

Catatan Penelitian

Studi Pengembangan Dangke sebagai Pangan Lokal Unggulan dari Susu Di Kabupaten Enrekang

Syamsul Rahman

Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Islam Makassar.

[†]Korespondensi dengan penulis (rahman_syamsul@ymail.com).

Artikel ini dikirim pada tanggal 19 Oktober 2013 dan dinyatakan diterima tanggal 19 Januari 2014. Artikel ini juga dipublikasi secara online melalui www.journal.ift.or.id. Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang diperbanyak untuk tujuan komersial.

Diproduksi oleh Indonesian Food Technologists® ©2014 (www.ift.or.id).

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi pengembangan dangke sebagai produk pangan unggulan yang berasal dari susu dan merupakan makanan khas dari Kabupaten Enrekang. Dangke adalah sejenis makanan yang dibuat dari susu kerbau atau susu sapi. Kegunaan penelitian ini adalah sebagai masukan bagi kelompok usaha berskala rumah tangga dan strategi pemerintah Kabupaten Enrekang. Penelitian ini merupakan penelitian studi kasus di Desa Cendana, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, yang dilaksanakan selama 2 bulan (April – Mei 2013). Penentuan sampel dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*) terhadap 20 sampel yang mengelola usaha pembuatan dangke. Instrumen yang digunakan sebagai alat analisis data adalah analisis deskriptif dan analisis SWOT yang digunakan untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal dalam pengembangan dangke di Kabupaten Enrekang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi dangke yang dihasilkan dalam satu kali proses produksi, tergantung pada ketersediaan bahan baku yang ada dan pengolahannya masih sifatnya tradisional (*home industry*). Sedangkan pengembangan dangke dilakukan dengan memaksimalkan kekuatan dan peluang yang ada, seperti kekhasan produk, ketersediaan bahan baku, dan keterampilan peternak dalam membuat dangke. Sedangkan untuk meminimalkan kelemahan dan ancaman diperlukan langkah-langkah penanganan yang intensif karena produk ini mudah rusak, dikemas dengan kemasan standar dan jangkauan pasar yang lebih luas.

Kata kunci : dangke, pengembangan pangan lokal, susu, Enrekang

Pendahuluan

Pemerintah Provinsi Sulawesi Selatan (Sulsel) meluncurkan program yang di kenal dengan nama *Gerakan Pengembangan Ekonomi Masyarakat* (Gerbang Emas). Salah satu sasaran dari program ini adalah mendorong pengembangan populasi sapi perah sehingga dapat menjadikan Provinsi Sulsel sebagai produsen susu segar terbesar di luar Pulau Jawa. Target ini cukup realistis mengingat kondisi agroklimat, agrokultur, dan agroekonomi yang cukup potensial dalam mendukung pengembangan sapi perah tersebut (Anonim, 2008).

Sapi perah dikembangkan terutama di dua kabupaten yaitu Kabupaten Sinjai dan Kabupaten Enrekang, sehingga tidak mengherankan jika industri susu berskala rumah tangga di dua kabupaten tersebut cukup prospektif untuk dikembangkan. Kabupaten Enrekang lebih berfokus pada industri pengolahan susu keju (dangke). Dangke dijadikan lauk tradisional yang merupakan indigenous product bagi masyarakat Kabupaten Enrekang yang telah dikenal meluas di seluruh masyarakat Sulawesi Selatan dan bahkan nasional (Baba dkk, 2012). Sedangkan Kabupaten Sinjai lebih berfokus pada pengolahan atau industri susu pasteurisasi, khususnya industri yang menghasilkan susu dipasteurisasi dengan rasa atau tanpa rasa, yang lebih di kenal dengan nama susu sinjai/susin (Nuraini S, 2005).

