

# **BAB I**

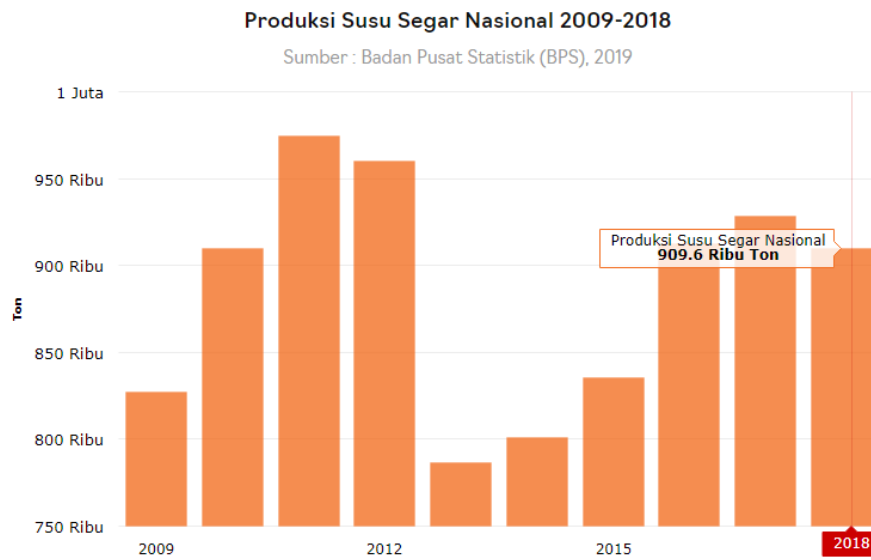
## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Indonesia adalah salah satu negara yang dianugrahi dengan berbagai macam kelebihan, dengan luas wilayah menurut data statistik Indonesia tahun 2019 mencapai 1.910.931,32 km<sup>2</sup>. Secara geografis Indonesia berbatasan dengan beberapa negara dan samudra, batas utara dengan Malaysia, Filipina, Singapura dan Laut Cina Selatan, batas selatan dengan Australia dan Samudra Hindia, batas barat dengan Samudra Hindia, batas timur dengan Papua Nuigini, Timor Leste dan Samudra Pasifik. Salah satu kekayaan alam Indonesia adalah dalam hasil peternakan, Sektor peternakan memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia dan menjadi prioritas pembangunan nasional selama beberapa dekade ini. Direktur Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (Dirjen PKH) Kementerian Pertanian I Ketut Diarmita mengatakan, berdasarkan data, kontribusi sub sektor peternakan pada Produk Domestik Bruto (PDB) nasional adalah sebesar 1,57%. Sementara, untuk pembentukan PDB sektor pertanian tahun 2017, sub sektor peternakan berkontribusi sebesar 15,87% (Dirjen PKH Kementerian Pertanian, 2017).

Salah satu hasil produk dari sektor peternakan selain daging dan kulit adalah susu, dimana pada tahun 2018 jumlah produksi susu nasional mencapai jumlah produksi sebesar 909.638 liter pada tahun tersebut dan dari banyaknya daerah penghasil susu di Indonesia Provinsi Jawa Barat menjadi penghasil susu sapi terbesar ke-2 setelah Jawa Timur (BPS 2019). Salah satu wilayah penghasil susu di Jawa Barat adalah Kabupaten Bandung Selatan dengan salah satu kecamatan penghasil susunya yaitu Kecamatan Pengalengan, Pengalengan terletak disebelah selatan Kota Bandung, dan terkenal dengan beberapa objek wisata, seperti Situ Cileunca, perkebunan teh dan kolam pemandian air panas Cibolang. Pengalengan juga dikenal sebagai daerah pertanian, peternakan dan perkebunan. Pengalengan juga merupakan daerah penghasil susu sapi dan olahannya. Para peternak sapi penghasil susu didaerah Pengalengan dan daerah Bandung Selatan lainnya dikelola dan dibina oleh Koperasi Peternakan Bandung Selatan Pengalengan (KPBS

Pengalengan). Dimana KPBS Pengalengan menjadi tempat pengumpulan susu sapi segar dari peternak sebelum di jual kepada pembeli, dan pada tahun 2018 Produksi susu sapi segar dari para peternak sapi di Pengalengan mencapai 80.000 liter per harinya (KPBS Pengalengan 2018).



