Jurnal Vokasional Agribisnis
Institut Teknologi dan Sains Nahdlatul Ulama Lampung
E-ISSN: 3031-2760
https://ejournal.itsnulampung.ac.id/ojs/index.php/jik

Analisis Kelayakan Non Finansial Produk Susu Kambing Bubuk di Peternakan Kambing Perah Telaga Rizqy Metro Lampung

Astri Shabrina[1*], Lu'lu' Kholidah Fauziah[2], Ayu Dian Pratiwi Permatahati[1], Suci Amalia[1], Wilia Novi Aryani[3], Mia Selvina[3]

[1] Institut Teknologi dan Sains Nahdlatul Ulama Lampung, Indonesia
[2] Politeknik Negeri Lampung, Indonesia
[3]UIN Raden Intan Lampung

astrid@itsnulampung.ac.id*, lulukholidah@polinela.ac.id, ayudpratiwi@gmail.com, suciamaliafm@gmail.com

Article Information:
Received April 22, 2024
Revised May 18, 2024
Accepted Juni 15, 2024

Keywords: *dairy goat farm, feasibility study, powdered goat milk*

Abstract

This study aims to determine to analyze the feasibility of the superior product of Rizqy's dairy goat farm in terms of non financial aspect such as legal aspects, environmental aspects, market and marketing aspects, technical and technological aspects, management and human resources aspects. Based on the research results, it is known that the superior product that has the potential to be developed is powdered goat's milk product. The business feasibility analysis of powdered goat milk products based on legal aspects, environmental aspects, market and marketing aspects, technical and technological aspects, and management and human resources aspects states that the product is feasible to be developed.

PENDAHULUAN

Peternakan Telaga Rizqy merupakan salah satu peternakan kambing perah yang berada di Kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro, Provinsi Lampung. Peternakan ini didirikan oleh Bapak Winarko Heri Setiono sejak awal tahun 2017. Saat ini harga susu kambing segar yang dihasilkan di peternakan Telaga Rizqy, yaitu Rp 30.000 di tingkat reseller dan Rp 35.000 di tingkat konsumen akhir. Harga tersebut cukup tinggi dibandingkan dengan harga susu sapi yang berkisar Rp 10.000 – Rp 15.000, namun permintaan susu kambing tetap cukup tinggi di peternakan Telaga Rizqy.

Kegiatan utama peternakan kambing perah Telaga Rizqy adalah memproduksi susu kambing dan unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy melakukan pengolahan berbagai produk olahan susu kambing seperti susu pasteurisasi dengan berbagai varian rasa dan minuman fermentasi dengan bahan baku susu kambing yaitu kefir susu kambing. Populasi kambing di peternakan Telaga Rizqy mencapai 150 ekor dan dapat menghasilkan susu rata-rata 50 liter per hari. Selain itu, peternakan Telaga Rizqy juga menampung susu dari peternak yang ada di lingkungan sekitar

peternakan sekitar 100 liter per hari. Potensi bahan baku susu kambing segar yang cukup banyak membutuhkan produk olahan yang mampu menyerap bahan baku cukup banyak. Produk olahan yang telah dibuat di unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy memiliki masalah dalam penyimpanan produk yang membutuhkan penyimpanan dingin sehingga pemasaran produk terhambat.

Penentuan produk unggulan dilakukan melalui proses identifikasi produk-produk sebagai proses pengembangan sumberdaya lokal dan optimasi atas potensi suatu usaha. Produk unggulan suatu usaha mempunyai nilai ekonomis dan daya saing tinggi serta menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar, yang diproduksi berdasarkan kelayakan teknis, talenta masyarakat dan kelembagaan (Nusantoro 2011). Produk unggulan peternakan kambing Telaga Rizqy yang ditentukan menggunakan metode perbandingan ekponensial adalah produk susu kambing bubuk (Shabrina, 2023).

