

I. PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Subsektor peternakan merupakan bagian penting dari sektor pertanian yang dapat menjadi pendukung dalam pembangunan, khususnya pada bidang ekonomi, peranan penting subsektor peternakan adalah dalam menyediakan produk daging telur serta susu. Pengembangan peternakan sapi perah dilakukan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi dan produksi susu masyarakat. Di peternakan sapi perah ini, perhatian besar diberikan untuk pemeliharaan sapi dan mencapai keuntungan serta pendapatan yang optimal. Industri peternakan sapi perah mempunyai potensi pengembangan yang besar untuk memenuhi kebutuhan susu masyarakat (Santang et al., 2023).

Peran sektor peternakan dalam meningkatkan perekonomian lokal juga bisa diperoleh dengan melihat pada tahun 2024, total produksi susu di Indonesia sebanyak 784.808.582 Liter. Daerah dengan jumlah penghasil susu sapi perah terbanyak adalah Pulau Jawa khususnya Jawa Timur sebanyak 454.857.493 Liter (Badan Pusat Statistik, 2025).

Tabel 1.1 Produksi Susu Sapi Tingkat Provinsi di Indonesia

Provinsi	Susu Sapi Segar (liter)	
	2023	2024
Aceh	-	9.745,63
Sumatra Utara	7.150.048	7.782.660
Sumatra Barat	632.893	656.515
Riau	36.174	39.855
Bengkulu	23.981	-
Lampung	3.709.000	3.733.825
DKI Jakarta	2.300.019	2.089.874
Jawa Barat	232.941.369	239.437.845
Jawa Tengah	71.211.241	70.789.286
DI Yogyakarta	3.516.602	3.664.466
Jawa Timur	442.514.765	454.857.493
Banten	89.086	71.262
Nusa Tenggara Timur	51.553	39.429
Kalimantan Selatan	37.942	53.923
Kalimantan Timur	12.864	73.932
Selawesi Selatan	1..133.565	1.266.359
Sulawesi Tenggara	26.300	47.679
Total	764.441.145/1	784.808.582/1

Sumber: Badan Pusat Statistik (2025).

BPS Jember (2025) Jumlah produksi susu sapi perah di Kabupaten Jember pada tahun 2024 mencapai 835.750 liter. Rembang dairy farm adalah salah satu

wisata edukasi yang merupakan wisata dengan fasilitas peternakan sapi perah dan outlet susu sapi perah, dimana letaknya tidak jauh dari pusat kota Jember yang memiliki jarak sekitar 14 km dari pusat kota, atau bisa ditempuh dengan waktu kurang lebih 27 menit (Nur rohmah, 2023). Rembangan dairy farm terletak di Desa Kemuning lor Kecamatan Arjasa Kabupaten Jember. Wisata edukasi rembangan dairy farm merupakan usaha yang berada pada naungan Dinas Ketahanan Pangan dan Peternakan Jember. Pada UPT Pembibitan Ternak dan Hijauan Pakan Ternak juga disebut Rembangan dairy farm, terdapat peternakan sapi perah, lalu proses pemerahan susu segar yang diperjual belikan serta terdapat pengolahan susu segar yang dijadikan sebagai olahan susu varian rasa yang juga diperjual belikan.

Keunggulan yang dimiliki oleh rembangan dairy farm yaitu memiliki daya tarik dalam menjual produknya, yaitu yang paling utama adalah menjual produk susu segar yang dihasilkan oleh sapi perah yang di budidayakan di UPT.Pembibitan Ternak dan Hijauan Pakan Ternak Jember, yang tidak kalah menjadi produk paling diminati di rembangan dairy farm adalah susu olahan varian rasa, mulai dari rasa coklat, melon, strawberry, red velvet, tiramisu dll, lalu terdapat juga wahana menyusui anak sapi, keunggulan yang ada pada rembangan dairy farm juga terletak pada proses pemerahan susu sapinya, yaitu sudah menngunakan alat pemerah susu tidak lagi menggunakan proses manual.