Pemerintah Kabupaten Enrekang menjadikan dangke sebagai produk pangan lokal unggulan dan merupakan makanan tradisional yang sangat digemari, terbuat dari susu segar berbentuk kubah karena menggunakan tempurung kelapa sebagai cetaknya

dan dibungkus dengan daun pisang. Produk ini dikenal sebagai "*keju Enrekang*" yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Berdasarkan bahan baku pembuatan dangke, dapat dikategorikan sebagai dangke susu sapi dan dangke susu kerbau.

Masyarakat Enrekang pada umumnya, hanya mengenal satu jenis dangke yakni dangke susu kerbau. Namun karena tingginya permintaan dan kebutuhan dangke dan kemampuan dalam memproduksi susu kerbau yang sangat terbatas, yang juga disebabkan karena penurunan populasi kerbau. Sehingga pengolah dangke mencoba mencari alternatif bahan baku lain dalam pembuatan dangke kepada susu sapi. Beberapa karakteristik yang dimiliki dangke yang berasal dari susu kerbau adalah tampak lebih putih, tekstur lebih halus, dan aroma lebih tajam.

Rata-rata satu buah dangke dibuat dari 1,25 – 1,5 liter susu segar. Dangke diproduksi secara tradisional dengan teknologi yang sederhana. Berdasarkan jumlah air yang dikandung di dalamnya, dangke termasuk dalam golongan keju lunak (*soft cheese*) dengan kadar air 45,75 % berwarna putih dan bersifat elastis. Kebanyakan dangke dikonsumsi oleh masyarakat Enrekang dengan cara digoreng, dimasak, dan dibakar, atau kombinasi dari ketiga cara tersebut.

Di Kabupaten Enrekang dangke dikenal sejak tahun 1905. Seperti halnya dengan industri lainnya, industri dangke kurang mendapat perhatian dalam pengembangannya sehingga produk ini kurang di kenal. Pada hal produk tersebut memiliki potensi yang besar untuk menjadi salah satu sumber protein hewani dalam rangka pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat.

Ditinjau dari aspek nilai gizinya, dangke

merupakan produk makanan khas tradisional dengan nilai gizi yang tinggi. Adapun komposisi nilai gizi dangke dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia dan Nilai Gizi Dangke yang bersal dari Enrekang

Kandungan Gizi	Komposisi (%)
Air	45,75
Lemak	32,81
Protein	17,20
Miniral	2,32

Sumber : Marzoeki, dkk (1978) dalam Isyana (2012)

Usaha pembuatan/pengolah dangke dikategorikan sebagai industri berskala rumah tangga. Sebab mulai dari produksi bahan mentah sampai pada pengolahannya menjadi dangke dilakukan oleh anggota keluarga. Umumnya bahan baku yang digunakan untuk membuat dangke diperoleh dari susu segar dari ternak mereka sendiri.

Peran penting dari usaha dangke, selain merupakan wahana dalam upaya penyerapan tenaga kerja di pedesaan, juga sebagai penggerak roda perekonomian serta pelayanan masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizinya. Hal ini dimungkinkan mengingat karakteristik usaha kecil yang fleksibel terhadap krisis ekonomi karena dijalankan dengan ketergantungan yang rendah terhadap pendapatan sektor moneter, serta keberadaannya terletak diseluruh pelosok negeri sehingga merupakan jalur distribusi yang efektif untuk menjangkau sebagian besar rakyat (Padjung, dkk, 2009).

Anonim (2008) menguraikan bahwa cara pembuatan dangke sangat sederhana karena pengolah tinggal memasukkan susu segar ke dalam panci, kemudian dipanaskan dengan api kecil dengan suhu sekitar 70 – 80 °C sampai mendidih. Selanjutnya ditambahkan koagulan berupa getah papaya (*enzim papain*) sehingga terjadi penggumpalan. Setelah menggumpal kemudian dimasukkan ke dalam cetakan khusus yang terbuat dari tempurung kelapa, sambil ditekan sehingga cairannya terpisah. Konsentrasi (papain + air) yang digunakan lebih kurang ½ sendok makan untuk 1 liter susu, dan dari jumlah tersebut dapat dihasilkan 4 buah dangke.