Kelayakan teknis produk unggulan dapat dianalisis dengan studi kelayakan usaha. Studi kelayakan usaha bertujuan untuk menilai apakah suatu produk layak atau tidak untuk dikembangkan dan menilai investasi yang akan ditanamkan memberikan suatu manfaat atau tidak (Kasmir dan Jakfar, 2010). Oleh karena itu studi kelayakan non finansial penting dilakukan untuk mengetahui apakah produk yang diunggulkan layak atau tidak untuk diproduksi dalam skala besar. Adapun aspek kelayakan non finansial yang perlu dianalisis meliputi aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen dan sumberdaya manusia.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan di unit pengolahan susu kambing di peternakan kambing perah Telaga Rizqy yang terletak di Kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro, Provinsi Lampung. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) dengan alasan peternakan Telaga Rizqy adalah salah satu peternakan kambing perah dengan potensi hasil produksi susu kambing terbesar di Provinsi Lampung. Peternakan Telaga Rizqy juga dipilih karena adanya unit pengolahan susu kambing yang memiliki potensi pengembangan usaha produk berbahan baku susu kambing yang belum dilakukan secara maksimal. Penentuan susu kambing bubuk sebagai produk yang dianalisis kelayakan non finansial didasarkan pada hasil penelitian sebelumnya tentang penentuan produk unggulan di peternakan Telaga Rizqy (Shabrina, 2023).

Analisis Kelayakan Non Finansial

Analisis kelayakan usaha produk unggulan unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif dilakukan pada aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologis, serta aspek manajemen dan sumber daya manusia.

Aspek Hukum

Aspek hukum pada analisis pengembangan produk unggulan di unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy dinyatakan layak atau tidak jika produk tersebut sesuai dengan ketentuan hukum dan mampu memenuhi segala persyaratan perizinan di wilayah tersebut.

Aspek Lingkungan

Aspek lingkungan pada analisis pengembangan produk unggulan di unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy dinyatakan layak atau tidak jika kondisi lingkungan sesuai dengan kebutuhan produk yang ditentukan dan mampu memberikan manfaat yang lebih besar dibandingkan dampak negatif di wilayah tersebut.

Aspek Pasar dan Pemasaran

Aspek pasar dan pemasaran pada analisis pengembangan produk unggulan di unit

pengolahan susu kambing Telaga Rizqy dinyatakan layak atau tidak jika produk yang ditentukan akan menghasilkan produk yang dapat diterima pasar dengan tingkat penjualan yang menguntungkan. Secara spesifik analisis aspek pasar dan pemasaran meliputi:

- Potensi pasar
- Strategi bauran pemasaran (*marketing mix*) dengan 4P, yaitu *product* (produk), *price* (harga), *promotion* (promosi) dan *place* (tempat/distribusi).
- Strategi pemasaran yang terdiri dari tiga tahap, yaitu *segmenting* (segmentasi pasar), *targeting* (penetapan pasar sasaran) dan *positioning* (penetapan posisi pasar).

Aspek Teknis dan Teknologi

Aspek teknis dan teknologi pada analisis pengembangan produk unggulan di unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy dinyatakan layak atau tidak jika produk yang ditentukan dapat dibangun atau dijalankan dengan baik. Secara spesifik analisis aspek teknis dan teknologi meliputi lokasi usaha, luas produksi, pemilihan mesin dan peralatan, layout pabrik, dan proses produksi.

Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia

Aspek manajemen dan sumber daya manusia pada analisis pengembangan produk unggulan di unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy dinyatakan layak atau tidak jika terdapat kesiapan tenaga kerja untuk menjalankan produksi produk yang ditentukan dan produk tersebut dapat diproduksi tersebut dapat dibangun sesuai waktu yang telah ditrencanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Hukum

Produk unggulan yang terpilih melalui metode perbandingan eksponensial adalah produk susu kambing bubuk sehingga analisis yang dilakukan adalah untuk pengembangan produk susu kambing bubuk Telaga Rizqy. Aspek hukum adalah aspek yang pertama kali harus dikaji. Hal ini karena jika berdasarkan analisis pada aspek hukum produk tersebut tidak layak, maka proses tersebut tidak perlu diteruskan dengan analisis pada aspek-aspek yang lain (Suliyanto, 2010). Analisis aspek hukum yang dilakukan meliputi bentuk badan usaha dan izin usaha.

