

LAPORAN AKHIR
PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
MANDIRI BAGIAN



AKSELERASI PEMASARAN SUSU SEGAR SAPI DAN
OLAHANNYA DI PETERNAKAN LASSY DAIRY FARM DI
NAGARI LASI KECAMATAN CANDUANG KABUPATEN AGAM
SUMATERA BARAT

Oleh :

Prof.Dr.Ir.H.James Hellyward,MS,IPU	Ir.Boyong,MP
Prof.Dr.Ir.Asdi Agustar,MS	Ir.Amrizal Anas,MP
Dr.Ir.H.Jafrinur,MSP	M.Ikhsan Rias,SE,M.Si
Dr.Ir.H.Fuad Madarisa,M.Sc	Ir.Amna Suresti,M.Si
Dr.Ir.Arfa'i,MS	Rahmi Wati,S.Pt,M.Si
Dr.Ir.Basril Basyar,MM	Fitrini,SP,M.Econs
Dr.Ir.Indira Adnani,MS	Ediset,S.Pt,M.Si
Dr.Ir.Hj.Dwi Yuzaria,SE,M.Si	Ida Indrayani,S.Pt,M.Si
Dr.Nurhayati,S.Pt,MM	Elfi Rahmi,S.Pt,MP
Dr.Fitrimawati,S.Pt,M.Si	Winda Sartika,S.Pt,M.Si
Ir.Ismet Iskandar,MS	Riza Andesca P,S.Pt,M.Si
Ir.Edwin Heryanto,MP	Tevina Edwin,S.Pt,M.Si
Ir.Andri,MS	Aditya A Alianta,S.Pt,MSc

FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
TAHUN 2019

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Akselerasi Pemasaran Susu Segar Sapi dan Olahannya di Peternakan Lassy Dairy Farm di Nagari Lasi Kecamatan Canduang Kabupaten Agam Sumatera Barat

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Mitra Program Pengabdian | : Lassy Dairy Farm |
| 2. Ketua Tim Pengabdian | : Ir.Andri, MS |
| 3. Anggota Tim Pengabdian | : Dosen Pembangunan dan Bisnis Peternakan
Fakultas Peternakan Universitas Andalas |
| 4. Lokasi Kegiatan Mitra | : Nagari Lasi Kecamatan Canduang Kabupaten
Agam Sumatera Barat |
| 5. Waktu Pelaksanaan | : 2019 |
| 6. Biaya Kegiatan | : Mandiri |

Padang, 20 Juni 2019



Prof.Dr.Ir.H.James Hellyward,MS,I.PU
NIP. 196107161986031005



Ir.Andri,MS
NIP.196203241987021001

RINGKASAN

Usaha Lassy Dairy Farm berdiri pada tahun 2015 yang berlokasi di Nagari Lasi Kecamatan Canduang Kabupaten Agam. Populasi ternak sapi perah jenis FH yang ada di usaha ini saat ini adalah 47 ekor. Dengan jumlah ternak yang laktasi adalah 28 ekor. Produksi per hari sebanyak 280 liter, artinya rata-rata produksi per ekor sapi adalah 10 liter per hari. Produksi susu segar per hari dijual dalam bentuk susu pasteurisasi sebanyak 60% dari total produksi dan sisa 40% diolah menjadi keju mozzarella, yoghurt dan susu aneka rasa dengan penambahan sirup sebagai perasa. Lassy Dairy Farm sudah memiliki Reseller tetap baik untuk susu pasteurisasi maupun mozzarella. Reseller tersebut ada yang di Bukittingi, Pekanbaru, Padang, dan Sawahlunto. Bahkan ada reseller tetap yang membeli mozzarella untuk produk pizza online. Meskipun dari pengolahan mozzarella belum mendapat keuntungan, karena harga jual belum mencerminkan nilai tambah dari proses pengolahan yang dilakukan, bahan baku membuat mozzarella adalah 10 liter susu, harga per liter susu dijual Rp.10.000, dan penjualan mozzarella dari bahan baku sebanyak 10 liter susu itu hanya Rp.100.000, akan tetapi Lassy Dairy farm tetap mempertahankan produksi mozzarella untuk membangun brand keju lasi dan mempertahankan mampu memenuhi permintaan reseller tetap. Bahkan permintaan kadang melebihi ketersediaan produksi, sehingga ini masih bisa menjadi peluang dalam menambah populasi dan performance reproduksi sapi, sehingga bisa lebih banyak sapi laktasi.

Persolan lain dari pemasaran produk adalah belum adanya izin edar, P-IRT dan BPOM. Karena itu disarankan kepada Lassy dairy Farm untuk segera melakukan upaya ini dalam rangka akselerasi pemasaran dan legalitas produknya sehingga mempunyai kemampuan saing yang bagus di pasar susu dan mozzarella serta memudahkan untuk bisa ekspansi ke pasar modern.

Lassy Dairy Farm memiliki 2 unit kandang untuk 47 ekor sapi, 1 unit rumah pengolahan susu, 1 unit bangunan gudang. Tata letak (lay out) sudah tertata dengan baik, namun manajemen sanitasi dan higienitas belum terlalu baik. Terdapat lahan 3,5 Ha untuk lahan rumput untuk pakan renak. Memiliki 10 orang tenaga kerja. Penerimaan lain selain produk susu dan olahannya adalah kotoran yang diolah menjadi kompos, dengan harga Rp.30.000/karung dengan berat 25 Kg.