

# **ANALISIS PENGELOLAAN USAHA SUSU PASTEURISASI DI UNIT PENGOLAHAN SUSU DARUL FALLAH KABUPATEN BOGOR JAWA BARAT**

**ANISA ANGGRAINI SIREGAR**



**TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN TERNAK  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



**IPB University**  
Bogor Indonesia

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis Pengelolaan Usaha Susu Pasteurisasi di Unit Pengolahan Susu Darul Fallah Kabupaten Bogor Jawa Barat” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

*Anisa Anggraini Siregar*  
J0309201080

## ABSTRAK

ANISA ANGGRAINI SIREGAR. Analisis Pengelolaan Usaha Susu Pasteurisasi di Unit Pengolahan Susu Darul Fallah Kabupaten Bogor Jawa Barat. Dibimbing oleh PRIA SEMBADA dan GILANG AYUNINGTYAS.

Pengolahan susu meningkatkan nilai jual susu dari pada susu tanpa pengolahan. Pengolahan juga dapat meningkatkan daya tahan susu, menciptakan harga baru selama proses pengolahannya yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan peternak. Kegiatan analisis usaha ini bertujuan memahami bagaimana merancang sebuah usaha baik dalam penyusunan proses bisnis, gambaran pasar, target pasar, kelayakan usaha serta menganalisis lingkungan usaha untuk menentukan strategi pengembangan usaha susu pasteurisasi di Unit Pengolahan Susu Darul Fallah. Metode analisis menggunakan aspek finansial dan non finansial. Pemasaran yang dilakukan dalam mempromosikan produk susu pasteurisasi menggunakan *word of mouth*, bazar, event UMKM dengan cara *Bussines to Bussines* dan *Bussines to Costumer*. Total biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi susu pasteurisasi selama 4 bulan sebesar Rp. 50.823.482. Penerimaan yang diperoleh sebesar Rp. 63.951.000 dari hasil penjualan produk susu pasteurisasi sebesar 21.317 cup netto 180. Keuntungan yang diperoleh dari hasil penjualan susu pasteurisasi sebesar Rp. 13.127.518 dan *Revenue Cost Ratio* (R/C) yaitu 1,3.

Kata Kunci : Analisis Usaha, Pemeliharaan, Pemasaran.

## ABSTRACT

ANISA ANGGRAINI SIREGAR. Analysis of Pasteurized Milk Business Management in the Darul Fallah Milk Processing Unit, Bogor Regency, West Java. Supervised by PRIA SEMBADA and GILANG AYUNINGTYAS.

Milk processing increases the selling value of milk than unprocessed milk. Processing can also increase the durability of milk, creating new prices during its processing process that are expected to increase farmers' incomes. This business analysis activity aims to understand how to design a business both in the preparation of business processes, market description, target market, business feasibility and analyze the business environment to determine pasteurized milk business development strategies in the Darul Fallah Milk Processing Unit. The analysis method uses financial and non-financial aspects. Marketing is done to promote pasteurized milk products using word of mouth, bazaars, UMKM events through Business to Business and Business to Customer methods. The total production cost incurred to produce pasteurized milk for 4 months is Rp. 50,823,482. The revenue obtained is Rp. 63,951,000 from the sale of pasteurized milk products totaling 21,317 cups net 180. The profit obtained from the sale of pasteurized milk is Rp. 13,127,518 and the Revenue Cost Ratio (R/C) is 1.3.

Keywords: Business Analysis, Maintenance, Marketing.



@Hak cipta milik IPB University

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

# **ANALISIS PENGELOLAAN USAHA SUSU PASTEURISASI DI PESANTREN PERTANIAN DARUL FALLAH KABUPATEN BOGOR JAWA BARAT**

**ANISA ANGGRAINI SIREGAR**

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan pada  
Program Studi Teknologi dan Manajemen Ternak

**TEKNOLOGI DAN MANAJEMEN TERNAK  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



**@Hak cipta milik IPB University**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Laporan : Analisis Pengelolaan Usaha Susu Pasteurisasi di Pesantren  
Pertanian Darul Fallah Kabupaten Bogor Jawa Barat

Nama : Anisa Anggraini Siregar  
NIM : J0309201080

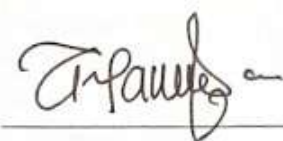
@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing 1:  
Dr. Pria Sembada, S.Pt., M.S.T., M.Si



Pembimbing 2:  
Gilang Ayuningtyas, S.Pt., M.Si



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:  
Fariz Am Kurniawan, S.Pt., M. Si.  
NPI. 201910198602051001


Dekan Sekolah Vokasi:  
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T  
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian: 7 Mei 2024

Tanggal Lulus:





## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga Proyek Akhir ini berhasil diselesaikan. Judul yang dipilih dalam kegiatan Proyek Akhir yang dilaksanakan sejak bulan November 2023 sampai bulan Maret 2024 yaitu “Analisis Pengelolaan Usaha Susu Pasteurisasi di Unit Pengolahan Susu Darul Fallah Kabupaten Bogor Jawa Barat”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Bapak Dr. Pria Sembada S.Pt., M.S.T., M.Si dan Ibu Gilang Ayuningtyas S.Pt.,M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dukungan dan arahan kepada penulis. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Fikri Fauzi selaku pembimbing lapang yang telah mengizinkan penulis untuk melaksanakan Proyek Akhir di Unit Pengolahan Susu Darul Fallah dan juga memberikan bimbingan serta ilmu kepada penulis selama kegiatan Proyek Akhir berlangsung. Ungkapan terima kasih juga kepada alm. Bapak Azwar Siregar dan Ibu Pristiana Saragih selaku orang tua penulis yang telah memberikan motivasi, dukungan, juga doa kepada penulis serta kepada seluruh teman-teman TNK 57 yang telah bekerja sama, saling mendukung, membantu serta memberikan arahan selama kegiatan Proyek Akhir.

Dalam proses penyusunan laporan akhir ini, penulis menyadari bahwa masih belum sempurna. Namun, penulis berharap semoga Proyek Akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

*Anisa Anggraini Siregar*



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
II METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu	2
2.2 Sejarah Perusahaan	2
2.3 Jenis dan Sumber Data	2
2.4 Teknik Pengumpulan Data	3
2.5 Metode Analisis Data	3
2.5.1 Aspek Teknis Pemeliharaan Sapi Perah	3
2.5.2 Aspek Proses Produksi	3
2.5.3 Analisis Pemasaran	4
2.5.4 Analisis Finansial	4
2.5.5 Analisis Lingkungan Usaha	5
III HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Sarana dan Prasarana Produksi	6
3.1.1 Sumber Air dan Listrik	6
3.1.2 Peralatan Produksi	6
3.2 Aspek Teknis Pemeliharaan Sapi Perah	7
3.2.1 Bangsa dan Populasi Ternak	7
3.2.2 Perkandangan	7
3.2.3 Pemberian Pakan dan Minum	8
3.2.4 Kesehatan Ternak	8
3.2.5 Pemerahan	8
3.3 Manajemen Produksi	11
3.3.1 Persediaan Bahan Baku	11
3.3.2 Proses Produksi Susu Pasteurisasi	11
3.4 Manajemen Pemasaran	13
3.4.1 Strategi Pemasaran	13
3.5 Analisis Keuangan	16
3.5.1 Biaya Investasi	16
3.5.2 Biaya Tetap	16
3.5.3 Biaya Variabel	17
3.5.4 Biaya Total	17
3.5.5 Penerimaan	18
3.5.6 Keuntungan	18
3.5.7 <i>Break Even Point</i> (BEP)	19
3.5.8 Analisis <i>Revenue Cost Ratio</i> (R/C)	20
3.6 Analisis Lingkungan Usaha	20
3.6.1 Analisis Lingkungan Internal	20
3.6.2 Analisis Lingkungan Eksternal	21



3.7	Alternatif Strategi Pengembangan Usaha	22
IV	SIMPULAN DAN SARAN	24
4.1	Simpulan	24
4.2	Saran	24
	DAFTAR PUSTAKA	25
	RIWAYAT HIDUP	30

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## DAFTAR TABEL

1	Peralatan Produksi di Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	6
2	Populasi Ternak pada bulan November 2023-Februari 2024	7
3	Jumlah Pemberian Pakan di Peternakan Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	8
4	Jumlah Produksi Susu Bulan November 2023-Maret 2024	10
5	Rekapitulasi Biaya Tetap Susu Pasteurisasi Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	16
6	Rekapitulasi Biaya Variabel Susu Pasteurisasi Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	17
7	Rekapitulasi Biaya Total Susu Pasteurisasi Di Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	17
8	Rekapitulasi Penerimaan Susu Pasteurisasi Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	18
9	Rekapitulasi Keuntungan Susu Pasteurisasi Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	19
10	BEP Unit dan Rupiah Usaha Susu Pasteurisasi Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	19
11	Nilai R/C Ratio usaha susu pasteurisasi Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	20
12	Matriks SWOT dari Usaha Susu Pasteurisasi di Unit Pengolahan Darul Fallah	22

## DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi dan Tata Letak Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	2
2	Sumber Air dan Listrik di Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	6
3	Kandang Sapi Perah di Peternakan Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	7
4	<i>Portable Milking Machine</i>	9
5	Proses Pemerahan	9
6	Proses Penyaringan Susu	10
7	Penyimpanan Persediaan Bahan Baku	11
8	Proses Produksi Susu Pasteurisasi	11
9	Pengemasan Susu Pasteurisasi	13
10	Penyimpanan Susu Pasteurisasi	13
11	Kemasan Susu Pasteurisasi	14
12	Akun Instagram Unit Pengolahan Susu Darul Fallah	15

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Rekapitulasi Biaya Investasi dan Penyusutan pada Usaha Susu Pasteurisasi di Unit Pengoalahan Susu Darul Fallah	28
2	Lampiran 2 Kuantitas Bahan- Bahan Produksi Susu Pateurisasi Bulan November- Maret	28
3	Lampiran 3 Ruang Produksi Susu Pasteurisasi dan Peralatannya	29

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



4	Lampiran 4 Proses Produksi Susu Pasteurisasi	29
5	Lampiran 5 Pemasaran Susu Pasteurisasi	29

*@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.