Bentuk Badan Usaha

Bentuk badan usaha dari peternakan Telaga Rizqy adalah perusahaan perseorangan yang merupakan badan usaha tanpa ada pembedaan kepemilikan antara hak milik pribadi dengan hak milik perusahaan (Gitosudarmo, 2010). Tidak adanya pembedaan kepemilikan antara pribadi dan perusahaan, maka harta benda pribadi juga merupakan kekayaan perusahaan yang setiap saat harus menanggung hutang-hutang perusahaan. Badan usaha perusahaan perseorangan memiliki kelebihan dan kekurangan sebagai berikut (Suliyanto, 2010):

Tabel 1 Kelebihan dan kekurangan perusahaan perseorangan

Kelebihan	Kekurangan
1. Memiliki kebebasan dalam bergerak	1. Tanggung jawab hukum dan keuangan yang tidak terbatas
2. Pajak rendah karena pemerintah tidak memungut pajak perusahaan, tetapi hanya kepada pemilik	2. Keterbatasan kemampuan keuangan
3. Penguasaan sepenuhnya terhadap keuntungan yang diperoleh	3. Keterbatasan kemampuan manajerial
4. Rahasia perusahaan terjamin	4. Kontinuitas kerja karyawan terbatas
5. Motivasi usaha yang tinggi	
6. Proses pengambilan keputusan dapat dilakukan dengan cepat	
7. Penanganan aspek hukum yang minimal	

Izin Usaha

Izin usaha yang telah dimiliki unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy untuk menjalani usahanya adalah Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) dengan Nomor Induk Berusaha (NIB) 9120217171552. Izin tersebut sesuai dengan Peraturan Presiden RI No. 98 tahun 2014 tentang perizinan untuk usaha mikro dan kecil. IUMK adalah tanda legalitas kepada seseorang atau pelaku usaha/kegiatan tertentu dalam bentuk izin usaha mikro dan kecil dalam bentuk satu lembar sertifikat.

Pemasaran produk susu kambing bubuk secara luas diperlukan beberapa izin yang harus diurus oleh unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy yaitu izin edar makanan dalam negeri yang dikeluarkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan sertifikat halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI). Untuk BPOM, harus dilakukan pengurusan izin edar BPOM MD. Izin edar BPOM MD adalah perizinan berupa izin edar untuk produk pangan yang diproduksi oleh industri dalam negeri yang lebih besar dari skala rumah tangga, atau industri yang menghasilkan produk pangan yang wajib wajib memiliki izin edar BPOM MD. Izin ini dikeluarkan oleh BPOM RI, khususnya untuk setiap usaha yang menghasilkan produk pangan dengan bahan dasar susu, menggunakan bahan tambahan pangan tertentu (seperti pengawet, penguat rasa, pewarna, dll), atau mengusung klaim tertentu seperti fungsi makanan sebagai makanan pendamping ASI, makanan untuk lansia, dan lain sebagainya (BPOM, 2016). Persyaratan administrasi yang harus dipenuhi oleh peternakan Telaga Rizqy untuk mengurus izin BPOM MD adalah sebagai berikut:

1. Formulir pendaftaran yang telah diisi lengkap
2. Izin industri (Izin Usaha Industri (IUI)/ Tanda Daftar Industri (TDI) atau Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK)
3. Hasil audit sarana produksi atau Piagam Program Manajemen Risiko (PMR) atau Sertifikat Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)
4. Surat kuasa untuk melakukan pendaftaran pangan olahan

Pengurusan izin halal yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) perlu dilakukan karena mayoritas konsumen yang menjadi sasaran produk susu kambing bubuk adalah umat islam yang cenderung memilih produk berlogo halal resmi. Logo halal produk diperoleh setelah produsen menjalani proses sertifikasi halal. Berikut ini adalah tahapan yang perlu dilewati perusahaan dalam proses sertifikasi halal produk (LPPOM, 2021):

1. Memahami kriteria sistem jaminan halal
2. Menerapkan sistem jaminan halal dan menyiapkan dokumen pendaftaran, antara lain:
   a. Manual SJH yang mencakup 11 kriteria SJH.
   b. Diagram alir proses produksi untuk produk yang disertifikasi.
   c. Pernyataan dari pemilik fasilitas produksi bahwa fasilitas produksi (termasuk peralatan pembantu) tidak digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk halal dan produk yang mengandung babi/turunannya.
   d. Daftar alamat seluruh fasilitas produksi yang terlibat dalam aktivitas kritis.
   e. Bukti diseminasi kebijakan halal ke semua *stakeholder.*
   f. Bukti pelaksanaan pelatihan.
   g. Bukti pelaksanaan audit internal.
   h. Izin legal usaha, seperti SIUP, ITUP, NKV, TDUP, atau surat dari kelurahan.
   i. Sertifikat *food safety* dari lembaga yang terakreditasi oleh KAN.
   j. Data fasilitas (nama dan alamat pabrik, PIC, *contact person*).
   k. Data produk (nama produk, kelompok produk dan jenis produk).
   l. Data bahan (nama bahan, produsen, negara produsen, supplier, data dokumen bahan) beserta dokumen pendukung bahan kritis.
3. Melakukan pendaftaran sertifikasi halal

Untuk saat ini unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy sedang melakukan proses pemenuhan syarat pengajuan izin BPOM MD dan izin halal MUI. Sehingga produk susu

kambing bubuk yang akan diproduksi dapat meyakinan konsumen bahwa produk susu kambing Telaga Rizqy halal dan baik untuk dikonsumsi.

