



Sistem Budidaya Ternak Ruminansia Untuk Menghasilkan Daging Berkualitas

Mukh Arifin
Rektor Universitas Tidar

Webinar Indonesian Livestock Club, Edisi 07. Tema: Penguatan Hulu-Hilir
Dalam Menghasilkan Daging Berkualitas. 1 Agustus 2020

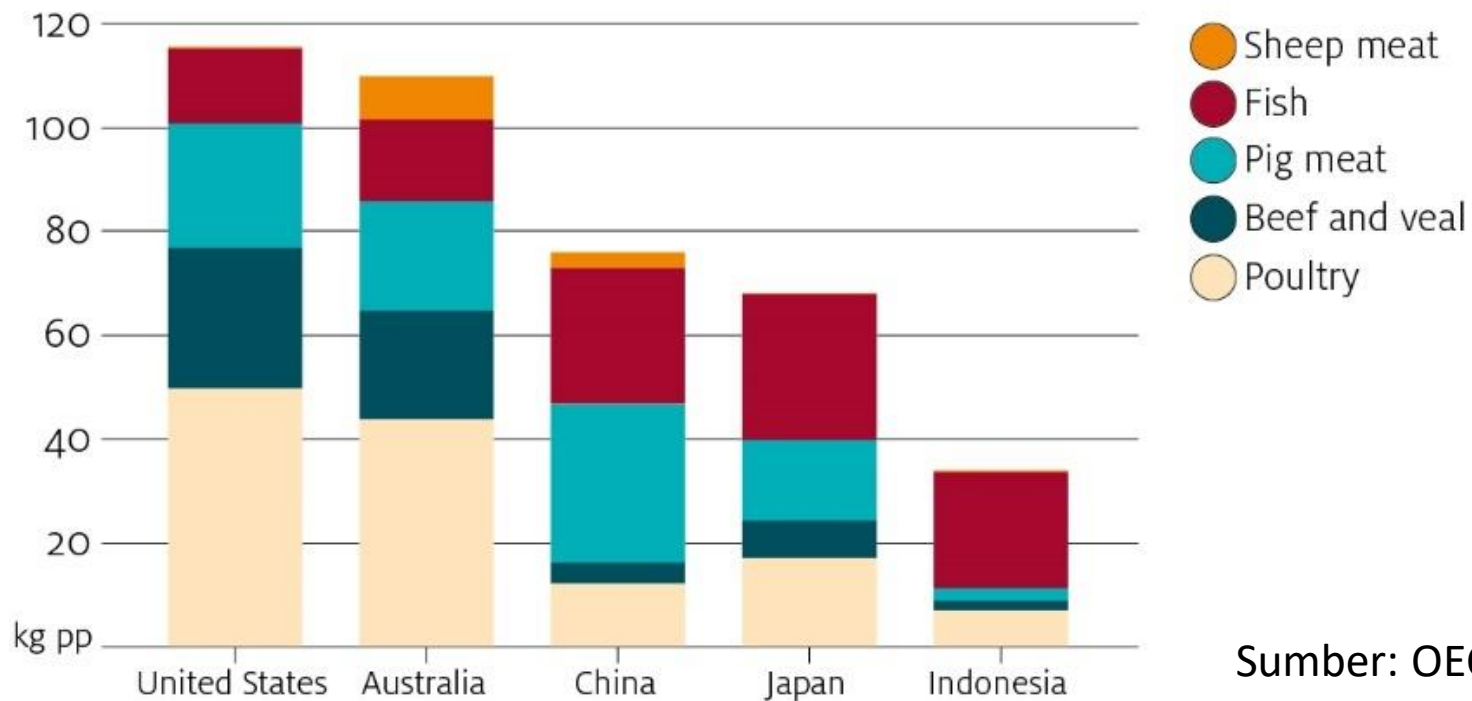
Topik

✓ **Konsumen dan Tuntutan Kualitas**

Sistem Produksi

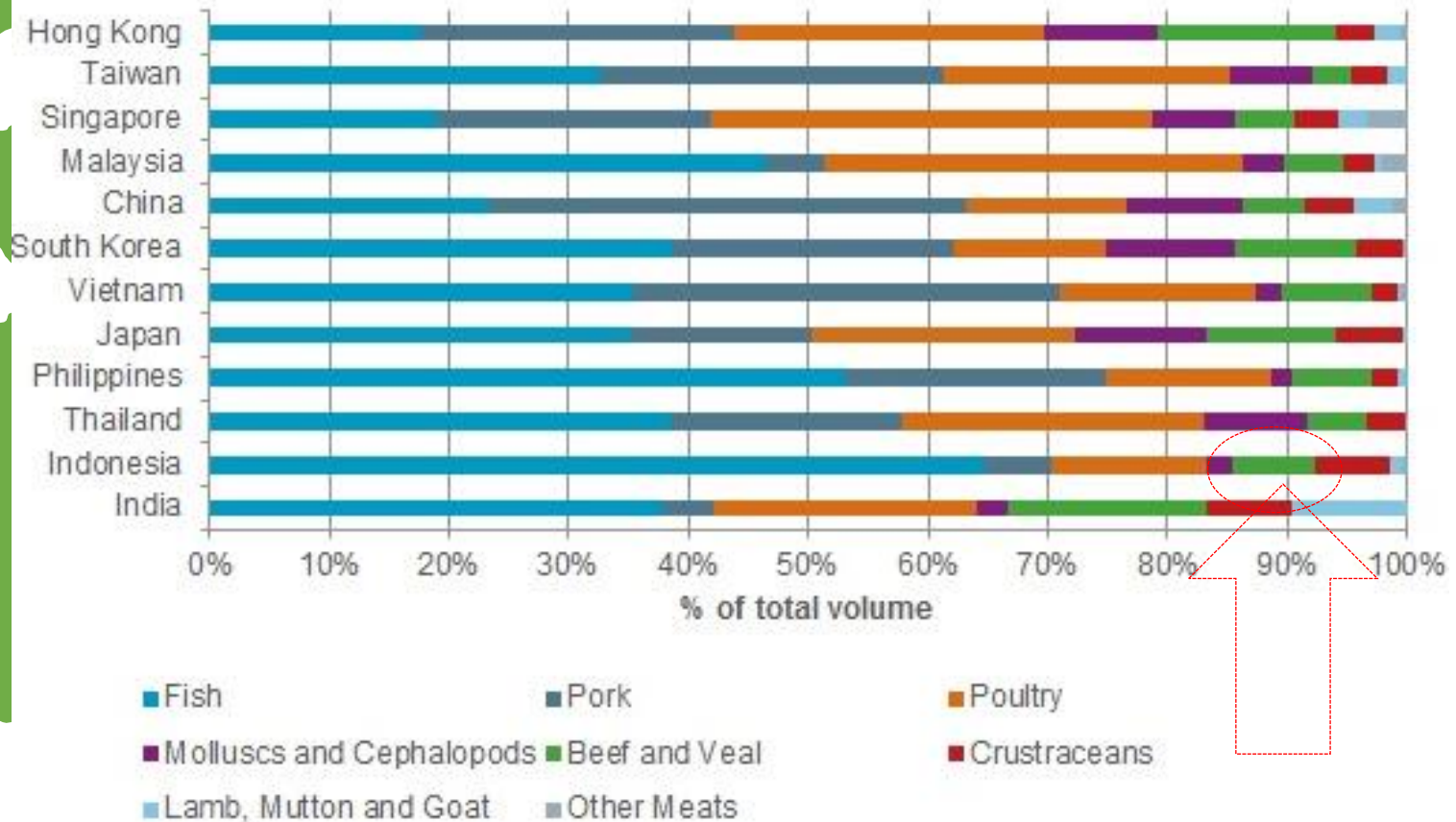
Rekomendasi

Perbandingan konsumsi daging beberapa negara (kg/kap/tahun)



