

Produksi Usaha Kripik Dangke di Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan

Natsir Abduh¹, Tamrin Mallawangeng², M.Tang³

^{1,2}Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik Universitas Bosowa-Makassar

³Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Bosowa-Makassar

Abstrak. Produk Unggulan Daerah Kabupaten Enrekang salah satunya adalah Kripik Dangke berbahan baku Dangke yang terbuat dari susu sapi atau kerbau dan merupakan makanan tradisional masyarakat Kabupaten Enrekang. Masalah mitra 1, adalah: (1) produksi susu sapi masih rendah; masalah mitra 2, adalah: (1) rendahnya inovasi produksi, (2) kemasan belum baik dan label produk belum ada, (3) pemasaran belum maksimal. Metode yang digunakan adalah, mitra 1: (1) dilakukan pendampingan (pelatihan) ketrampilan tentang pemeliharaan sapi, yaitu: kebersihan dan pemenuhan pemberian pakan; mitra 2: (1) pendampingan (pelatihan) ketrampilan tentang cara perbanyak variasi produk, (2) pendampingan (pelatihan) ketrampilan tentang proses pembuatan kripik dangke dan desain kemasan, (3) pendampingan (pelatihan) untuk perluas pasar melalui on-line. Hasil yang dicapai, mitra 1: Hasil produksi higienis dan meningkat; mitra 2: (1) pilihan konsumen banyak dan bervariasi, (2) kemasan dan label lebih baik, (3) produksi dan penghasilan meningkat.

Kata kunci: produk unggulan, kripik dangke, kualitas/kuantitas produksi

Abstract. One of the top regional products of Enrekang Regency is Dangle chips made from Dangke which is made from cow or buffalo milk and is a traditional food of the people of Enrekang Regency. Partner 1 problems are: (1) cow's milk production is still low; Partner 2 problems are: (1) low production innovation, (2) poor packaging and no product label, (3) not optimal marketing. The method used is, partner 1: (1) provide assistance (training) in skills regarding the maintenance of cows, namely: cleanliness and fulfillment of feeding; partner 2: (1) mentoring (training) skills on how to multiply product variations, (2) mentoring (training) skills on the process of making dangke chips and packaging design, (3) mentoring (training) to expand the market through online. Results achieved, partner 1: Hygienic and improved production results; partner 2: (1) consumer choices are many and varied, (2) better packaging and labels, (3) increased production and income.

Keywords: featured product, dangke chips, production quality/quantity

I. PENDAHULUAN

Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) pada Usaha Kripik Dangke bermitra dengan mitra usaha "Dangke Melona" di Desa Cendana, Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan. Produk Kripik Dangke berbahan baku utama adalah Dangke. Dangke salah satu keju tradisional mirip tahu (T Suryani; F Niswah, 2015) merupakan salah satu produk olahan dari susu sapi (W.Ningsi, M.B Paly dan Astati, 2016), terbuat dari penggumpalan protein (S.Sulmiyati, N.S Said, 2018), dalam proses pembuatannya ditambahkan dengan getah pepaya (MN Abduh dan T Mallawangeng, 2019). Usaha tersebut sudah lama dilakukan oleh masyarakat setempat secara turun temurun sebab masyarakat pada umumnya memiliki sapi perah.

Sejalan dengan perkembangan ekonomi dan kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat, sehingga masyarakat di Desa Cendana melakukan diversifikasi produk dari membuat dangke menjadi kripik dangke. Hal itu dilakukan untuk mendapatkan penghasilan yang tinggi dilakukan. Rata-rata satu buah dangke dibuat dari 1,25-1,5 liter susu segar dengan harga jual dangke saat ini hanya Rp. 25.000/biji, sementara kripik dangke mencapai Rp 30 ribu/kilogram, kemudian untuk menghasilkan 1 kilogram kripik susu, hanya setara dengan setengah biji dangke. Hal inilah yang mendorong dalam upaya meningkatkan taraf hidup mereka, sekaligus mengurangi tingkat ketergantungan dan tingkat kemiskinan mereka (Abdul Talib Yunus dan Sahari, 2019). Desa Cendana terdapat kelompok-kelompok industri rumah tangga membuat dangke dan kripik dangke, lalu di jual di warung-warung pinggir jalan. Mereka memproduksi kripik dangke bersama anggota keluarganya dengan peralatan seadanya dan umumnya dibuat jika ada permintaan disebabkan karena belum banyak yang mengetahui keberadaan produk tersebut.



