadi bahan baku utama untuk berbagai produk susu. Berikut terdapat tabel populasi sapi laktasi yang dimiliki oleh anggota Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri.

**Tabel 1. 2 Populasi Sapi Laktasi Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri**

Tahun	Wilayah Populasi Sapi Perah Laktasi (ekor)		Jumlah Total (ekor)
	Ciwidey/Rancabali	Pasir Jambu	
2019	264	159	423
2020	221	141	362
2021	203	87	290
2022	150	69	219
2023	146	67	213

*Sumber: Laporan RAT Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri Tahun 2019-2023*

Berdasarkan Tabel 1.2 populasi sapi perah laktasi pada Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri mengalami penurunan yang signifikan hal ini terjadi karena pada tahun 2020 adanya wabah penyakit PMK (Penyakit Mulut dan Kuku) yang menyerang pada bagian organ dalam sapi, dilanjut pada tahun 2022 adanya penyakit LSD (*Lumpy Skin Diseases*) yang dapat kehilangan berat badan, karena hewan tidak nafsu makan, kehilangan produksi susu, mandul pada sapi jantan dan betina, keguguran dan kerusakan pada kulit yang mengakibatkan kehilangan ratusan sapi.

Berdasarkan wawancara dengan pihak manajer pada tahun 2023 Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri mendapatkan hibah 100 ekor sapi perah dari pemerintah, dimana sapi yang diberikan oleh pemerintah merupakan sapi dara atau sapi betina muda yang belum pernah melahirkan atau baru sekali melahirkan yang digunakan sebagai pengganti induk untuk menghasilkan susu pada masa laktasi. Sapi dara merupakan investasi masa depan bagi peternakan, karena akan menjadi sapi perah yang produktif atau sapi induk yang akan melahirkan anak-anak sapi yang sehat. Pemeliharaan yang baik pada tahap sapi dara sangat penting untuk memastikan kesehatan reproduksi dan produktivitas jangka panjang. Oleh karena itu, fokus utama dalam pemeliharaan sapi dara adalah mempersiapkan mereka untuk masa depan sebagai sapi induk yang produktif. Kemudian Koperasi mendapatkan sapi jantan, dan sapi jantan dewasa yang kelak dapat dikawinkan.

Bantuan hibah dari Pemerintah ini memberikan dukungan yang signifikan bagi Koperasi dan para peternak. Dengan adanya hibah ini sangat membantu Koperasi dalam memulihkan produksi susu sapi yang melimpah, sehingga mampu memenuhi permintaan susu murni di pasar. Selain itu, produksi susu yang meningkat juga akan menyediakan bahan baku yang cukup untuk mendukung kegiatan pengolahan susu di Rumah Olahan Susu yang dikelola oleh Koperasi. Dengan demikian, hibah ini dapat menguatkan sektor produksi dan pengolahan susu, sehingga Koperasi dapat beroperasi dengan lebih efektif dan berkelanjutan, serta memberikan manfaat ekonomi yang lebih besar bagi anggotanya.

Berikut terdapat tabel produktivitas sapi perah anggota Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri dari wilayah Ciwidey/Rancabali dan Pasir Jambu.

**Tabel 1.3 Produktivitas Sapi Perah Anggota Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri**

Tahun	Produktivitas sapi/tahun (liter)	Produktivitas sapi/hari (liter)
2019	1,510,642.50	10.490,57
2020	1,264,110.50	8.778,55
2021	1,113,328.10	7.731,45
2022	832,285.50	5.779,76
2023	630,682.5	4.379,74

*Sumber: Laporan RAT Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri 2019-2023*

Dalam tujuan untuk memenuhi bahan baku pada unit Rumah Olahan Susu, berdasarkan Tabel 1.3 pada tahun 2023 sapi ternak anggota dapat menghasilkan susu sebanyak 4.379,74liter/hari. Dikarenakan anggota setor ke Koperasi setiap 1 minggu 3 kali pemerasan pada siang dan sore. Menurut hasil wawancara dengan manajer Koperasi, dalam memproduksi Milk Caramel memerlukan bahan baku susu sebanyak 100liter perhari. Maka, bahan baku untuk unit Rumah Olahan Susu dapat terpenuhi.

Adapun tabel realisasi penerimaan, penjualan dan jumlah susu murni yang tidak terserap kepada pihak Industri Pengolahan Susu.