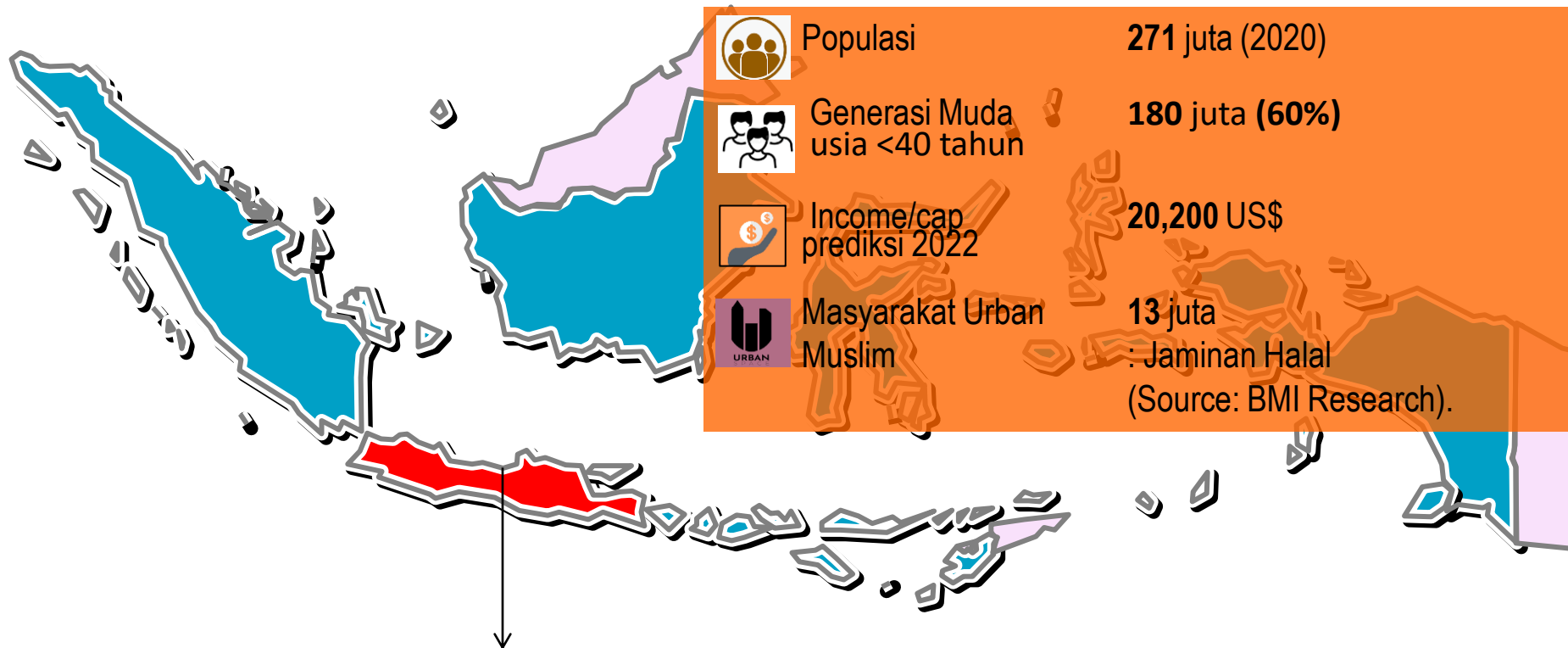
Sumber: OECD, 2018

Pola Konsumsi Protein Hewani Masyarakat Indonesia



© 2018 Ernst & Young

Konsumen Daging INDONESIA

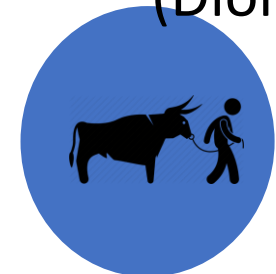


57% penduduk berdomisili di P Jawa *Susenas, 2015)
Konsumsi daging sapi >70% dari total konsumsi nasional (MLA, 2018)

Pasokan vs Kebutuhan Daging Sapi

- Kebutuhan Daging Sapi tahun 2018 = **773.720** Ton

(Diolah dari BPS, 2019 & MLA, 2020)



Sapi lokal



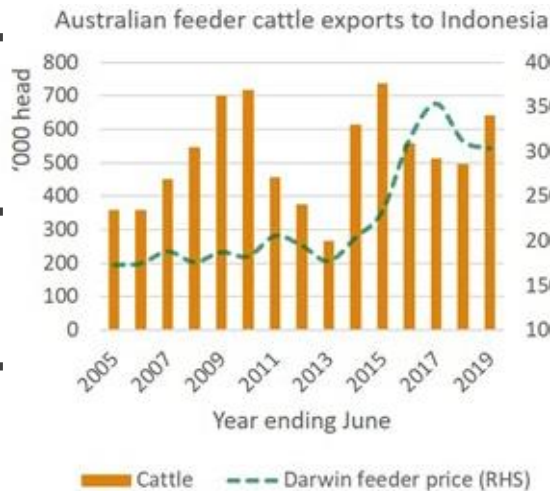
17.050.006 ekor (BPS, 2019)



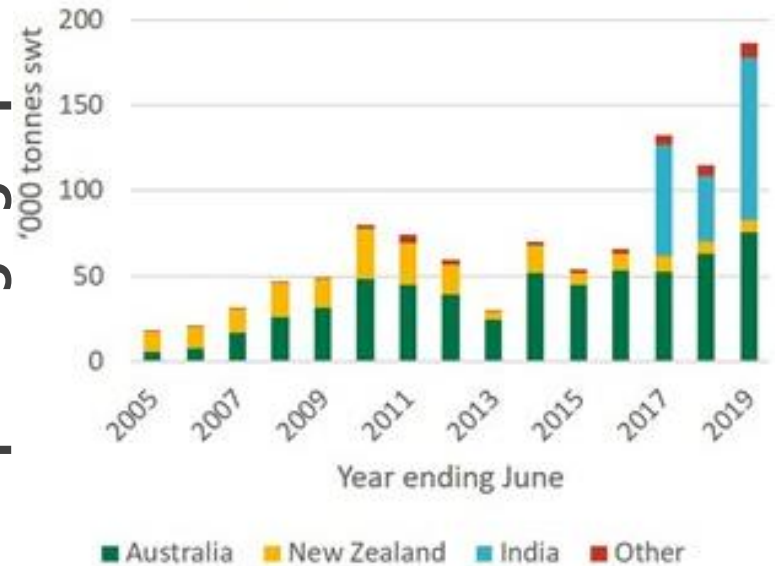
Impor sapi hidup



Impor daging sapi



Indonesia beef imports



Sumber: MLA, 2020

Perhatian Konsumen Indonesia Terhadap Daging

- Mudah dan nyaman untuk dipersiapkan
- daging unggul
- Segar
- favorit saya / keluarga saya
- Mudah dan nyaman dalam membeli.
- Bersedia membayar lebih untuk daging ini
- Rasanya enak.
- Bisa digunakan dalam berbagai macam makanan
- Standar kualitas konsisten
- Kelembutan

Sumber: MLA (2019)

Pola Konsumsi Daging Sapi

Di INDONESIA (kasus DKI dan Medan)

Sumber: Ernst & Young (2018)



Konsumsi Rutin di Rumah

Belanja di pasar tradisional/pedagang keliling; Daging lokal lebih disukai daripada impor, beranggapan lebih segar dan berkualitas; Menu daging sapi yang disukai rendang, semur.



