

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kesehatan pada masa ini merupakan hal yang sangat diperhatikan oleh berbagai macam orang. Setiap orang menginginkan kesehatan salah satunya adalah agar tubuhnya memiliki umur yang panjang. Dengan keinginan tersebut tidak jarang didapati orang-orang yang menjaga pola makan secara ketat. Seperti yang kita ketahui bersama bahwa dengan menjaga pola makan maka tubuh kita akan mendapatkan gizi yang cukup untuk kegiatan kita sehari-hari. Salah satu asupan dalam menjaga kebutuhan gizi tubuh adalah konsumsi susu secara rutin.

Konsumsi susu di Indonesia pada kenyataannya masih belum sebaik negarane-negara di sekitarnya. Menurut data dari Pusdatin tahun 2016 dalam Outlook Susu 2018 jumlah konsumsi susu di Indonesia hanya berkisar di 11,8 liter/kapita/tahun termasuk produk olahan yang mengandung susu, sedangkan konsumsi susu pada negara sekitar antara lain Malaysia 36,2 liter/kapita/tahun, Myanmar 26,7 liter/kapita/tahun, Thailand 22,2 liter/kapita/tahun dan Filipina 17,8 liter/kapita/tahun. Namun yang perlu disadari adalah bahwa ketersediaan susu dalam negeri pada tahun 2012 hingga 2016 sebanyak 79,93% masih dipasok dari susu impor. Walaupun demikian, menurut data Susenas tahun 2016 dalam Outlook Susu 2018 pada kenyataannya jumlah konsumsi susu cair di Indonesia mengalami peningkatan sebesar 1,86 liter/kapita/tahun. Konsumsi susu segar diperkirakan akan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan populasi, pertumbuhan ekonomi, perbaikan tingkat pendidikan, kesadaran gizi dan perubahan gaya hidup. Hal ini menuntut pada pengusaha susu khususnya dalam negeri untuk terus berkembang dalam memproduksi susu baik itu susu UHT (*Ultra High Temperature*) maupun susu pasteurisasi.

Pertapaan Santa Maria Rawaseneng merupakan sebuah kompleks pertapaan dari ordo OCSO yang terletak di desa Ngemplak, Kandangan, Kabupaten Temanggung. Tempat ini merupakan biara yang telah didirikan secara resmi pada tanggal 1 April 1953. Pada kompleks biara terdapat berbagai macam sarana antara lain gereja, taman doa, dan wisma yang digunakan untuk sarana peziarah. Selain sarana tersebut, kompleks biara juga memiliki perkebunan kopi dan peternakan sapi perah yang menghasilkan produk. Berbagai macam produk telah dihasilkan di Pertapaan Rawaseneng ini, salah satu produk yang dihasilkan adalah

susu murni yang berkembang menjadi susu pasteurisasi. Susu pasteurisasi Rawaseneng yang baru berjalan sejak tahun 2015 ini memiliki tiga macam rasa, yaitu cokelat, *strawberry* dan tawar. Pada saat ini, industri pembuatan susu pasteurisasi di Pertapaan Santa Maria Rawaseneng dapat menghasilkan hingga 400 liter/hari susu yang siap dipasarkan. Produk susu pasteurisasi ini hanya dapat bertahan selama 14 hari sejak tanggal produksi. Dalam menjaga produk susu pasteurisasi agar tetap pada kondisi baik maka produk ini harus disimpan dalam lemari pendingin. Banyaknya jumlah produk yang mampu dihasilkan sayangnya tidak sebanding dengan jumlah produk yang dapat dijual per harinya. Pihak pertapaan Rawaseneng pada dasarnya membuat target untuk menjual 200 liter susu pasteurisasi per hari. Pada hari Sabtu dan Minggu (*weekend*) susu pasteurisasi ini dijual di berbagai gereja baik di Temanggung, Magelang, Yogyakarta, Semarang dan sekitarnya sehingga dapat memenuhi target penjualan per hari, namun pada hari Senin hingga Jumat pihak pertapaan Rawaseneng kesulitan untuk menjual produk tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk membantu pihak pertapaan Rawaseneng untuk mengetahui potensi pasar produk susu pasteurisasi sehingga pada akhirnya didapatkan strategi pemasaran yang dapat digunakan oleh pihak pertapaan Rawaseneng.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah tingkat penjualan susu pasteurisasi Rawaseneng yang selalu jauh di bawah kapasitas produksi sehingga perlu usaha pemasaran yang lebih besar. Usaha pemasaran dapat dilakukan apabila potensi pasar diketahui.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan informasi potensi pasar produk susu pasteurisasi pertapaan Rawaseneng agar dapat digunakan sebagai dasar dalam merumuskan strategi pemasaran.

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Riset dilakukan pada bulan Juni 2018 hingga bulan November 2018.

- b. Survei dilakukan di lokasi seperti gereja, sekolah, dan universitas di wilayah Yogyakarta yang merupakan pangsa pasar yang dituju oleh usaha susu pasteurisasi pertapaan Rawaseneng.
- c. Pasar yang dituju adalah Yogyakarta karena pihak Rawaseneng menilai kota Yogyakarta memiliki potensi yang besar dengan memiliki gereja, sekolah dan universitas Katolik yang lebih banyak serta lokasi yang tidak jauh dari Temanggung dibandingkan dengan kota yang lain.