Susu segar merupakan hasil dari peternakan yang mudah rusak jika tidak dilakukan penanganan, pengolahan, serta penyimpanan yang baik dan benar. Mayoritas susu di Indonesia biasanya hanya dijual dalam bentuk susu segar saja tanpa pengolahan lebih lanjut. Dalam keadaan seperti ini, harga jual susu akan rendah dan umur simpan susu segar tidak akan lama. (Indra & Indah Trisapa, 2024). Tantangan inilah yang ada dalam pengolahan susu segar menjadi produk yang memiliki nilai tambah, karena jika susu mengalami kerusakan maka susu tidak dapat dimanfaatkan menjadi nilai tambah, karena mempengaruhi rasa dan kandungan di dalam produk nilai tambahnya. Maka dari itu proses pengolahan atau diversifikasi perlu dilakukan, sebagai upaya pencegahan kerusakan pada produk susu.

Diversifikasi merupakan upaya mencari serta mengembangkan produk atau pasar baru, maupun keduanya,dalam hal mengejar pertumbuhan, peningkatan

penjualan, serta profitabilitas, dan fleksibilitas (Tjiptono, 2020; Ayuningtyas et al., 2023). Diversifikasi penting dilakukan dalam pengolahan suatu produk hal ini karena diversifikasi dilakukan sebagai cara untuk mengembangkan suatu produk serta diversifikasi dapat juga meningkatkan nilai tambah pada suatu produk, tidak hanya itu pentingnya diversifikasi adalah membuat produk lebih tahan lama dalam daya simpan. Salah satu pengolahan produk yang berupaya untuk meningkatkan nilai tambah adalah pengolahan susu segar menjadi susu varian rasa, mengapa demikian, karena susu segar rentan sekali mengalami kerusakan jika tidak segera dilakukan pengolahan serta penyimpanan yang benar, menurut (LinggaSwari, 2021) susu segar langsung dari peternakan masih mengandung mikroorganisme oleh karena itu, susu mentah harus melalui proses pemanasan terlebih dahulu atau disebut pasteurisasi, tujuan pemanasan adalah untuk mencegah penularan penyakit dan rusaknya kandungan susu. Hal itulah yang bisa menyebabkan susu segar kurang memiliki nilai tambah, oleh karena itu dilakukan pengolahan susu segar menjadi susu varian rasa supaya susu segar tetap memiliki nilai tambah yang tinggi serta memiliki daya saing yang tinggi dipasaran dibandingkan hanya susu segar tanpa diolah.

Nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan suatu nilai komoditas karena dilakukan proses pengolahan, pengangkutan serta penyimpanan dalam suatu produksi (Palota et al., 2023). Nilai tambah dalam produk susu bisa didapatkan dengan melewati proses pengolahan ataupun penyimpanan dalam produk susunya, pengolahan produk susu yang salah satunya dapat meningkatkan nilai jualnya yaitu pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi varian rasa. Dalam proses keberlanjutan usaha dapat semakin meningkatkan peluang untuk memajukan usaha dan akan banyak diminati oleh konsumen karena adanya pengolahan susu segar yang tidak hanya dijual dalam produk susu segar saja. Nilai tambah dalam konteks pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi sangat berkesinambungan hal ini dikarenakan produk susu menjadi lebih bernilai di pasar (lebih mahal harga jualnya dibandingan susu segar), umur simpan produk lebih tahan lama karena sudah melewati proses pengolahan, banyak disukai konsumen karena adanya rasa-rasa yang menarik serta bentuk kemasan yang menarik, serta juga komponen inovasi dan branding pada produk olahan.

Pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi varian rasa salah satunya berada di Rembangan Dairy Farm, di Rembangan Dairy Farm susu segar diolah menjadi susu pasteurisasi varian rasa dengan nama d'rembangan milky cow dimana terdapat rasa yang paling diminati yaitu strawberry, coklat, melon, mangga, alpukat yang dikemas menggunakan botol ukuran 250ml yang sudah tertera label halal, cara penyimpanan produk, kandungan gizi serta komposisi produknya. Tidak hanya produk susu pasteurisasi rasa-rasa saja akan tetapi di Rembangan Dairy Farm juga menjual susu sapi segar yang dikemas di dalam kemasan plastik foodgrade serta terdapat keterangan saran penyajian dan proses penyimpanannya.