Konsumsi Rutin di Luar Rumah

Sebanyak 45-65% masyarakat, terutama pria pekerja jajan di luar setiap minggu; Sebagian besar makan di warung/padang, sebagian kecil di resto/café.



Konsumsi Saat Pesta/Acara Khusus

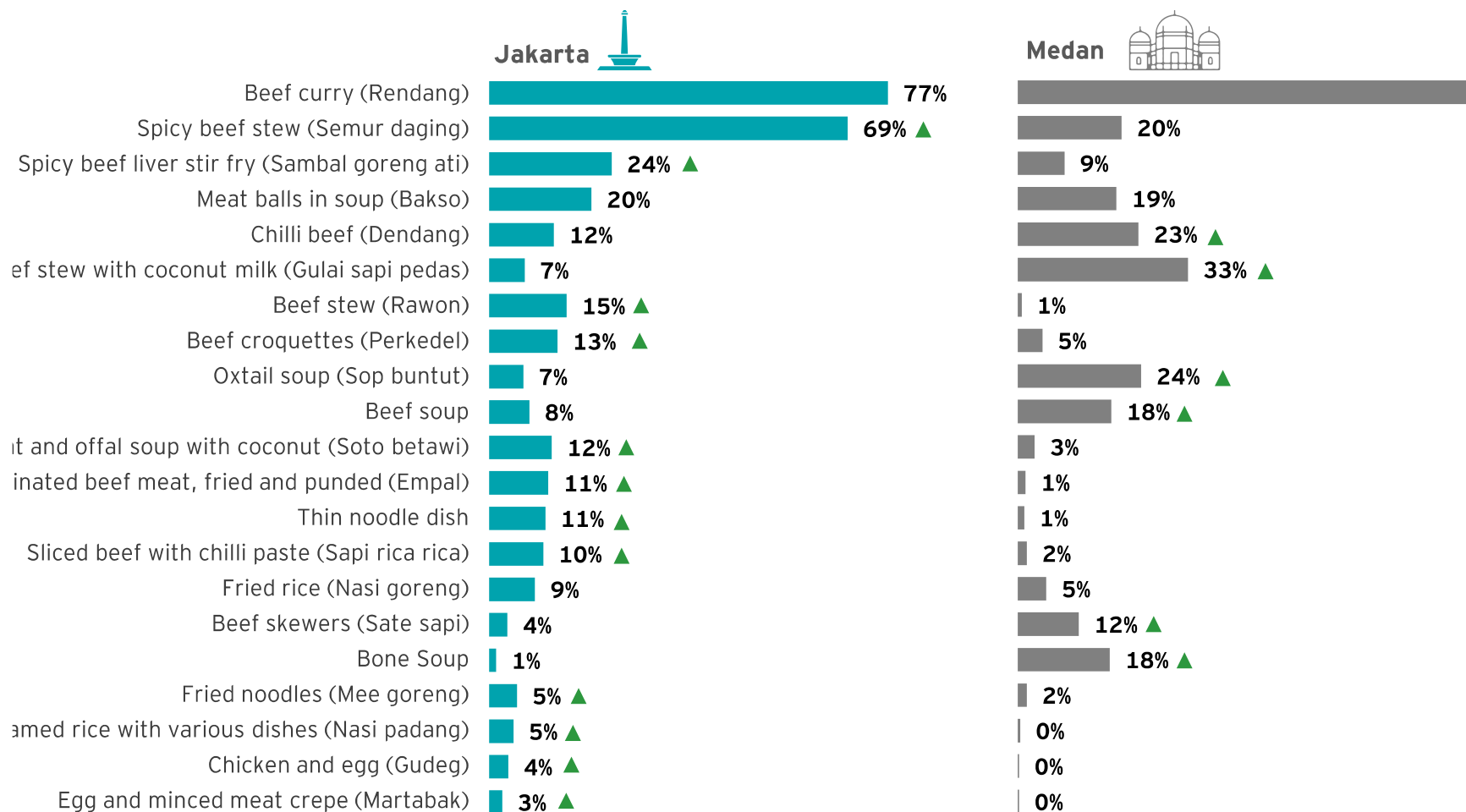
Pesta pernikahan; pesta khitanan



Konsumsi saat Perayaan Hari Keagamaan

Momen penting: Idul Fitri, Idul Adha, Natal. Harga daging/ternak sapi relatif tinggi;

Jenis Masakan rumahan berbahan dasar daging sapi (Ernst & Young, 2018)



Fenomena



Paket Lauk Daging Sapi
Porsi besar untuk 3-6 orang
Rp.123.000/porsi



**Iga Bakar
Lada Hitam
7-9 potong**



**Daging Sapi
Lada Hitam
250g**

Pemesanan Online: 0812 80 999 168
Bagus diorder via GoFood & GrabFood

Resto di Jabodetabek, Bandung, Surabaya

- IGA Bakar

Total resto = 1500

<50.000 = 1500

50.000-100.000 = 483

100.000-200.000 = 63

>200.000 = 12

- Steak

Total resto = 1500

<50.000 = 812

50.000-100.000 = 665

100.000-200.000 = 530

>200.000 = 183

Chrome File Edit View History Bookmarks People Window Help 100% Mon 7:49 PM mukh arifin

Post Attendee x (66) Whats x daftar harga x Hasil cari tem x Menu lga Bak x lga bakar SiB x Meng

Secure | https://pergikuliner.com/restaurants?utf8=✓&search_place=&default_search=Surabaya&search_name_cuisine=&

Dosen FPP UMUM
web.whatsapp.com
+62 812-1547-4767: Oooh kasih ta...