**Tabel 1.4 Realisasi Penjualan Susu dan Jumlah Susu yang Tidak Terjual**

Tahun	Realisasi		Total Hasil Penjualan (Rp)	Susu Yang Tidak Terjual (liter)	Nilai Susu Yang Tidak Terjual (Rp)
	Penerimaan (liter)	Penjualan (liter)			
2019	1,510,642.50	1,507,913.00	8,433,010,135	2,729.50	20.471.250
2020	1,264,110.50	1,263,331.00	7,518,196,525	779.5	5.842.500
2021	1,113,328.10	1,104,553.00	6,463,535,395	8,775.10	65.813.250
2022	832,285.50	829,797.50	5,127,328,548	2,488.00	18.698.250
2023	630,682.50	622,453.50	4,674,116,210	8,229.00	61.717.500

*Sumber: Laporan Pertanggungjawaban Pengurus & Pengawas 2019 – 2023*

Berdasarkan Tabel 1.4 pada penerimaan dan penjualan susu murni hampir semua terserap kepada pihak Industri Pengolahan Susu, akan tetapi pada tahun 2021 dan 2023 Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri mengalami peningkatan sisa susu yang tidak terjual ke pihak Industri Pengolahan Susu. Hal ini dikarenakan adanya kompetitor musiman yang mengganggu proses pendistribusian susu serta adanya standar tinggi dari pihak Industri Pengolahan Susu, sehingga pada sisa susu yang ditolak oleh Industri Pengolahan Susu dijual kembali oleh Koperasi kepada masyarakat dengan harga Rp10.000/liter. Apabila masih tidak terjual, Koperasi akan membuangnya karena kualitas susu yang sudah mulai berkurang.

Selain produktivitas susu yang menurun karena dampak wabah penyakit yang menimpa sapi ternak anggota, kemudian adanya sisa susu sapi yang tidak terjual yang memiliki nilai yang tinggi. Sehingga, pentingnya para peternak memperhatikan tata kelola susu agar tetap terjaga kualitasnya yaitu dengan cara melakukan pemerasan susu secara higenis baik itu kebersihan alat dan tangan, tempat pemerasan yang bersih serta menjaga kebersihan puting sapi dengan air hangat, kemudian segera melakukan pendinginan setelah pemerasan, menyimpan susu dalam wadah yang steril dan segera melakukan pengolahan pada susu (Ardhika Bhakti, 2021).

Adapun permasalahan lain yang harus dihadapi oleh peternak yaitu ketergantungan terhadap Industri Pengolahan Susu dalam memasarkan susu segar yang dihasilkannya. Kurangnya keberpihakan Pemerintah terhadap peternak menimbulkan kecenderungan bahwa harga susu segar yang diterima peternak relatif rendah. Adanya

pemberlakuan standar bahan baku yang ketat oleh pihak Industri Pengolahan Susu membuat para peternak sapi perah pada posisi penawaran yang rendah. Keberadaan Industri Pengolahan Susu ini dapat menyebabkan terbentuknya struktur pasar yang tentunya menekan peternak.

Dari uraian diatas, maka rencana kerja Koperasi yang tertera pada Rapat Anggota Tahunan (RAT) dalam mendirikan Rumah Olahan Susu dapat dijadikan untuk mengantisipasi masalah yang terjadi pada para peternak dan mengantisipasi adanya sisa susu yang tidak terserap pada pihak Industri Pengolahan Susu dengan melakukan diversifikasi produk pada sektor hilir, Menurut Nanik Risnawati (2024), “Strategi diversifikasi dalam usaha merupakan strategi di mana perusahaan memperluas kegiatan atau operasinya ke luar produk atau pasar yang sudah ada. Diversifikasi bisa bersifat terkait atau tidak terkait dengan bisnis utama perusahaan. Tujuan utama dari strategi diversifikasi adalah mengurangi risiko dengan mendiversifikasi portofolio bisnis, menciptakan peluang pertumbuhan baru, dan meningkatkan kestabilan perusahaan dalam jangka panjang.”

Dengan Koperasi melakukan diversifikasi produk, daya saing Koperasi dan harga jual susu akan lebih meningkat, peningkatan daya saing Koperasi dan juga peningkatan harga jual susu terhadap peningkatan pendapatan anggota. Selain itu, Rumah Olahan Susu dalam membuat permen Milk Caramel akan menjadi solusi Koperasi karena mempunyai daya simpan yang relatif lebih lama serta mempunyai nilai ekonomis yang sangat tinggi.

