

ANALISIS KUANTITAS, KUALITAS DAN KONTINUITAS PRODUKSI SUSU SAPI PERAH SERTA KAITANNYA DENGAN PEMASARAN“.

(Studi kasus: Kelompok Tani Usaha Permata Ibu Kelurahan Ganting, Kecamatan Padang Panjang Timur)

Andre Utami Fernando, dibawah bimbingan
Ir.Ismet Iskandar, MS dan Fitrini, S.P, M.Econs
Program Studi Sosial Ekonomi Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2012

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah (1) Untuk mengetahui kuantitas susu sapi perah, (2) Kualitas susu sapi yang dipasarkan, dan (3) Kontinuitas ketersediaan susu sapi. Penelitian dilakukan pada kelompok tani Permata Ibu di Kelurahan Ganting, Kecamatan Padang Panjang Timur, Kota Padang Panjang. Metode penelitian adalah studi kasus, survei dan eksperimen. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data dilaksanakan pada bulan Februari 2012. Analisis data dilakukan dengan uji laboratorium dan analisis deskriptif kuantitatif. Kuantitas produksi susu segar kelompok tani Permata Ibu yaitu sebanyak 4.500 liter, dengan rata-rata produksi 128,55 liter/hari. Produksi susu pada hari Senin sampai Sabtu semuanya diolah menjadi susu olahan dengan jumlah 3.862 liter yang dipasarkan ke Sekolah Dasar sekota Padang Panjang, sedangkan pada hari Minggu produksi susu yaitu 639 liter. Kelompok tani belum mampu melakukan kerja sama dengan industri karena belum sanggup memenuhi permintaan susu karena jumlah produksi yang masih rendah. Kualitas susu pasteurisasi didapatkan kadar air (88,14 %), kadar lemak (4,72%), kadar protein (4,66%), termasuk baik karena diatas batas minimal SNI, sedangkan kandungan bakteri $1,6 \times 10^4$ CFU/ml, menunjukkan tidak melebihi batas standar maksimum bakteri yang ditentukan SNI. Kualitas susu segar dilakukan uji terhadap kadar air, lemak, protein dan kandungan bakteri. Setelah dibandingkan dengan SNI menunjukkan bahwa kadar air (86,25%), kadar lemak (5,68%), kadar protein (5,19%) termasuk baik karena diatas batas minimal yang ditentukan SNI, sedangkan kandungan bakteri $4,2 \times 10^6$ CFU/ml, menunjukkan susu segar yang dihasilkan kelompok ini termasuk kualitas C. Kualitas susu segar yang dilihat dari jumlah bakteri yang melebihi standar batas maksimum SNI memungkinkan salah satu penyebab kurang tertariknya industri dalam menggunakan susu segar dari kelompok tani ini sebagai bahan baku. Susu segar yang tidak sesuai standar akan menjadikan produk susu segar ini kurang diterima pasar. Penjualan susu di hari Senin sampai Sabtu sama dengan total produksi di hari yang sama yaitu 3.862 liter, ini karena semua hasil produksi dipasarkan ke sekolah dasar sekota Padang Panjang. Sedangkan penjualan pada hari Minggu jumlah permintaan dari empat pengecer dari luar kota Padang Panjang semuanya dapat dipenuhi setiap Minggunya oleh kelompok tani secara kesinambungan dengan total permintaan 605 liter. Semua permintaan dari pengecer dapat dipenuhi oleh kelompok tani. Tetapi dari total produksi hari Minggu tersebut masih terdapat kelebihan susu yaitu 34 liter. Hal ini terjadi karena kelompok belum ada menjalin kerja sama dengan industri dan belum adanya pangsa pasar yang tetap.

Kata Kunci : *kualitas, kuantitas, kontinuitas, produksi susu, pemasaran.*