SBY Lokasi Restoran Nama Restoran / Menu **CARI**

Menampilkan 12 dari 173 lokasi Kuliner **Steak** yang ada di **Surabaya** Urutkan berdasarkan Pergikuliner

Lokasi [Cari sekitarku]
Masukkan lokasi

Kuliner
steak

Harga per orang
Semua Harga

Rating
Semua Nilai Rating

Makan berat / ringan
Semua Jenis Makanan

Jam buka hari ini
Semua Jam Buka

☐ Yang Penting Enak
☐ Yang Bukan di Mall

Cari restoran enak dari smartphone kamu
Akses lebih mudah dan lebih cepat
Get it on Google play Download on the App Store

Holycow! STEAKHOUSE by Chef Afif 4.37 /5
Surabaya Town Square, Lantai Ground
Jl. Adityawarman No. 55, Wonokromo, Surabaya
Di atas Rp. 200.000 /orang

Carnivor Steak & Grill 4.20 /5
Gubeng | Barat
Jl. Bali No. 27, Gubeng, Surabaya

PergiKuliner > Jakarta > Jakarta Utara > Kelapa Gading > Steak 21



Galeri Foto »

Steak 21 [Barat]

3.3

Rasa

3.5

Suasana

3.0

Harga : rasa

3.0

Pelayanan

4.0

Kebersihan

3.0



Mall of Indonesia, Lantai 1
Jl. Boulevard Barat Raya, Kelapa Gading, Jakarta Utara

Buka - Senin (10:00 - 22:00) • 021 22459779

Rp. 100.000 - Rp. 200.000 /orang

Tulis Review

Lihat Menu »



Lihat Info Lengkap, Jam Buka, dan Peta

Makasih terbanyak

Kezia Nathania | Elvira Sutanto

Laporkan

Review dari pengunjung untuk Steak 21

Chrome File Edit View History Bookmarks People Window Help 99% Mon 7:46 PM mukh arifin

Post Attendee x (65) WhatsApp x daftar harga x Holycow! STE x Menu Iga Bak x Iga bakar SiBa x Mengapa harg x Konsumsi Dag x Mukh

Secure https://pergikuliner.com/restaurants/surabaya/holycow-steakhouse-by-chef-afit-wonokromo

pergikuliner Terserah aja deh! Login Daftar

PergiKuliner > Surabaya > Wonokromo > Holycow! STEAKHOUSE by Chef Afit

 [Galeri Foto »](#)

[Lihat Info Lengkap, Jam Buka, dan Peta](#)

Holycow! STEAKHOUSE by Chef Afit [Barat] 4.37

Rasa	Suasana	Harga : rasa	Pelayanan	Kebersihan
4.6	4.2	4.3	4.3	4.5

Surabaya Town Square, Lantai Ground
Jl. Adityawarman No. 55, Wonokromo, Surabaya

Buka - Senin (10:00 - 24:00) • 031 5634682

Di atas Rp. 200.000 /orang

[Tulis Review](#) [Lihat Menu »](#) [Facebook](#) [Twitter](#)

Makasih terbanyak Amrinayu | Wahyu Amalina | Surya Adi Prakoso [Laporkan](#)

Masalah

Kualitas?

Harga?

Ketersediaan?