Aspek Lingkungan

Analisis aspek lingkungan menunjukkan bahwa usaha produksi susu kambing bubuk tidak memberikan dampak negatif terhadap lingkungan. Hal tersebut karena selama proses produksi minim limbah yang dihasilkan. Limbah cair yang dihasilkan hanya berasal dari proses pencucian alat produksi yang langsung dialirkan ke saluran pembuangan air. Limbah padat yang dihasilkan berasal dari kemasan bahan baku yang digunakan kemudian dikumpulkan dan dibuang ke tempat pembuangan sampah.

Aspek Pasar dan Pemasaran

Analisis aspek pasar dilakukan untuk memahami kebutuhan dan keinginan pasar terhadap produk susu kambing bubuk Telaga Rizqy sehingga dilakukan analisis terhadap potensi pasar dari produk tersebut. Sedangkan analisis pemasaran dilakukan dengan menganalisis bauran pemasaran dan strategi pemasaran produk susu kambing bubuk Telaga Rizqy.

Potensi Pasar

Unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy mulai menjalankan usahanya dari tahun 2017 dengan fokus usaha menghasilkan susu kambing. Beberapa produk yang telah diproduksi yaitu susu kambing segar, susu kambing pasteurisasi aneka rasa dan minuman fermentasi berupa kefir susu kambing seperti ditunjukkan pada Gambar 1.



(a) susu kambing segar (b) susu kambing pasteurisasi (c) kefir susu kambing

Gambar 1 Produk olahan susu kambing peternakan Telaga Rizqy

Penjualan hasil olahan susu kambing di unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy fluaktif, karena produk olahan susu kambing bukan barang kebutuhan primer yang dibutuhkan setiap hari. Hal tersebut dapat dilihat pada grafik penjualan susu di peternakan Telaga Rizqy selama tahun 2020 yang ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2 Grafik penjualan susu tahun 2020

Saat ini produksi susu kambing di unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy mampu mencapai 70 liter/hari sehingga jika dirata-rata hampir 2000 liter/bulan potensi susu kambing yang dihasilkan. Jumlah tersebut sangat berlimpah jika hanya diolah menjadi produk yang membutuhkan penyimpanan dingin sehingga membutuhkan kapasitas penyimpanan yang besar dan kendala dalam proses penjualan yang membutuhkan *freezer* ataupun kulkas. Pengembangan produk di peternakan Telaga Rizqy dengan memproduksi susu kambing bubuk dianggap sangat tepat karena mampu mengolah susu yang dihasilkan menjadi produk yang memiliki masa simpan lebih lama dan tidak memerlukan penyimpanan dingin.

Strategi Bauran Pemasaran

Strategi bauran pemasaran dilakukan bertujuan untuk menganalisis inti dari sistem pemasaran yang mampu dikendalikan oleh perusahaan. Strategi bauran pemasaran terdiri dari 4P yaitu *product* (produk), *price* (harga), *promotion* (promosi) dan *place* (tempat/distribusi).

1. *Product* (produk)

Produk yang dianalisis pada kelayakan usaha ini adalah produk susu kambing bubuk. Berdasarkan tujuan pemakaiannya, produk susu kambing bubuk termasuk dalam barang konsumsi, barang konsumsi adalah barang yang dibeli dengan tujuan untuk langsung dikonsumsi. Sebagai barang konsumsi, susu kambing bubuk termasuk dalam barang *shopping*. Barang *shopping* adalah barang yang proses membelinya harus dengan mencari terlebih dahulu dan proses pembeliannya memerlukan pertimbangan terhadap kualitas, harga, kemasan dan sebagainya (Suliyanto, 2010).