**Gambar 1.1** Produksi Susu Nasional  
( Sumber : BPS, 2019)

Susu merupakan sumber protein dengan mutu yang sangat tinggi. Kadar protein susu segar sekitar 3,5% dengan kadar lemak sekitar 3,0-3,8%. Susu juga merupakan sumber fosfor yang baik dan sangat kaya kalsium. Protein susu mewakili salah satu mutu protein yang nilainya sepadan dengan daging (Winarno, 2004).

**Tabel 1.1** Informasi Gizi Susu

| Informasi Gizi          |          |
|-------------------------|----------|
| Ukuran Porsi            | 1 gelas  |
| Per porsi               |          |
| Energi                  | 613 kj   |
|                         | 146 kkal |
| Lemak                   | 7,93 g   |
| Lemak Jenuh             | 4,551 g  |
| Lemak tak Jenuh Ganda   | 0,476 g  |
| Lemak tak Jenuh Tunggal | 1,981 g  |
| Kolesterol              | 24 mg    |

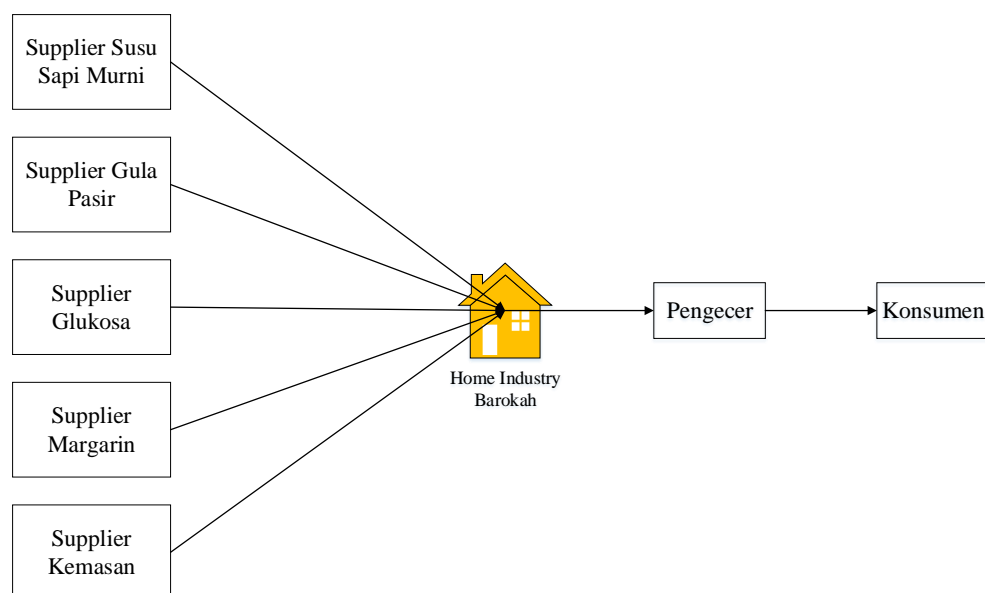
| Informasi Gizi | Informasi Gizi |
|----------------|----------------|
| Protein        | 7,86 g         |
| Karbohidrat    | 11,03 g        |
| Serat          | 0 g            |
| Gula           | 12,83 g        |
| Sodium         | 98 mg          |
| Kalium         | 349 mg         |

(Sumber : BPS, 2018)

Susu merupakan komoditas yang mudah rusak, mempunyai risiko tinggi dan oleh karena itu perlu penanganan dan pengolahan yang hati-hati (Usmiati dan Abubakar, 2009). Pengolahan susu sangat diperlukan untuk mengatasi permasalahan tersebut, selain dapat meningkatkan daya tahan dari susu tersebut pengolahan susu juga akan meningkatkan nilai jual karena akan terbentuk harga baru dalam proses pengolahannya. kegiatan peningkatan nilai tambah melalui usaha pengolahan hasil peternakan mempunyai prospek yang cukup baik untuk dikembangkan di daerah pedesaan. Produk pengolahan hasil peternakan yang telah berkembang cukup baik di masyarakat adalah produk olahan Permen susu (*Caramel*), Dodol susu, Noga susu, Kerupuk susu, Keju dan lainnya yang terbuat dari olahan susu sapi murni.