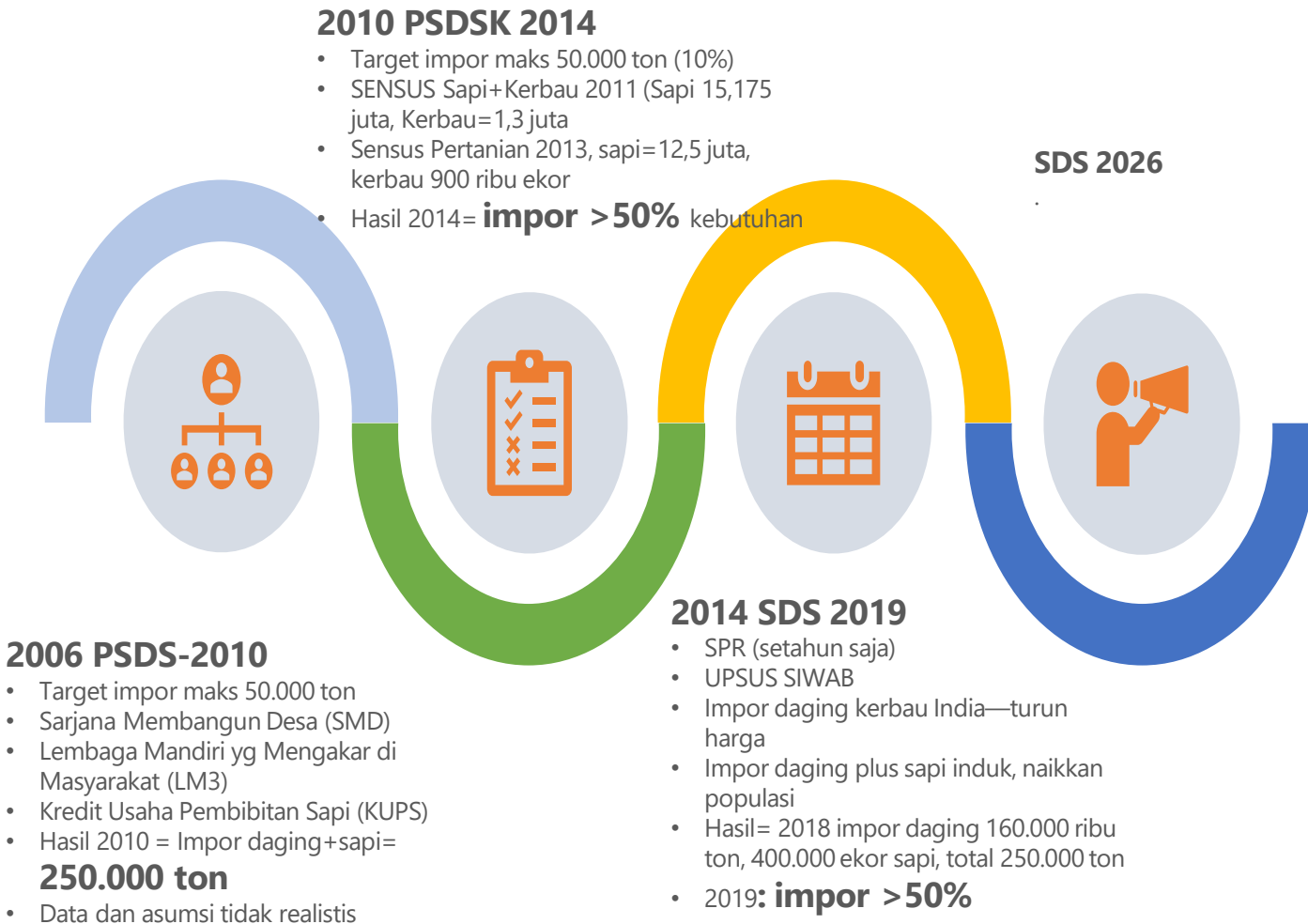
Topik

Konsumen dan Tuntutan Kualitas

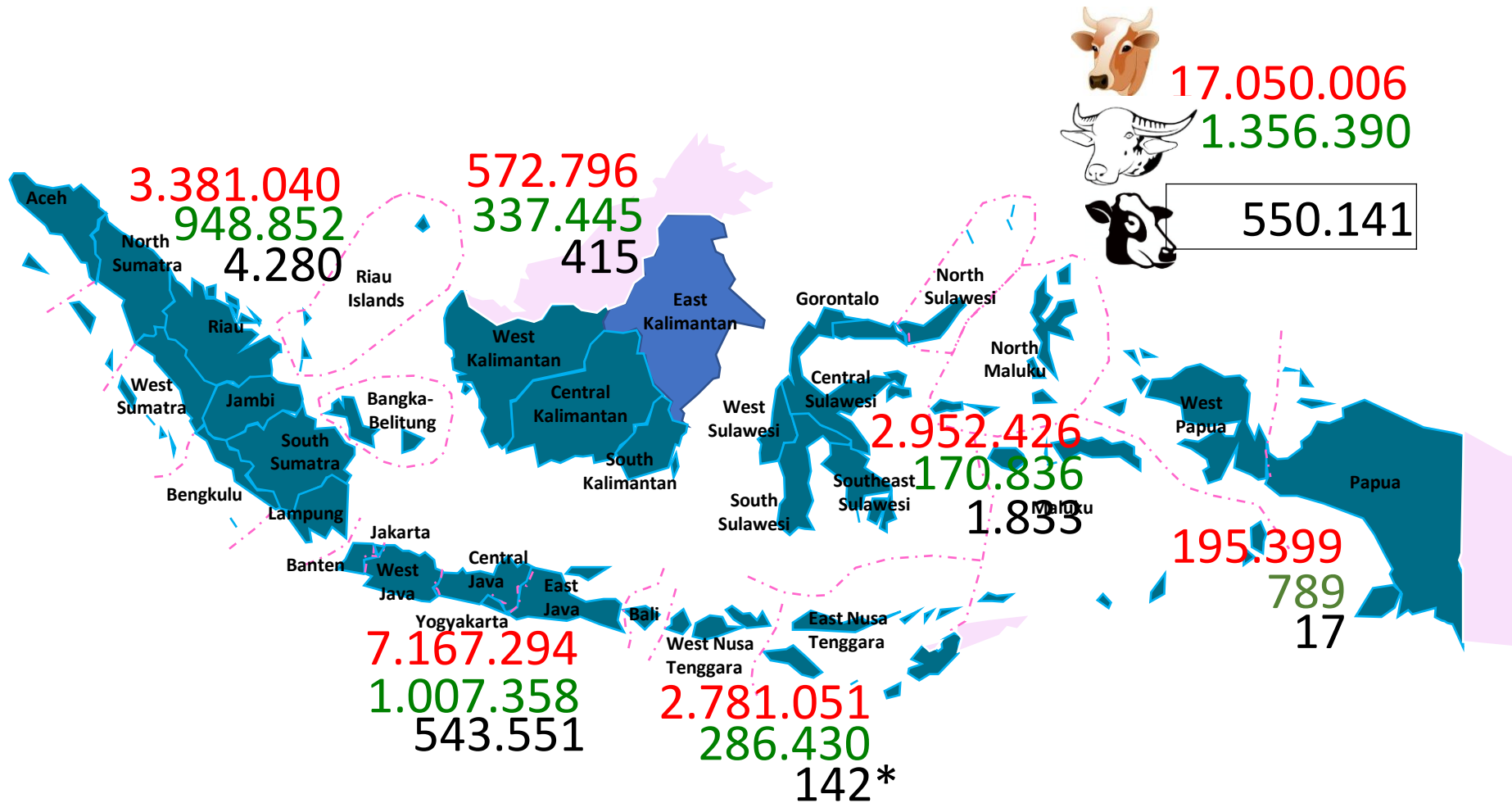
✓ **Sistem Produksi**

Rekomendasi

Problem dan Footprint Pengembangan Produksi Sapi Potong di Indonesia