Susu segar maupun susu olahan pasteurisasi varian rasa banyak diminati oleh masyarakat karena merupakan kebutuhan serta untuk pemenuhan preferensi masyarakat itu sendiri. Preferensi konsumen merupakan hal yang berkaitan dengan kesukaan, pilihan atau sesuatu hal yang lebih disukai oleh konsumen (Herwati, 2014; Eny Ivan's & Novita, 2022). Produk susu olahan dapat memenuhi kebutuhan serta preferensi konsumen dikarenakan masyarakat atau konsumen terutama anak-anak maupun orang dewasa juga membutuhkan susu karena susu memiliki kandungan gizi yang baik. Susu memiliki berbagai macam kandungan nutrisi seperti karbohidrat, kalsium, fosfor, protein, berbagai macam mineral, dan vitamin (Hawa et al., 2019). Masyarakat banyak yang lebih menyukai produk susu olahan dari pada susu segar, hal ini dikarenakan susu olahan pasteurisasi varian rasa sudah memiliki rasa-rasa yang enak serta rasa yang beragam dan minim aroma amis karena sudah dilakukan proses pengolahan.

Preferensi konsumen juga dapat berubah tergantung kebutuhan apa yang dimiliki oleh konsumen, karena preferensi konsumen berkaitan dengan kesukaan, pilihan dan sesuatu hal yang lebih disukai oleh konsumen (Herwati, 2014; Eny Ivan's & Novita, 2022). Preferensi terhadap varian rasa dalam susu olahan, seperti halnya konsumen membeli berdasarkan varian yang disukai atau kesukaan dari konsumen, perubahan preferensi juga dapat menyebabkan penambahan varian rasa yang beragam pada olahan susu karena permintaan dari konsumen. Konsumsi susu sapi segar di Indonesia tergolong rendah, pada tahun 2019, tingkat konsumsi susu sapi di Indonesia adalah 15,80 liter/kapita/tahun (KEMENtan RI, 2020).

Indonesia tergolong dalam negara dengan tingkat konsumsi susu yang rendah (di bawah 29,2 liter/kapita/tahun). Konsumen masih banyak yang menganggap semua jenis produk susu yang segar ataupun olahan mempunyai kualitas gizi yang sama, oleh karena itu konsumen cenderung lebih banyak yang mengkonsumsi susu olahan, berupa susu olahan kental manis, susu bubuk (Susilawati et al., 2021). susu olahan varian rasa berupa susu pasteurisasi juga banyak diminati oleh konsumen karena memiliki rasa yang disukai seperti manis, serta susu olahan pasteurisasi varian rasa juga masih bisa mentoleran konsumen yang alergi terhadap laktosa ketika mengonsumsi susu segar.

Konsumsi susu olahan yang lebih diminati oleh konsumen inilah yang dapat membuat tingginya permintaan pasar pada produk olahan susu terutama susu pasteurisasi varian rasa, begitu pula di Kabupaten Jember dimana jumlah konsumsi susu cair pabrik perkapita dalam seminggu di tahun 2024 sejumlah 89ml/kapita/minggu dengan satuan 250ml per kotak kecil susu cair pabrik (Badan Pusat Statistik, 2025).