Materi dan Metode

Materi

Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan dangke adalah susu sapi segar dari jenis sapi *Friesian Holstein* (FH), garam dan getah papaya (*enzim papain*). Sedangkan alat yang digunakan adalah panci/wajan, kompor, pengaduk, tempurung batok kelapa, dan daun pisang (sebagai alat kemasannya). Penelitian ini merupakan penelitian studi kasus yang dilaksanakan di Desa Cendana Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Pemilihan lokasi dilakukan secara sengaja (*purposive sampling*), dengan pertimbangan bahwa daerah tersebut merupakan salah satu sentra pengembangan dangke di Kabupaten Enrekang. Penelitian dilaksanakan selama dua bulan mulai 1 April – 31 Mei 2013

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian ini adalah pengolah dangke yang ada di Desa Cendana Kecamatan Cendana. Jumlahnya sebanyak 70 industri yang berskala rumah tangga (*home industry*) yang tempatnya menyebar di setiap perkampungan, mengingat usaha ini hanya merupakan skala rumah tangga.

Penentuan sampel ditentukan secara sengaja (*purposive sampling*) sehingga terpilih 20 industri kecil pengolah dangke yang merupakan representasi dan mewakili 70 industri pengolah dangke di daerah tersebut, karena sifat dan karakteristik usaha mereka adalah sifatnya homogen.

Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian pustaka; yaitu dengan penelusuran buku, jurnal, majalah, dan sumber-sumber lain yang berhubungan dengan obyek yang diteliti, dan penelitian lapangan; yaitu melakukan pengamatan pada pengolah/industri dangke guna mengamati dan melihat secara langsung aktivitas yang dilakukan, seperti sistem produksi, pengemasan, dan pola pemasarannya. Setelah data terkumpul, kemudian ditabulasi dan dianalisa dengan menggunakan analisis deskriptif dan analisis SWOT, sebagai langkah akhir dari hasil inventarisasi dan identifikasi faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi pengembangan usaha ini.

Hasil dan Pembahasan

Pengadan Bahan Baku

Susu sebagai bahan baku pembuatan dangke diperoleh dari sapi perah *laktasi*. Ternak sapi perah banyak dijumpai di Kabupaten Enrekang, seperti di Kecamatan Cendana, Enrekang, Anggeraja, Alla' dan Baraka. Berdasarkan data yang dirilis Dinas Peternakan dan Industri Kabupaten Enrekang (2011) bahwa populasi ternak sapi perah di sepuluh kecamatan yang ada di Kabupaten Enrekang sebanyak 1.413 ekor. Dari populasi tersebut mampu memproduksi susu murni sebesar 7.065 liter per hari (rata-rata sapi perah menghasilkan 5 liter/ekor/hari). Artinya produk dangke yang dihasilkan setiap harinya di Kabupaten Enrekang sebanyak 7.710 biji (1 biji dangke diproduksi dari 1,5 liter susu).

Hal inilah yang memotivasi para petani untuk berusaha untuk mengolah susu segar menjadi industri dangke dari hasil peternakannya sendiri. Sehingga olahan dangke tersebut dikategorikan sebagai industri rumah tangga (*home industry*), karena mulai dari produksi bahan bakunya sampai ke pengolahannya menjadi dangke dilakukan secara sederhana yang melibatkan anggota keluarga masing-masing petani.

Demikian pula, bahan-bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan dangke seperti ekstrak getah papaya (*enzim papain*) diambil dari kebun mereka sendiri, sehingga tidak ada transaksi tunai dalam pengadaan bahan baku.

Proses Pengolahan Dangke

Bahan utama yang diperlukan untuk

menghasilkan dangke adalah susu segar, getah papaya (*enzim papain*), garam, air, dan daun pisang sebagai bahan kemasan. Sedangkan peralatan yang digunakan adalah alat-alat dapur sederhana seperti kompor, panci untuk memasak, spatula, batok tempurung kelapa, dan cangkir. Pengolahan dangke yang dilakukan di Desa Cendana masih menggunakan metode tradisional atau masih skala rumah tangga (*home industry*), karena belum ada inovasi baru yang diperkenalkan dalam proses pengolahannya.