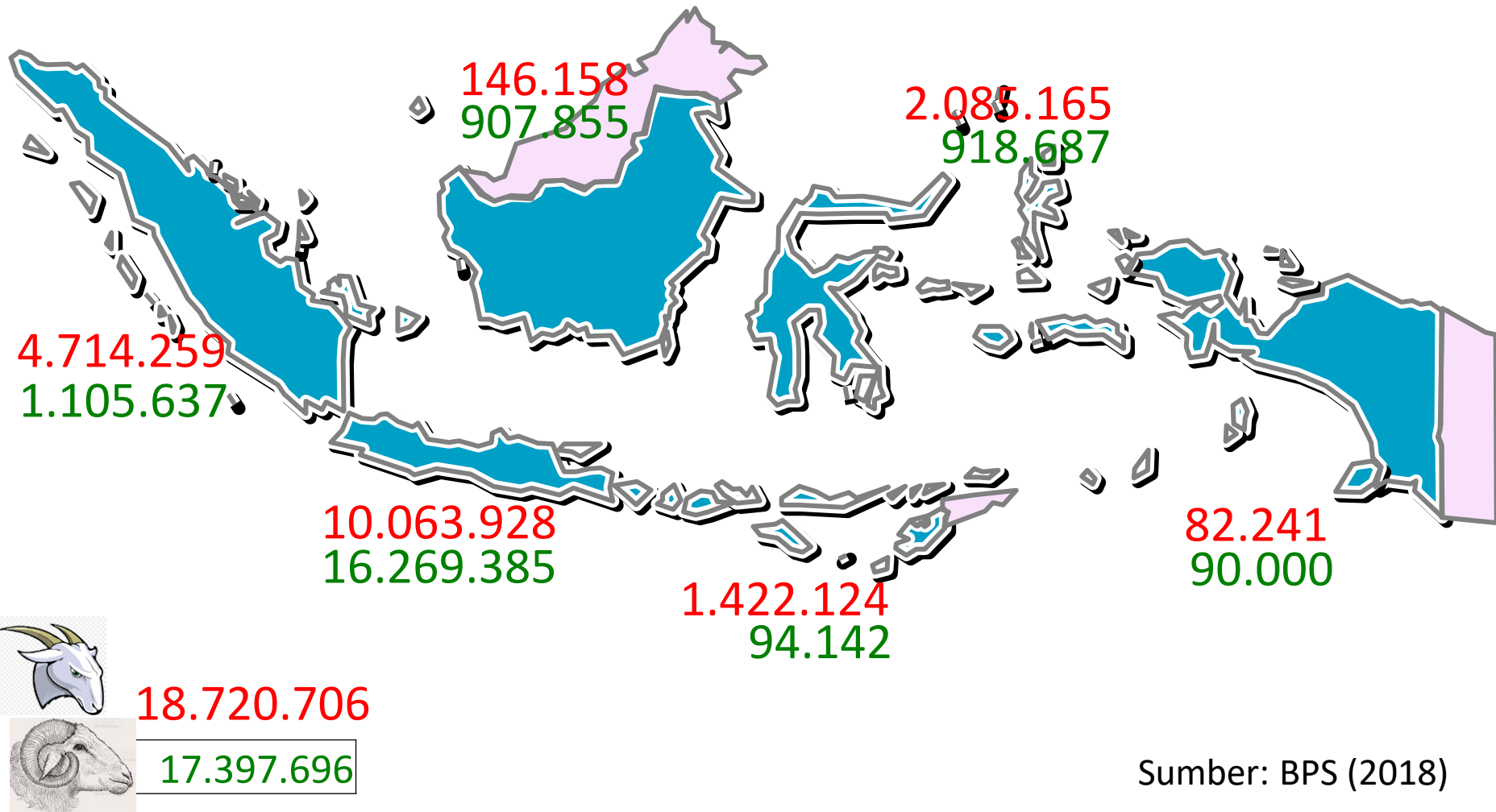


Distribusi Sapi Potong, Kerbau dan Sapi Perah di INDONESIA



Sumber: BPS, 2018

Distribusi Populasi Kambing dan Domba di INDONESIA



Sumber: BPS (2018)