Produk susu kambing yang diproduksi di unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy akan menggunakan nama “Rizqiku” sebagai nama mereknya seperti ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3 Susu kambing bubuk Rizqiku

Susu kambing bubuk Rizqiku saat ini masih dalam tahap pengembangan produk. Belum adanya izin BPOM MD dan izin halal MUI membuat produk ini hanya diperuntukkan untuk kalangan sendiri.

Susu kambing bubuk Rizqiku dikemas dalam ukuran 200 gram. Kemasan yang digunakan adalah kemasan berbahan alumunium dengan ketebalan 95 µm dan 100% anti udara, anti lembab dan tidak tembus cahaya. Kemasan tersebut sangat cocok untuk melindungi isi produk yang berupa susu bubuk yang peka terhadap cahaya dan panas yang bisa membuat produk cepat rusak. Untuk daya tahan produk masih dalam masa pengamatan, namun diharapkan mampu bertahan hingga jangka waktu lebih dari 1 tahun dalam penyimpanan di suhu ruang sehingga tidak membutuhkan penyimpanan dingin.

2. *Price* (harga)

Harga dari susu kambing bubuk Rizqiku yang ditawarkan yaitu Rp 28.000 per kemasan 200 gram untuk *reseller* dan Rp 30.000 untuk konsumen langsung. Penetapan harga ini dilakukan berdasarkan harga pokok produksi ditambah dengan besarnya margin yang diinginkan oleh perusahaan. Susu kambing bubuk Rizqiku juga membuat varian rasa yaitu original, gula aren dan jahe dengan penentapan harga yang sama.

3. *Place* (tempat/distribusi)

Saluran distribusi yang digunakan oleh unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy untuk memasarkan produk susu kambing bubuk Rizqiku masih sederhana yaitu dari produsen langsung ke konsumen. Hal tersebut karena belum adanya izin yg dimiliki sehingga penjualan masih dilakukan untuk kalangan sendiri. Unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy sebagai produsen berencana untuk memperluas saluran distribusi dengan merekrut *reseller* dan agen-agen sehingga konsumen dapat dengan mudah mendapatkan produk susu kambing bubuk Rizqiku. Selain itu unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy juga akan membuka kerjasama dengan sistem *reseller*, *dropshipper*, *makloon* dan memanfaatkan *digital marketing* dengan melakukan penjualan melalui *e-commerce*, *marketplace* dan media sosial.

4. *Promotion* (promosi)

Kegiatan promosi yang akan dilakukan oleh peternakan Telaga Rizqy dalam memperkenalkan produk susu kambing bubuk Rizqiku yaitu:

- Melakukan edukasi manfaat produk susu kambing bubuk secara langsung.
- Melakukan edukasi manfaat dan promosi produk menggunakan aplikasi *whatsappp* dan media sosial seperti *facebook*, *instagram*, *youtube* dan *landing page*.
- Melakukan promosi dengan mengikuti kegiatan pameran dan *expo* yang diadakan pemerintah maupun pihak swasta.
- Aktif dan terbuka dalam melakukan wawancara dengan pihak media *online* maupun *offline*.

- Menerima pelajar SMA dan mahasiswa yang ingin melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dan penelitian dengan tujuan membuka kerjasama dengan sekolah dan perguruan tinggi dan membuat peternakan Telaga Rizqy dan produk yang diproduksi lebih dikenal.

Aspek Teknis dan Teknologi

Analisis aspek teknis dan teknologi produk susu kambing Rizqiku meliputi lokasi usaha, luas produksi, pemilihan mesin dan peralatan, *layout* pabrik, dan proses produksi.

Lokasi Usaha

Lokasi usaha produksi susu kambing Rizqiku terletak di Jalan Sepat Nomor 3 RT 027 RW 011 Kelurahan Yosodadi, Kecamatan Metro Timur, Kota Metro. Lokasi produksi berada satu kawasan dengan lokasi peternakan dan kantor pemasaran yang berdiri di atas lahan 1000 m^2. Unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy memproduksi susu kambing bubuk dengan mendirikan pabrik menggunakan bahan baku susu kambing yang dihasilkan di peternakan sendiri dan dari peternakan di sekitarnya. Peternakan juga membeli peralatan dan menambah jumlah sumber daya manusia yang dibutuhkan dalam produksi susu kambing bubuk.