Permen Milk Caramel merupakan salah satu produk jajanan yang menjadi buah tangan para wisatawan pada saat berkunjung ke daerah Ciwidey. Permen Milk Caramel ini terbuat dari bahan utama susu yang kaya akan kalsium, yang penting untuk kesehatan tulang dan gigi. Meskipun kandungan kalsiumnya tidak sebanyak dalam produk susu murni, permen ini tetap dapat memberikan sedikit asupan nutrisi yang bermanfaat. Permen Milk Caramel juga memberikan energi instan karena kandungan gulanya, sehingga cocok sebagai cemilan cepat untuk mengatasi rasa lelah atau lapar sementara. Selain itu, rasa manis dan tekstur lembutnya memberikan kepuasan sensorik yang dapat membantu mengurangi stres dan meningkatkan suasana hati.

Berdasarkan wawancara dengan pihak manajer dalam membuat permen Milk Caramel memerlukan susu sekurang kurangnya 50liter sampai 100liter susu per hari dengan waktu memasak 4 jam untuk menjadi permen sekitar 70kg per hari permen Milk Caramel dengan harga dipasaran Rp13.000/200gr. Oleh karena itu, permen susu karamel dapat menjadi salah satu produk pilihan yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan nilai tambah dari susu segar, serta meningkatkan potensi pengembangan UMKM yang bergerak di bidang pengolahan susu segar.

Keinginan Koperasi dalam mendirikan Rumah Olahan susu didukung oleh dekatnya Koperasi dengan pusat objek wisata dan tempat oleh-oleh di daerah Ciwidey. Berikut terdapat tabel jumlah kunjungan wisatawan ke objek wisata daerah Bandung Barat.

**Tabel 1. 5 Data Kunjungan Wisatawan ke Bandung Barat**

Tahun	Wisatawan Manca Negara (orang)	Wisatawan Nusantara (orang)	Jumlah kunjungan wisatawan (orang)
2021		2,202,146	2,202,146
2022	21,241	4,447,943	4,469,184
2023	3,996	3,476,351	3,480,347

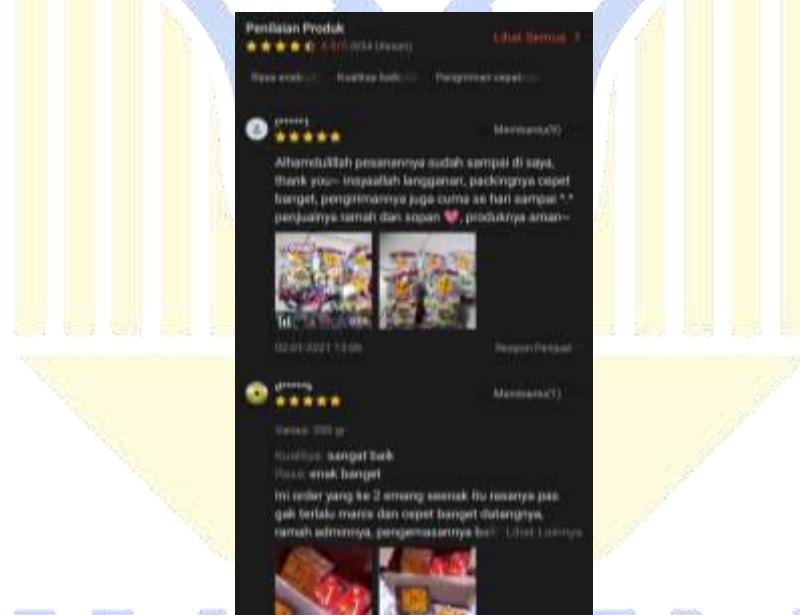
*Sumber: Badan Pusat Statistik Jawa Barat*

Tabel 1.4 menunjukkan bahwa kunjungan wisatawan dari manca negara hingga wisatawan nusantara memiliki jumlah yang sangat tinggi tiap tahunnya, hal ini dapat dimanfaatkan koperasi untuk menjual produknya ke tempat oleh-oleh dekat objek wisata. Selain itu melihat penjualan Milk Caramel pada *e-commerce* dari pesaing TK Caramels sebesar 2,8ribu lebih produk Milk Caramel terjual dengan komentar konsumen sekitar 600 komentar menyukai produk milk caramel.

**Gambar 1. 1 Penjualan TK Caramels di E-Commerce**

Penjualan Milk Caramel tersebut memperlihatkan masih ada dan banyaknya konsumen yang menyukai produk olahan permen Milk Caramel, selain itu mereka memberikan

pengalaman mereka dengan berkomentar yang positif akan produk permen Milk Caramel ini karena memiliki ciri khas yang tidak bisa didapatkan di daerah lain. Keunikan ini menjadi daya tarik utama yang membuat produk tersebut disukai dan diingat oleh konsumen, sehingga menciptakan loyalitas dan keinginan untuk terus membeli produk tersebut. Berikut terdapat gambar akan komentar konsumen terhadap produk permen Milk Caramel.