Adapun proses pengolahan dangke yang dilakukan oleh para pengolah dangke di Desa Cendana adalah seperti berikut: susu segar yang telah terkumpul dalam wadah tertentu dituangkan ke dalam panci masak (kapasitas 6 – 7 liter). Saat dimasak dengan api kecil dengan suhu antara 70 – 80 °C, kemudian ditambahkan getah papaya yang telah disiapkan sebanyak 10 sendok makan dan ditambahkan garam dapur sebanyak 5 gr ke dalam adonan susu tersebut, sambil diaduk terus menerus, sementara pengadukan dilakukan dengan menggunakan pengaduk yang terbuat dari kayu. Setelah terjadi gumpalan pada bagian atas, yang terpisah dari air (*whey*), kemudian panci diangkat dari kompor.

Untuk memisahkan bahan padat dan cairan, adonan disendok ke dalam wadah tempurung batok kelapa sambil di tekan ke bawah menggunakan sendok untuk membiarkan bagian cairan (*whey*) keluar. Sehingga bagian padat adonan membentuk kubah mengikuti bentuk batok kelapa sebagai wadah cetaknya. Setelah terjadi padatan berbentuk kubah lalu ditiriskan dan dikemaslah dengan menggunakan daun pisang.

Sebagai suatu olahan susu, produk dangke memiliki nilai tambah dari *whey* sebagai suatu produk sampingan. Ada potensi mengkonversi *whey* menjadi produk baru yang bernilai gizi tinggi misalnya dibuat *nata de whey*. Namun saat ini para pengolah dangke di Desa Cendana Kecamatan Cendana belum melihat peluang ini, hanya menggunakan *whey* sebagai substitusi susu untuk anak sapi.

Pemasaran Dangke

Suatu fenomena yang cukup menarik adalah dangke selalu terjual habis setiap harinya. Hal ini terjadi karena tingkat produksi dangke masih jauh lebih rendah dibanding tingkat kebutuhan masyarakat. Pemasok dangke dapat dianggap sebagai hal yang sangat sederhana. Berikut ini adalah jaringan khas untuk rantai pemasaran dangke; (1) Pembuat dangke yang masih berskala rumah tangga, rata-rata hanya mampu menghasilkan 5 – 10 buah dangke per hari. Kemudian menjualnya ke pedagang pengumpul, atau membawahnya ke pasar lokal terdekat. Penentuan harga jualnya tergantung dari jarak tempuh, dalam hal ini biaya transportasi dapat mempengaruhi penentuan harga, (2) Pedagang pengumpul membeli dangke dari beberapa kampung atau wilayah. Kemudian *dangke* tersebut dijualnya ke pasar-pasar lokal dalam wilayah Enrekang, (3) Pembeli langsung memesan dangke dari pedagang pengumpul dan atau langsung ke pencaolah/bembuat danke.

Demikian sekilas tentang pola atau jaringan pemasaran dangke yang terjadi di Desa Cendana. Tingginya permintaan akan dangke yang belum mampu dipenuhi oleh pengolah/pembuat dangke membuat posisinya berada pada tingkat yang lebih baik dalam menentukan harga dangkenya. Dengan demikian, harga pasar dangke masih terjangkau oleh sebagian besar masyarakat Enrekang.

Selain tingginya permintaan dangke yang ikut andil dalam penentuan harga, ada beberapa situasi tertentu yang dapat mempengaruhi harga dangke, misalnya pada bulan Ramadhan dan pada saat perayaan hari-hari besar keagamaan, situasi ini praktis mendorong kenaikan harga dangke. Demikian juga dengan pengaruh iklim, biasanya harga dangke jauh lebih mahal di musim kemarau, karena faktor produksi terbatas disebabkan terbatasnya pakan dan penurunan produksi susu segar.