Luas Produksi

Luas produksi merupakan jumlah produk yang diproduksi dalam satu periode, luas produksi harus direncanakan secara matang agar mencapai keuntungan maksimal. Hal yang mempengaruhi luas produksi susu kambing bubuk Rizqiku adalah batasan jumlah dan kemampuan tenaga kerja. Proses produksi susu kambing Rizqiku masih menggunakan metode tradisional yang memakan waktu lama dalam proses produksi. Dalam sehari satu pekerja hanya mampu mengolah 20 liter susu cair menjadi susu bubuk.

Pemilihan Mesin dan Peralatan

Mesin dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan susu bubuk Rizqiku adalah sebagai berikut:

1. *Freezer*
   Freezer yang digunakan dalam proses produksi berkapasitas 200 liter. *Freezer* digunakan untuk menyimpan susu cair sebagai bahan baku susu kambing bubuk agar kualitas tetap terjaga sebelum digunakan.
2. Timbangan digital
   Timbangan digital ini berfungsi untuk menimbang bahan baku tambahan dalam pembuatan susu kambing bubuk. Selain itu timbangan juga berfungsi menimbang susu bubuk sebelum dikemas.
3. Kompor
   Jenis kompor yang digunakan dalam proses produksi adalah kompor gas dengan dua mata api. Pertimbangan dalam penggunaan kompor gas adalah efesien dalam proses pemanasan, tanpa mengeluarkan asap dan panas yang berlebih.
4. Gas LPG
   Gas LPG digunakan sebagai sumber energi kompor gas yang dipakai dalam proses produksi. Penggunaan gas LPG dirasa lebih hemat dibandingkan bahan bakar lain dan ketersediaan gas LPG juga lebih mudah dijangkau.
5. Wajan pemanas susu
   Wajan yang digunakan untuk memanaskan susu terbuat dari alumunium tebal dengan ukuran 40 cm. Dalam satu kali pemanasan, 1 liter susu kambing cair dapat berubah menjadi 110 gram susu kambing bubuk.
6. Pengaduk
   Pengaduk yang digunakan berbahan baku kayu. Pengaduk digunakan untuk mengaduk susu cair hingga menjadi butiran-butiran kasar. Pengadukan perlu dilakukan agar susu tidak menempel dan mengerak di dasar wajan.

7. *Discmill*
   Discmill atau mesin penepung digunakan untuk menghaluskan susu kambing bubuk. Setelah proses pemanasan susu cair yang berfungsi untuk menghilangkan kadar air, susu kambing akan berubah menjadi bentuk butiran-butiran kasar, sehingga memerlukan proses penghalusan menjadi bentuk yang lebih halus.
8. Toples besar dan kecil
   Toples besar dan kecil digunakan untuk menyimpan susu bubuk setelah dari pemanasan dan masih dalam bentuk butiran kasar.
9. *Sealer*
   Sealer atau pengemas digunakan untuk merapatkan kemasan yang digunakan untuk mengemas susu kambing bubuk. *Sealer* yang digunakan menggunakan listrik sebagai sumber energi yang kemudian diubah menjadi panas. Panas yang dikeluarkan tersebut yang akan merapatkan kemasan susu bubuk.
10. Kemasan *pouch*
    Kemasan yang digunakan adalah kemasan berbentuk *standing pouch* berbahan alumunium dengan ketebalan 95 µm dan 100% anti udara, anti lembab dan tidak tembus cahaya.

Proses Produksi

Peternakan kambing perah Telaga Rizqy mengolah sendiri susu segar menjadi susu bubuk. Proses produksi susu kambing bubuk Rizqiku dilakukan secara kontinu selama 6 hari kerja dalam 1 minggu. Persediaan bahan baku susu segar dapat terpenuhi selama proses produksi dengan cara mengatur sistem perkawinan kambing di peternakan Telaga Rizqy sehingga jumlah kambing dewasa yang sedang dalam masa laktasi tersedia setiap waktu. Selain itu bahan baku susu segar juga dipasok dari beberapa mitra peternakan kambing di daerah sekitar unit pengolahan susu kambing Telaga Rizqy. Proses pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku tergambarkan dalam diagram alir pada Gambar 4.

Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia

Analisis aspek manajemen dan sumber daya manusia berkaitan dengan kesiapan tenaga kerja. Tenaga kerja pada suatu usaha memegang peranan yang sangat penting. Usaha pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku merupakan usaha yang membutuhkan lebih sedikit proporsi tenaga kerja terampil dibandingkan dengan proporsi tenaga kerja kasar. Analisis manajemen dan sumber daya manusia pada usaha pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku adalah sebagai berikut:

Struktur organisasi

Usaha pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku masih dijalankan dengan sederhana. Struktur organisasi pada usaha ini menggambarkan alur produksi dan alur penjualan yang telah dilakukan selama ini. Jumlah tenaga kerja pada bagian produksi fluktuatif tergantung dengan jumlah pesanan yang diterima. Sedangkan pada bagian penjualan masih dipegang oleh pemilik dan bendahara. Struktur organisasi usaha pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku dapat dilihat pada Gambar 5.

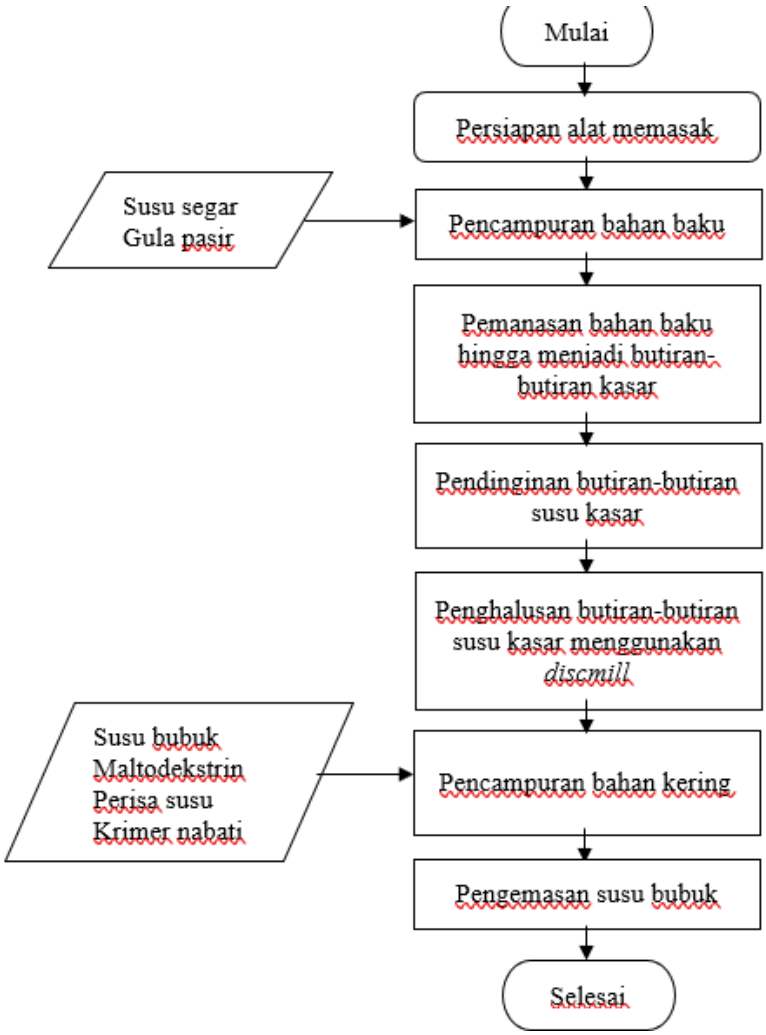
Deskripsi pekerjaan

Seperti yang tergambarkan pada struktur organisasi, terdapat 5 jenis pekerjaan dalam usaha pembuatan susu kambing Rizqiku. Adapun deskripsi masing-masing pekerjaan adalah sebagai berikut:

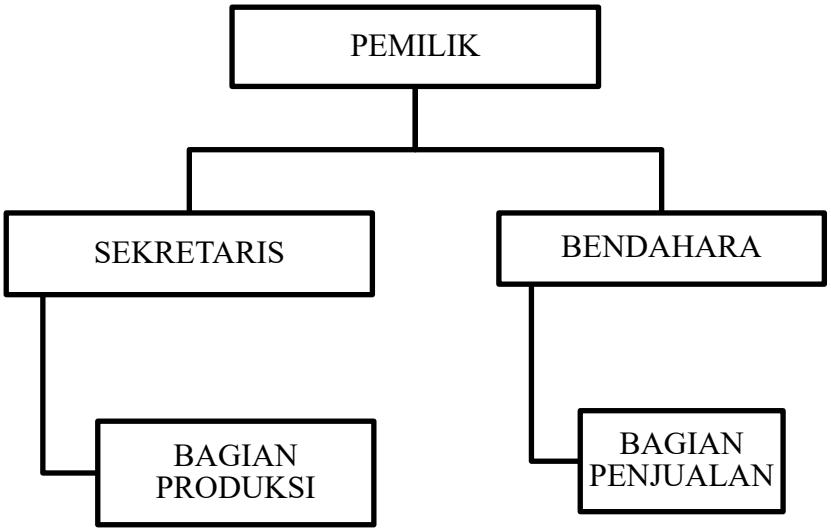
1. Pemilik
   Pemilik usaha pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku adalah Bapak Winarko Heri Setiono. Pusat perintah dari segala bentuk prosedur berada di pemilik usaha. Pemilik usaha merupakan pemilik modal penuh dari usaha. Sebagai pemilik modal, pemilik berusaha agar usahanya terus berjalan dengan baik agar keuntungan yg didapatkan maksimal.
2. Sekretaris