Gambar 1.Tingkat konsumsi susu cair pabrik di Kabupaten Jember 2021-2024

(Badan Pusat Statistik, 2025)

Permintaan pasar yang tinggi terhadap susu pasteurisasi varian rasa dapat dimanfaatkan oleh Rembangan Dairy Farm dalam meningkatkan jumlah produksi susu, serta meningkatkan kualitas pada produk olahan susunya yaitu susu pasterisasi varian rasa, olahan susu varian rasa dianggap dapat meningkatkan nilai tambah karena proses tersebut mengubah bentuk, kualitas dan nilai jual produk

sekaligus menambah daya tarik pasar, susu segar merupakan produk primer dengan umur simpan terbatas, nilai jual yang rendah dan rentan terhadap kerusakan, oleh karena itu perlu diolah lebih lanjut sehingga menjadi produk sekunder atau tersier dengan harga jual lebih tinggi, serta umur simpan lebih lama, karena dilakukannya proses pasteurisasi lebih menarik bagi konsumen terutama anak-anak dan remaja.

Masalah yang dihadapi di Rembangan Dairy Farm yang melatar belakangi penelitian ini karena, pengembangan susu varian rasa terutama di Rembangan Dairy Farm sering menghadapi berbagai kendala. Kendala yang dihadapi beragam mulai dari keterbatasan teknologi, keterbatasan SDM, serta ketidaksesuaian produk dengan preferensi konsumen yang berpotensi dapat menurunkan daya saing usaha. Tanpa adanya analisis yang terukur, usaha yang sudah berjalan berpotensi melakukan pengembangan produk yang tidak efisien dan kurang diminati pasar. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis nilai tambah pengolahan susu pasteurisasi varian rasa, mengidentifikasi faktor pendukung dan penghambat pengembangannya, serta mengevaluasi respon konsumen dari aspek rasa, harga, kemasan, promosi dan awareness serta tempat pembelian di Rembangan Dairy Farm Kabupaten Jember.

Kontribusi penelitian terhadap pengembangan produk yaitu dapat memberikan edukasi serta arahan untuk dilakukannya proses promosi atau penjualan melalui sosial media agar lebih banyak orang yang mengenal Rembangan Dairy Farm dan produk susunya, hal ini dikarenakan proses promosi dan penjualan di Rembangan Dairy Farm masih dari mulut ke mulut dan di outlet saja, manfaat yang di dapatkan untuk masyarakat sekitar jika permintaan produk semakin banyak dan produksi semakin tinggi bisa menjadi peluang masyarakat sekitar untuk dipekerjakan di Rembangan Dairy Farm.

Pentingnya penelitian ini untuk akademisi dan praktisi dalam bidang agribisnis adalah untuk mengetahui berapa besar nilai tambah susu segar menjadi susu pasteurisasi varian rasa nilai tambah berguna untuk mengetahui rasio serta hasil positif atau negatif dari produk olahan .

I.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar penelitian yang telah diuraikan diatas maka dapat disusun perumusan masalah sebagai berikut :

1. Berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan susu varian rasa?
2. Bagaimana respon konsumen terhadap inovasi produk diukur dari preferensi rasa, harga, dan minat beli ulang di Rembangan Dairy Farm?
3. Faktor-faktor apa yang mendukung dan menghambat pengembangan susu varian rasa di Rembangan Dairy Farm?
4. Bagaimana strategi pengembangan agroindustri susu di Rembangan Dairy Farm?

I.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengidentifikasi berapa besar nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan susu varian rasa.
2. Untuk mengidentifikasi bagaimana respon konsumen terhadap inovasi produk diukur dari preferensi rasa, harga, dan minat beli ulang di Rembangan Dairy Farm.
3. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor apa yang mendukung dan menghambat pengembangan susu varian rasa di Rembangan Dairy Farm .
4. Untuk mengidentifikasi bagaimana strategi pengembangan agroindustri susu di Rembangan Dairy Farm.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Sebagai bahan informasi untuk Rembangan Dairy Farm mengenai nilai tambah susu varian rasa.
2. Sebagai bahan informasi untuk Rembangan Dairy Farm mengenai bagaimana respon konsumen terhadap produk susu pasteurisasi varian rasa.
3. Sebagai referensi bagi peneliti lain bila ingin meneruskan penelitian lanjutan mengenai nilai tambah susu varian rasa.
4. Sebagai referensi ilmiah untuk mahasiswa sebagai acuan dalam menganalisis nilai tambah pada produk olahan susu sapi varian rasa.