**Gambar 1. 2 Penilaian Konsumen Terhadap Produk TK Caramels**

Berdasarkan penjualan dan penilaian yang positif, hal ini menunjukkan bahwa masih banyak masyarakat yang menyukai Milk Caramel dan masih adanya permintaan Milk Caramel dari pelanggan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan manajer Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri, proses pembuatan Milk Caramel dapat dibilang mudah, karena sudah memiliki pengalaman di bidang produksian permen Milk Caramel. Pada alat yang

digunakan untuk membuat Milk Caramel yaitu menggunakan alat yang sederhana, mudah ditemukan, dan mudah digunakan.

Menurut manajer koperasi, rencana koperasi dalam mengolah produk susu untuk menjadi Milk Caramel yaitu berada di Kawasan Koperasi karena masih memiliki lahan untuk Rumah Olahan susu dan untuk tenaga kerjanya masyarakat setempat sering dilibatkan sebagai tenaga kerja untuk menjalankan proses pengolahan, seperti Milk Caramel, pembuatan keju, yogurt, dan produk olahan lainnya. Keterlibatan tenaga kerja dari masyarakat sangat penting karena anggota Koperasi atau peternak setiap hari harus mengurus sapi mereka, termasuk pemberian pakan, pemeliharaan kesehatan, dan pemerahannya. Dengan mengandalkan tenaga kerja lokal, anggota koperasi dapat fokus pada tugas-tugas penting di peternakan, sementara masyarakat sekitar mendapatkan kesempatan kerja dan penghasilan tambahan.

Kerjasama ini tidak hanya membantu meningkatkan efisiensi operasional di Rumah Olahan Susu, tetapi juga memperkuat ikatan sosial dan ekonomi di komunitas tersebut, menciptakan manfaat yang saling menguntungkan bagi semua pihak yang terlibat. Akan tetapi, anggota Koperasi secara khusus tetap mendapatkan manfaat dari adanya Rumah Olahan Susu ini yaitu berupa peningkatan SHU (Sisa Hasil Usaha) yang akan diterima oleh anggota, pendapatan bulanan yang stabil sehingga menjadi dorongan motivasi terhadap anggota untuk menjaga dan meningkatkan produktivitas susunya untuk memenuhi standar pengolahan.

Sebelum melakukannya pengembangan pada suatu usaha, perlu adanya sebuah studi terencana yang dapat digunakan untuk melakukan proses bisnis secara sistematis

dengan mengevaluasi potensi keberhasilan sebuah bisnis baru dengan tujuan untuk melihat apakah ide bisnis tersebut layak atau tidak untuk dijalankan. Menurut Kasmir dan Jakfar (2017), “Studi kelayakan bisnis adalah suatu kegiatan yang mempelajari secara mendalam tentang suatu usaha atau bisnis yang akan dijalankan, dalam rangka menentukan layak atau tidak usaha tersebut dijalankan”. Menurut Kasmir dan Jakfar (2017) dalam melakukan studi kelayakan bisnis perlu memperhatikan beberapa aspek yaitu, aspek hukum, aspek pasar dan pemasaran, aspek keuangan, aspek teknis/operasi, aspek manajemen dan organisasi, aspek ekonomi dan sosial, dan aspek dampak lingkungan hidup (AMDAL).

Manfaat dari melakukannya sebuah studi kelayakan pada suatu usaha yang akan dijalankan yaitu membantu mengidentifikasi peluang dan risiko yang mungkin dihadapi dalam menjalankan suatu bisnis. Hal ini memungkinkan para pengusaha atau investor untuk mengambil keputusan yang lebih tepat.

Tujuan utama studi kelayakan bisnis adalah untuk menilai potensi keberhasilan dan mengidentifikasi risiko yang mungkin terjadi dalam menjalankan bisnis tersebut. Studi kelayakan bisnis menjadi sangat penting karena dapat membantu pengambilan keputusan yang tepat, menghindari kerugian, dan memastikan alokasi sumber daya yang efisien. Sehingga, hasil dari studi kelayakan ini dapat digunakan sebagai dasar untuk menyusun rencana bisnis yang komprehensif dan berkelanjutan.