Deskripsi Faktor Internal dan Eksternal Usaha Dangke

Dalam rangka pengembangan industri dangke di Kabupaten Enrekang maka perlu kiranya dideskripsikan kondisi internal dan eksternal yang berpengaruh terhadap pengembangan industri dangke ke depan, dengan mengidentifikasi kekuatan (*Strength*), kelemahan (*Weaknees*), peluang (*Oportunity*), dan tantangan (*Treath*) atau yang biasa disingkat SWOT yang dihadapi oleh industri dangke di Desa Cendana Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

Kekuatan (*Strength*)

Kekuatan yang dimiliki oleh pengolah dangke adalah hasil produksi dangke senantiasa terjual habis, mengingat makanan tradisional ini sangat digemari oleh masyarakat Enrekang karena dijadikan sebagai lauk alternatif yang bernilai gizi tinggi, segar dan enak. Kekuatan lain dari industri ini adalah sumber daya manusia, karena sudah menjadi turun temurun bahwa setiap warga atau petani di Enrekang harus terampil membuat dangke, apapun status social ekonominya. Selain itu, kekuatan lainnya adalah didukung oleh ketersediaan bahan baku, yaitu susu segar. Karena pada umumnya masyarakat Enrekang tidak terbiasa (*familier*) minum susu segar.

Kelemahan (*Weaknees*)

Hasil identifikasi terhadap kelemahan-kelemahan yang dihadapi produk dangke ini adalah sebagai berikut : (a) Kemasan produk tidak menarik, artinya tidak memiliki nilai jual karena masih menggunakan kemasan seadanya (sederhana), (b) Tidak adanya promosi produk, karena ciri khas industri kecil tidak memiliki dana yang cukup untuk promosi, (c) Pemasaran dangke hanya terbatas disekitar pasar lokal yang ada di wilayah Enrekang. Bila produk dangke ini keluar hanya sebatas dijadikan sebagai oleh-oleh.

Peluang (*Oportunity*)

Bila mencermati peluang terhadap pengembangan produk ini, ada beberapa peluang yang perlu mendapatkan perhatian, antara lain: (a) Permintaan pasar ada. karena danke ini sudah mulai

dikenal bahkan digemari oleh masyarakat diluar warga Enrekang, (b) Secara tehnis, proses pengolahan/pembuatannya dikuasai oleh para petani, (c) Bahan baku tersedia, karena populasi ternak sapi perah setiap tahunnya meningkat.

Ancaman (Treath)

Dari hasil identifikasi dan inventarisasi ancaman yang dihadapi pengolah dangke terungkap, sebagai berikut: (a) Adanya produk atau barang substitusi olahan susu dan turunannya yang merupakan pesaing dari produk dangke ini, (b) Produk ini mudah rusak sebelum sampai ke konsumen akhir, karena tidak menggunakan pengawet dan kemasannya sangat sederhana sehingga tidak bisa diproduksi dalam kapasitas banyak, (c) Dari identifikasi dan inventarisasi kekuatan,

Strategi Kekuatan dan Peluang (SO)

Dalam menghadapi kekuatan dan peluang usaha yang dimiliki, maka strategi pengembangan yang perlu dilakukan dalam mengelolah usaha dangke adalah (a) Pertahankan dan tingkatkan kualitas produk dangke dan pelayanan untuk mempertahankan pelanggan setia. Dalam hal ini mamfaatkan kekuatan produksi yang sifatnya enak, segar dan bergizi, dengan peluang hasil produksi yang mempunyai cita rasa yang khas, (b) Dalam memanfaatkan peluang produksi dangke yang selalu habis terjual, maka strategi yang digunakan adalah memanfaatkan sumber-sumber daya, dengan kekuatan usaha seperti sumber daya manusia dan ketersediaan bahan baku, (c) Pengembangan produk dangke yang didukung ketersediaan bahan baku, dimana bahan baku yang digunakan dalam membuat