Usaha pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku merupakan usaha keluarga, sehingga jenis pekerjaan utama masih dipegang oleh anggota keluarga. Sekretaris dipegang oleh istri pemilik yaitu Ibu Titik Sugiyanti. Sekretaris disini berfungsi untuk mengawasi, mengkoordinasi dan mengelola bagian produksi susu kambing bubuk Rizqiku.

3. Bendahara
   Bendahara dipegang oleh anak pemilik usaha yaitu Elpha Denina HW. Bendahara disini berfungsi untuk mengelola uang kas usaha, menerima, menyimpan, menatausahakan dan bertanggung jawab dalam pembukuan keuangan.
4. Bagian produksi
   Bagian produksi berada dibawah tanggung jawab sekretaris. Tenaga kerja bagian produksi yang secara tetap bekerja ada 1 orang. Pekerja bekerja selama 6 hari selama 1 minggu dengan jam kerja selama 8 jam. Dalam 1 hari pekerja dapat mengolah 20 liter susu segar menjadi susu bubuk. Upah pekerja yaitu Rp 3.500/liter susu segar yg diolah, sehingga sebulan pekerja dapat mendapatkan upah sebesar Rp 1.680.000. Pekerja di bagian produksi adalah warga sekitar peternakan, yaitu ibu rumah tangga yang tidak memiliki pendapatan. Sehingga adanya usaha ini memberi dampak positif ke warga sekitar dengan membuka lowongan pekerjaan.
5. Bagian penjualan
   Bagian penjualan dipegang oleh pemilik dan bendahara usaha. Hal tersebut dikarenakan usaha masih dalam tahap pengembangan hingga izin edar dan izin halal keluar sehingga penjualan masih dilakukan di sekitar lingkungan usaha. Pemilik usaha melakukan penjualan dengan memanfaatkan rekanan usaha melalui media promosi dengan aplikasi *whatsapp*. Sedangkan bendahara usaha juga merangkap sebagai admin promosi usaha di berbagai media sosial seperti *facebook*, *instagram*, *youtube* dan *landing page*.



Gambar 4 Diagram alir pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku



Gambar 5 Struktur organisasi usaha pembuatan susu kambing bubuk Rizqiku

KESIMPULAN

Analisis kelayakan usaha produk susu kambing bubuk berdasarkan aspek hukum, aspek lingkungan, aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologis, serta aspek manajemen dan sumber daya manusia menyatakan bahwa produk layak untuk dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

BPOM. 2016a. BPOM Nomor 21 Tahun 2016. Jakarta.
BPOM. 2016b. BPOM Nomor 12 Tahun 2016. Jakarta.
Gitosudarmo I. 2010. Pengantar Bisnis. Yogyakarta: BPFE.
Kasmir, Jakfar. 2010. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
LPPOM. 2021. Prosedur sertifikasi halal MUI. [diakses 2021 Jul 1]. https://www.halalmui.org/mui14/main/page/prosedur-sertifikasi-halal-mui.
Nusantoro J. 2011. Model pengembangan produk unggulan daerah melalui pendekatan klaster di Provinsi Lampung. Semin Nas Ilmu Ekon Terap. 1(1):7–14.
Shabrina, A. 2023. Penentuan Produk Unggulan di Peternakan Kambing Perah Telaga Rizqy Metro Lampung. Jurnal Vokasional Agribisnis, 1 (2), 51-58.
Suliyanto. 2010. Studi Kelayakan Bisnis. Yogyakarta: CV Andi Offset.