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, maka peneliti merumuskan permasalahan penelitian **“Studi Kelayakan Pendirian Rumah Olahan Susu Pada Unit Usaha Susu Murni”**.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, terdapat masalah yang diidentifikasi yaitu:

1. Bagaimana kelayakan pendirian rumah olahan susu pada unit usaha susu murni Koperasi Mitra Jaya Mandiri ditinjau dari:
  - a. Aspek Pasar dan Pemasaran.
  - b. Aspek Teknis/Operasi.
  - c. Aspek Keuangan.
  - d. Aspek Manajemen dan Organisasi.
  - e. Aspek Hukum.
  - f. Aspek Ekonomi dan Sosial
  - g. Aspek Dampak Lingkungan (AMDAL).
2. Bagaimana manfaat pendirian rumah olahan susu pada unit usaha susu murni Koperasi Mitra Jaya Mandiri yang diharapkan oleh koperasi dan anggota.

## 1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

### 1.3.1 Maksud Penelitian

Maksud dari penelitian ini untuk menganalisis data dan informasi yang dapat digunakan sebagai bahan studi sehingga dapat memecahkan masalah – masalah yang telah diidentifikasi.

### 1.3.2 Tujuan Penelitian

Adapaun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui:

1. Kelayakan pendirian rumah olahan susu pada unit usaha susu murni Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri ditinjau dari:
  - a. Aspek Pasar dan Pemasaran
  - b. Aspek Teknis/Operasi
  - c. Aspek Keuangan
  - d. Aspek Manajemen dan Organisasi
  - e. Aspek Hukum
  - f. Aspek Ekonomi dan Sosial
  - g. Aspek Dampak Lingkungan (AMDAL).
2. Manfaat pendirian rumah olahan susu pada unit usaha susu murni Koperasi Mitra Jaya Mandiri yang diharapkan oleh koperasi dan anggota.

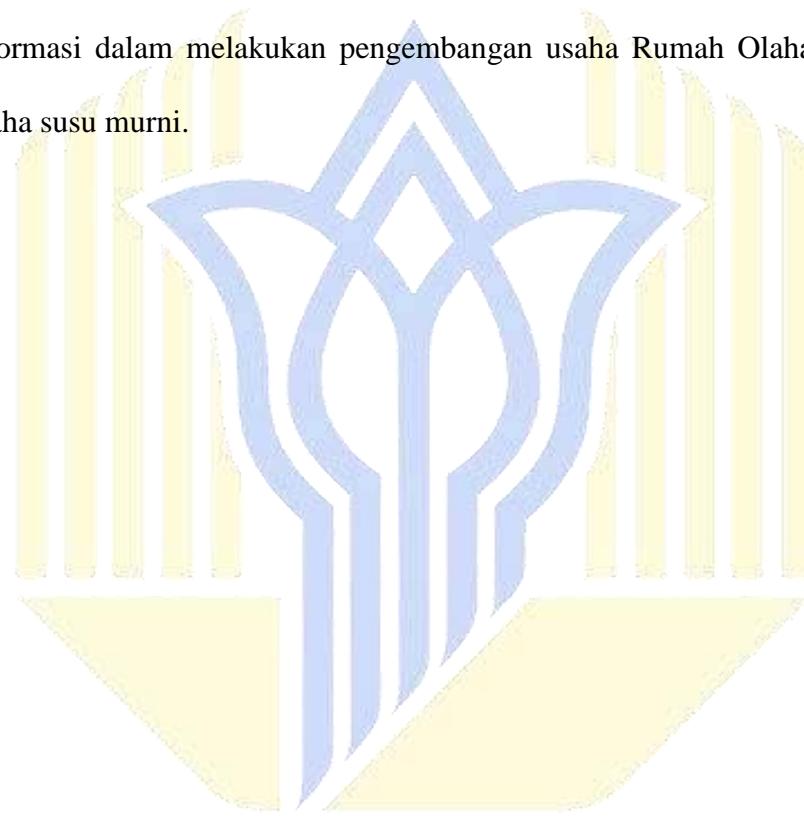
### 1.4 Kegunaan Penelitian

#### 1.4.1 Kegunaan Teoritis

Diharapkan dapat menjadi referensi dan memberikan manfaat dalam pengembangan ilmu pengetahuan koperasi dan ilmu manajemen bisnis dalam melakukan pengembangan usaha bisnis Koperasi.

### 1.4.2 Kegunaan Praktis

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat dan masukan bagi pengurus dan karyawan Koperasi Pemasaran Mitra Jaya Mandiri sebagai bahan informasi dalam melakukan pengembangan usaha Rumah Olahan pada unit usaha susu murni.



**IKOPIN**  
University