Salah satu industri rumahan (*Home Industry*) pengolahan susu menjadi permen karamel adalah rumah produksi Barokah yang terletak di Jl. Pengalengan, Margamulya, Kec. Pengalengan, Bandung, Jawa Barat adalah sebuah tempat produksi berbagai olahan yang terbuat dari bahan dasar susu sapi murni. hasil produksi dari rumah produksi Barokah ini antara lain Permen Susu (*Caramel*), Dodol Susu, Nogu Susu, Kerupuk Susu dan *Yogurt*. Rumah produksi ini sudah berdiri sejak tahun 2006 yang di miliki oleh Bapak Ateng Jaelani, pada awalnya rumah produksi Barokah ini hanya memproduksi berbagai jenis keripik dari singkong, lalu pada tahun 2009 kegiatan produksi pada *Home Industry* ini berubah menjadi pabrik pengolahan susu murni menjadi berbagai berbagai produk, salah satu produk unggulan dari *Home Industry* ini adalah permen susu (*Caramel*) dimana permen susu ini memiliki beberapa varian rasa yang dapat di pilih oleh konsumen sesuai dengan keinginannya.

Pada saat ini *Home Industry* Barokah telah mampu memasarkan hasil produksi Permen Susu (*Caramel*) nya secara mandiri di Kota Bandung dan sekitarnya. saat ini *Home Industry* Barokah ingin memperluas daerah pemasaran Permen Susu (*Caramel*) hingga ke beberapa kota di Indonesia, seperti JABODETABEK dan beberapa kota – kota lainnya di Indonesia. Namun terdapat masalah dalam kegiatan pemasarannya yaitu sulitnya Permen Susu (*Caramel*) ini bersaing dengan Permen Susu (*Caramel*) dari berbagai tempat produksi lainnya. Hal ini disebabkan oleh harga Permen Susu (*Caramel*) yang sama dari tempat produksi lain yang lebih murah dibanding dengan Permen Susu (*Caramel*) *Home Industry* Barokah, hal tersebut dikarenakan *Home Industry* Barokah menggunakan penambah rasa alami dari buah-buahan asli untuk menambah rasa pada Permen Susu (*Caramel*) nya, sedangkan *Home Industry* lain yang memproduksi Permen Susu (*Caramel*) hanya menggunakan penambah rasa tambahan buatan pabrik. Sehingga membuat konsumen lebih memilih Permen Susu (*Caramel*) dari tempat produksi lain karena harganya yang lebih murah, hal inilah yang membuat *Home Industry* Barokah kesulitan untuk memasarkan Permen Susu (*Caramel*) hasil produksinya kepada konsumen. Berikut ini adalah gambar rantai pasok *existing* di *Home Industry* Barokah.



Gambar 1.2 Rantai Pasok *Existing* Pada Pengolahan Permen Susu (*caramel*) di *Home Industry* Barokah  
( Sumber : Data Diolah, 2019)

Pada gambar 1.2 merupakan gambar rantai pasok *existing* pada pengolahan Permen Susu (*Caramel*) di *Home Industry* Barokah, rumah produksi ini memiliki Supplier Susu Sapi Murni, Supplier Gula Pasir, Supplier Glukosa, Supplier Margarin dan Supplier Kemasan. Produk akan diolah oleh rumah produksi Barokah, dan nantinya produk Permen Susu (*Caramel*) tersebut akan dijual ke pedagang pengecer dan sisanya akan dijual sendiri oleh rumah produksi Barokah hingga produk ini sampai ke tangan konsumen.