Tabel 2. Matriks Analisis SWOT Usaha Dangke di Desa Lekkong Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang

Faktor Internal	Strength (Kekuatan)	Weaknees (Kelemahan)
	<ul style="list-style-type: none"> • Produk bergizi, segar, dan enak • SDM terampil • Bahan baku tersedia • Kualitas produk baik 	<ul style="list-style-type: none"> • Kemasan tidak menarik • Tidak adanya promosi • Wilayah pemasaran terbatas • Kapasitas produksi kecil
Faktor Eksternal		
Oportunity (Peluang)	Strategi (SO)	Strategi (WO)
<ul style="list-style-type: none"> • Permintaan pasar ada • Pembuatan dangke dikuasai petani • Bahan baku mendukung • Adanya pelanggan tetap • Political will pemerintah setempat 	<ul style="list-style-type: none"> • Mempertahan kualitas produk, agar pelanggan setia bertahan • Peningkatan sumberdaya yang dimiliki, dalam rangka peningkatan produksi • Pengembangan berbagai varian produk olahan dangke 	<ul style="list-style-type: none"> • Perlunya modifikasi kemasan dengan plastik • Peningkatan kualitas produksi • Menambah jaringan pemasaran di luar wilayah Enrekang
Treath (Ancaman)	Strategi (ST)	Strategi (WT)
<ul style="list-style-type: none"> • Dangke mudah rusak • Ada barang substitusi lain • Peralatan sederhana sehingga produksi jumlahnya sedikit 	<ul style="list-style-type: none"> • Tingkatkan daya saing melalui menjaga kualitas produk • Pemanfaatan bahan dan alat seefisien mungkin • Tingkatkan kreativitas melalui promosi supaya wilayah pemasaran luas 	<ul style="list-style-type: none"> • Tingkatkan produksi dan pangsa pasarnya • Optimalkan kapasitas dan lakukan pendekatan kemitraan • <i>Joint venture</i> di luar daerah

kelemahan, peluang, dan ancaman terhadap pengelolaan industri dangke di Desa Cendana tersebut, maka dibuat matriks analisis SWOT-nya (Tabel 2).

Strategi Pengembangan Dangke

Matriks analisis SWOT seperti pada Tabel 2 menunjukkan bahwa prospek pengembangan industri dangke yang dilihat dari aspek kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman dapat menghasilkan strategi yang perlu dilakukan industri dangke dalam rangka pengembangannya ke depan. Baik itu strategi dalam menghadapi kekuatan dan peluang usaha, strategi kelemahan dan peluang, strategi ancaman dan kekuatan serta strategi ancaman dan kelemahan.

dangke berasal dari sapi perah milik sendiri dan getah papaya di dapat dari kebun sendiri.

Strategi Peluang Menghadapi Kelemahan (WO)

Inti dari strategi ini adalah meminimalisir kelemahan-kelemahan yang ada, dan selanjutnya memaksimalkan peluang-peluang yang dimiliki usaha ini. Untuk itu beberapa strategi yang perlu dilakukan dalam pengembangan usaha dangke ini adalah: (a) Karena kemasan yang digunakan hanya kemasan daun pisang yang tidak higienis dan sangat rentan terkontaminasi oleh bakteri pembusuk, maka strategi yang mungkin dilakukan adalah mengganti kemasan yang lebih baik, seperti tetap menggunakan daun pisang dengan kemasan luarnya menggunakan plastik.

(b) Dengan adanya ketersediaan bahan baku yang memadai otomatis dapat meningkatkan hasil dan kualitas produksi dangke yang lebih baik, (c) Strategi di bidang pemasaran menuntut agar aktivitas pemasaran konsisten, bukan hanya terhadap strategi yang telah ditentukan, melainkan berbagai strategi dalam rangka meningkatkan jaringan distribusi dan pemasaran di luar daerah produksi.