Profil Peternak sapi di Indonesia

- sebagian peternak motif usahanya tidak komersial dan tidak respon terhadap pasar, dimana penjualan ternak dilakukan pada saat mereka membutuhkan biaya untuk sekolah anak, pernikahan anak dan perbaikan rumah;
- sebagian peternak berorientasi komersial, sehingga penjualan kapan saja dapat dilakukan jika sudah ada nilai tambah dari sapi yang diusahakan; dan
- sebagian peternak sudah respons terhadap pasar, sehingga sudah dapat menentukan kapan melakukan usaha dengan memperhatikan harga sapi bakalan/bibit dan kapan menjual hasil berupa sapi potong dan sapi bibit

Profil Peternak Sapi Potong di Indonesia (BPS, 2015),



Peternak kecil

- **Jumlah : 5,1 Juta RT (45% berumur >50 tahun)**
- **Pemilikan: 1-4 ekor**
- **Tidak komersial, tidak merespon pasar, menjual ternak pada saat butuh biaya**

Peternakan komersial

- **Jumlah relatif kecil**
- **Responsif thd pasar**
- **Sebagian berbadan hukum**

Problem

- Berkualitaskah produk daging yang dihasilkan
- Amankah bagi konsumen
- Adakah pelanggaran etik



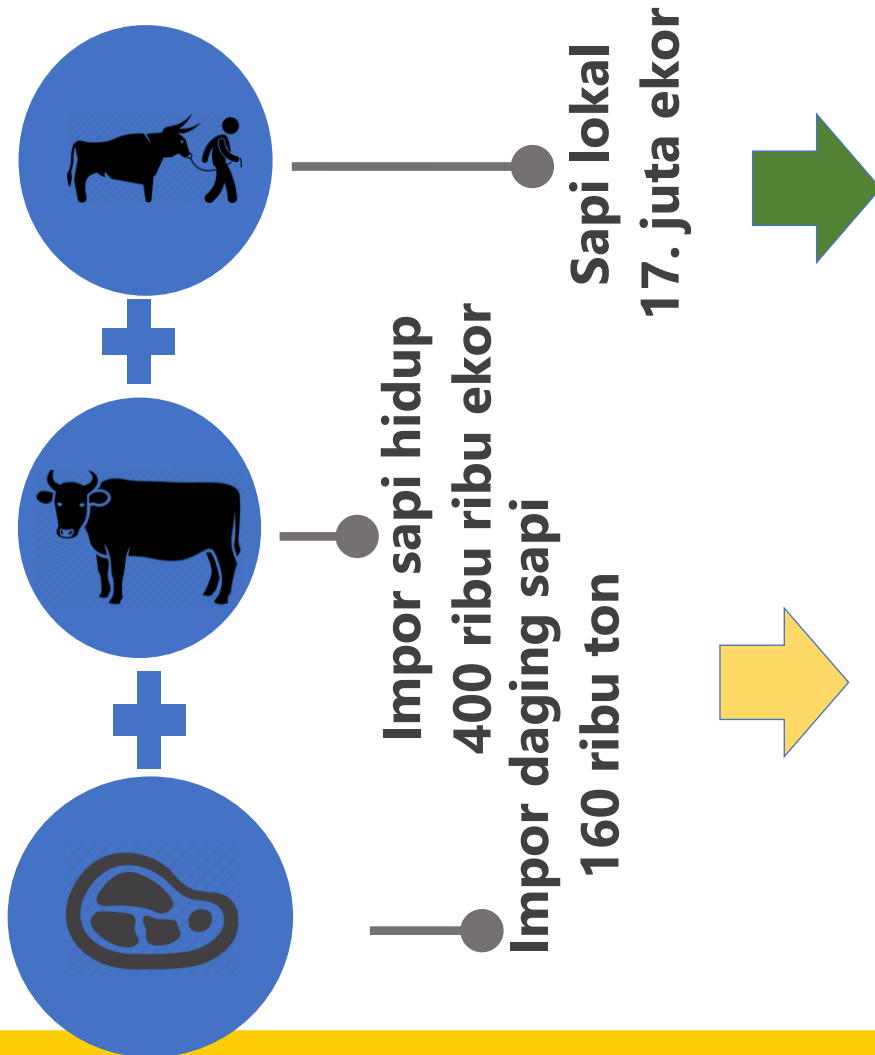
Topik

Konsumen dan Tuntutan Kualitas
Sistem Produksi

✓ Rekomendasi

Segmentasi Kebijakan

- Kebutuhan Daging Sapi tahun 2018 = **773.720** Ton



Peternakan Rakyat

- Bimbingan teknis (pakan, IB/bibit, pemasaran)
- Bantuan modal
- Kelembagaan
- Regenerasi peternak milenial,
- Kementerian Pertanian (?)

Industri Peternakan

- Penanaman modal (promosi)
- Kemudahan perijinan
- Kebijakan pajak
- Penyediaan infrastruktur
- Akses penggunaan lahan
- Orientasi luar P. Jawa (integrasi perkebunan)
- Kementerian Perindustrian (?)