Dari hasil analisis pendahuluan dengan menggunakan *Fishbone* diagram di peroleh akar masalah untuk produk *Home Industry* Barokah adalah kendala dalam memasarkan produknya ke luar daerah sehingga menimbulkan beberapa masalah yang dihadapi oleh *Home Industry* Barokah masalah tersebut dibagi menjadi beberapa bagian diantaranya adalah Pada bagian Metode permasalahan yang di hadapi oleh *Home Industry* Barokah yaitu proses pada saat memasak Permen Susu (*Caramel*) yang masih menggunakan cara tradisional yang memakan waktu lama dalam kegiatan produksinya dan menggunakan tenaga kerja yang sedikit dalam proses memasak Permen Susu (*Caramel*), dan proses pengemasan Permen Susu (*Caramel*) yang masih menggunakan cara manual. Lalu pada bagian Mesin permasalahan yang di hadapi *Home Industry* Barokah yaitu masih kurangnya alat memasak Permen Susu, sendok pengaduk yang mudah patah sehingga membuat *Home Industry* Barokah harus sering mengganti sendok pengaduk tersebut, serta wajan yang di gunakan mudah rusak atau berlubang dalam kurun waktu kurang lebih 3 (Tiga) minggu saja sehingga wajan tersebut harus secara berkala, serta kurangnya alat transportasi untuk memasarkan Permen Susu (*Caramel*) hasil produksi *Home Industry* Barokah. Pada bagian Material permasalahan yang sering di hadapi oleh *Home Industry* Barokah adalah sifat susu sapi murni yang mudah rusak sehingga membuat tenaga kerja harus mengolah dengan cepat semua susu yang telah diambil dari KPBS Pengalengan, dan harga bahan baku gula yang tidak stabil pada saat hari raya atau hari besar lainnya, serta kemasan yang di gunakan kurang menarik untuk konsumen. Sedangkan pada bagian manusia masalah yang dihadapi oleh *Home Industry* Barokah adalah tenaga kerja yang kurang terampil khususnya dalam kegiatan memasak susu sapi murni menjadi Permen Susu (*Caramel*), kurangnya tenaga kerja, dan kurangnya pemahaman terhadap

pemasaran dari hasil produksi Permen Susu (*Caramel*) oleh *Home Industry* Barokah. Dan Pada bagian lingkungan permasalahan yang dihadapi oleh *Home Industry* Barokah adalah terdapat kondisi cuaca yang tidak menentu, dalam segi eksternal terdapat beberapa penjual Permen Susu (*Caramel*) dari tempat produksi lain dan permen biasa yang harganya jauh lebih murah, sehingga Permen Susu (*Caramel*) hasil produksi dari *Home Industry* Barokah sulitnya masuk ke dalam pasar.

Dari uraian analisis fishbone pada *Home Industry* Barokah faktor utama yang menjadi kendala adalah bagaimana perusahaan *Home Industry* Barokah memasarkan produknya sehingga perlu adanya strategi-strategi dalam memasarkan Permen Susu (*Caramel*), sehingga produk Permen Susu (*Caramel*) dapat dijual ke luar daerah lainnya. Hal ini memerlukan perbaikan – perbaikan pada strategi pemasaran *Home Industry* Barokah yang dapat mendorong jumlah hasil produksi *Home Industry* Barokah agar lebih meningkat dan dapat mengembangkan jaringan penjualan Permen Susu (*Caramel*) ke luar daerah Bandung. Terdapat peluang yang cukup besar dalam penjualan Permen Susu (*Caramel*) ini, selain karena memiliki nilai gizi yang tinggi dengan bahan baku susu sapi murni, Permen Susu (*Caramel*) dengan rasa manis yang pas banyak diminati baik dari kalangan anak-anak hingga orang dewasa. Oleh karena itu, penjualan Permen Susu (*Caramel*) ini cukup besar hingga saat ini. Namun *Home Industry* Barokah belum mampu untuk bersaing di luar daerah Kota Bandung, namun peluang usaha dari Permen Susu (*Caramel*) ini memiliki prospek usaha yang terbilang sangat cemerlang. Untuk itu dalam penelitian ini akan membahas mengenai “Analisis Strategi Bauran Pemasaran Dan Analisis Rantai Pasok Pada Produk Olahan Permen Susu (*Caramel*) Baranahan Pada *Home Industry* Barokah”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat di rumuskan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana rantai pasok Permen susu (*Caramel*) pada *Home Industry* Barokah saat ini ?