Strategi Kekuatan Menghadapi Ancaman (ST)

Dalam upaya menghadapi berbagai ancaman dalam pengelolaan usaha dangke, perlu kiranya membangun kekuatan dengan melakukan strategi sebagai berikut: (a) Peningkatan daya saing yang dapat dilakukan dengan tetap menjaga cirri khas dangke seperti bergizi tinggi, segar, dan enak, (b) Kekuatan sumber daya peralatan yang ada meskipun masih dalam jumlah kecil dan sederhana, namun tetap merupakan penunjang unsur utama dalam menghasilkan dangke, (c) Ditunjang pola manajemen yang sangat baik, karena sifatnya hanya merupakan usaha kecil skala rumah tangga, tetapi diperlukan jaringan pemasaran dengan jangkauan luas.

Strategi Menghadapi Kelemahan dan Ancaman (WT)

Dalam menghadapi kelemahan dan ancaman, maka pengolah dangke perlu menetapkan strategi pengembangan usaha yaitu, dalam menghadapi kelemahan dan ancaman, yang paling utama adalah dalam hal permodalan dan tidak adanya promosi terhadap produk dangke ini. Maka strategi yang mungkin dilakukan adalah peningkatan modal kerja melalui berbagai cara, diantaranya mengajukan permohonan bantuan permodalan ke pihak perbankan, minta bantuan pemerintah, atau bermitra dengan pihak pemilik modal lainnya.

Kesimpulan

Produk dangke mempunyai prospek yang cukup baik untuk dikembangkan ke depan, dengan memaksimalkan kekuatan dan peluang yang ada, seperti kekhasan produk ini, ketersediaan bahan baku, dan keterampilan petani dalam membuat dangke. Sedangkan untuk meminimalkan kelemahan dan ancaman dalam pengelolaan dangke diperlukan langkah-langkah pembenahan dan perbaikan, seperti

produk dangke mudah rusak, dikemas dengan kemasan standar dan jangkauan pasar yang lebih luas.

Saran

Perlunya keterlibatan berbagai pihak dalam pengembangan dangke ini ke depan, seperti melibatkan Perguruan Tinggi, Pemerintah Daerah, dan pihak Perbankan. Terutama membantu dalam hal metode pengemasannya, penganekaragaman produk turunan dangke, membantu untuk mempromosikan dan memasarkan, serta yang tidak kalah pentingnya adalah bantuan dalam bentuk permodalan bagi pengolah dangke supaya bisa berkembang.

Daftar Pustaka

- Anonim, 2008. Pengolahan Dangke. Berita Resmi Pemerintah Daerah Kabupaten Enrekang.
- Biro Pusat Statistik 2011. Indikator Ekonomi Kabupaten Enrekang Tahun 2010. Biro Pusat Statistik Kabupaten Enrekang
- Baba S, dkk., 2012. Produksi Complete Feed Berbahan Baku Lokal dan Murah melalui Aplikasi Participatory Technology Development Guna Meningkatkan Produksi. Dangke Susu di Kabupaten Enrekang. Prossiding InSINas, 2012
- Isyana F, 2012. Studi Tingkat Higiene dan Cemar Salmonella sp pada Pembuatan Dangke Susu Sapi di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin (Unhas)
- Marzoeki, A.M. dkk, 1978. Penelitian Peningkatan Mutu Dangke. Balai Penelitian Kimia Ujung Pandang.
- Pandjung Rusnadi, dkk, 2009. Survei Industri Lokal Sulawesi Selatan. Divisi Tata Ruang dan Pengembangan Wilayah Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Ridwan M, 2005. Strategi Pengembangan Dangke sebagai Produk Unggulan Lokal di Kabupaten Enrekang. Sekolah Pascasarjana IPB.
- S. Nuraini, 2005. Kebijakan Kelembagaan pada Pengembangan Sapi Perah di Sulawesi Selatan. Jurusan Sosial Ekonomi Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar.
- S. Erniza, 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Iktan Ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.