2. Bagaimana Kondisi Bauran Pemasaran Permen Susu (*Caramel*) saat ini?
3. Bagaimana Pengembangan Strategi Pemasaran Permen Susu (*Caramel*)?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui dan menganalisa rantai pasok Permen susu (*Caramel*) pada *Home Industry* Barokah saat ini.
2. Untuk mendeskripsikan pemasaran Permen Susu (*Caramel*) saat ini.
3. Untuk Mengetahui Pengembangan Strategi Pemasaran Permen Susu (*Caramel*)

### 1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Penyusun
  - a. Dapat mengetahui proses kegiatan olahan susu sapi murni menjadi karamel susu atau permen susu yang ada di industri barokah.
  - b. Dapat mengetahui kondisi rantai pasok karamel susu saat ini dan pengembangannya,
  - c. Menambah pengalaman, pengetahuan, dan ketelitian dalam melakukan penelitian
  - d. Dapat mengembangkan dan menerapkan ilmu yang telah diperoleh dari lembaga.
2. Bagi STIMLOG
  - a. Dapat mengenalkan lembaga pendidikan STIMLOG kepada pemilik dan pegawai *Home Industry* Barokah, bahwa dalam lembaga pendidikan Sekolah Tinggi Manajemen Logistik (STIMLOG) Indonesia terdapat jurusan Manajemen Logistik.
  - b. Sebagai bentuk keterlibatan Sekolah Tinggi Manajemen Logistik (STIMLOG) Indonesia dalam membantu dan memberikan solusi bagi *Home Industry* barokah dalam memasarkan produknya ke luar kota.

3. Bagi Pembaca
  - a. Pembaca dapat mengetahui rantai pasok pada olahan susu sapi murni menjadi Permen susu (*Caramel*) di *Home Industry* Barokah, dan proses pembuatannya.

### 1.5 Batasan Penelitian

Adapun batasan masalah yang terdapat pada penelitian ini agar lebih terfokus lagi adalah:

1. Penelitian ini hanya membahas mengenai pengolahan Permen Susu (*Caramel*) di *Home Industri* Barokah Pangelangan, Kabupaten Bandung.
2. Penelitian ini hanya menganalisa rantai pasok pada *Home Industri* Barokah secara umum mengenai pelaku rantai, hubungan antar pelaku rantai, dan aktivitasnya saja.
3. Data yang digunakan adalah data pada tahun 2018.
4. Daerah pemasaran Permen Susu (*Caramel*) yaitu Ciwidey, Pengalengan, Lembang, Farmhouse dan Toko milik *Home Industri* Barokah.
5. Asumsi seluruh varian rasa produk Permen Susu (*Caramel*) yang terjual adalah sama.
6. Asumsi Harga seluruh kegiatan produksi dan penjualan tetap.

### 1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan penelitian tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

#### **Bab I Pendahuluan**

Pada bab ini menjelaskan tentang Latar Belakang, Identifikasi Masalah, Tujuan Penelitian Tugas Akhir, Manfaat Penelitian Tugas Akhir, Batasan Penelitian, serta Sistematika Penulisan Laporan Tugas Akhir.

#### **BAB II Landasan Teori**

Pada bab ini merupakan pembahasan teori-teori yang berhubungan dengan penelitian, perencanaan dan pemecahan masalah terkait dengan penelitian yaitu Permen Susu (*Caramel*), Manajemen Rantai Pasok, Bauran Pemasaran 7 (tujuh) P, dan S.W.O.T.



**BAB III Metodologi Penelitian**

Pada bab ini berisi tentang penjelasan mengenai langkah-langkah sistematis yang dilakukan dalam melakukan penelitian sekaligus pengembangan metode solusi, serta analisis dari model yang dikembangkan.

**BAB IV Pengumpulan dan Pengolahan Data**

Pada bab ini berisi tentang pengumpulan data yang dibutuhkan untuk penelitian serta pengolahan data yang sudah didapat selama pengumpulan data dilakukan.

**BAB V Analisis**

Pada bab ini berisi tentang analisis hasil dari data yang sudah didapat kemudian diolah menggunakan metode yang digunakan untuk akhirnya didapat solusi dari penelitian tersebut.

**BAB VI Penutup**

Pada bab ini dijelaskan mengenai kesimpulan akhir yang dapat ditarik dari hasil penelitian, serta saran bagi perusahaan untuk perbaikan dan saran untuk penelitian selanjutnya.