Gambar 1. Papan Usaha Mitra

Kemasan produk dari plastik polos tanpa label dan izin Departemen Kesehatan.



Gambar 2. Spanduk Kegiatan Program

Kondisi Program Mitra sebagai berikut:

- Alat utama yang digunakan untuk produksi kripik dangke, adalah mixer untuk mencampur bahan dan peralatan untuk menggoreng. Mengemas produk digunakan alat pres plastik.
- Bahan baku yang digunakan mitra 1 (produksi dangke), adalah susu sapi dan mitra 2 (kripik dangke), adalah dangke dan beberapa bahan lainnya seperti terigu dan gula serta bahan tambahan lainnya. Disamping itu untuk menggoreng kripik dangke dibutuhkan minyak goreng.
- Produksi yang dihasilkan mitra 1, adalah: Dangke dan mitra 2 adalah Kripik Dangke.
- Permintaan atau konsumen kripik dangke adalah masyarakat Kabupaten Enrekang dan penumpang kendaraan yang lewat di tempat produksi, seperti dari arah Makassar sekitarnya menuju kota Enrekang, Sidrap dan Tana-Toraja.
- Masalah mitra adalah rendahnya inovasi dalam produksi utamanya cita rasa hasil produksi, kemasan produksi sangat sederhana.
- Pasar belum jelas dan pemasaran produksi belum maksimal.



Gambar 3a. Memerah Sapi



Gambar 3b. Dangke

Pengelolaan Dangke masih sifatnya tradisional (S. Rahman, 2014), membutuhkan teknologi untuk menjadikan makanan yang digemari bukan saja masyarakat Kabupaten Enrekang tetapi masyarakat Sulawesi Selatan secara umum ini dapat lebih berkembang utamanya dalam inovasi pengelolaannya. Pengelolaan yang berinovasi seperti pengolahan menjadi kripik dangke yang jauh lebih menguntungkan apabila dibandingkan dengan produk.

Pengembangan usaha kripik dangke membutuhkan

teknologi pengolahan sehingga dapat bersaing dengan produk kripik-kripik yang berbahan baku selain dangke. Membutuhkan pasar dan pemasaran yang lebih terfokus pada sasaran masyarakat yang ada di Sulawesi Selatan. Riset pasar dibutuhkan untuk mengetahui sejauh mana konsumen menyukai produk ini dan seberapa besar jumlah masyarakat yang menyukai. Rasa merupakan faktor yang paling penting dalam menentukan keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan ataupun produk pangan (Welly Deglas, 2018).

Minimnya ilmu pengetahuan dan teknologi, kurangnya pemahaman ketrampilan dan pengalaman merupakan salah satu faktor yang menghambat atau mempengaruhi perkembangan usaha ini. Usaha ini dibutuhkan bantuan yang bersifat pemberdayaan segenap potensi masyarakat dan memediasi keberadaan usahanya kepada pemerintah setempat atau dinas terkait. Dibutuhkan adanya pendampingan dan pemberian wawasan pengetahuan manajemen produksi dan pemasaran, sehingga diharapkan ke depan masyarakat dapat menumbuh kembangkan usahanya serta dapat dikenal secara luas, tidak hanya pada wilayah Kabupaten Enrekang bahkan di luar Sulawesi Selatan.



Gambar 4a. Kripik Dangke



Gambar 4b. Kemasan Biasa

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Beberapa metode yang digunakan terhadap program mitra untuk meningkatkan produksi.

Mitra 1:

- Perbaikan kandang sapi berupa penggantian atap yang rusak atau bocor. Upaya ini dilakukan untuk menjamin kesehatan dan kebersihan untuk meningkatkan produksi susu yang higienis.
- Dilakukan pendampingan (pelatihan) ketrampilan tentang pemeliharaan sapi, yaitu: kebersihan dan pemenuhan pemberian pakan untuk menghasilkan produksi susu yang meningkat dan higienis.



Gambar 5a. Pakan Rumput



Gambar 5b. Pakan Dedak

Mitra 2:

1. Pendampingan (pelatihan) ketrampilan tentang cara perbanyak variasi produk untuk menghasilkan variasi dan banyaknya pilihan bagi konsumen.
2. Pendampingan (pelatihan) ketrampilan tentang proses dan pembuatan kemasan untuk mendapatkan kemasan yang menarik.
3. Pendampingan (pelatihan) untuk perluas pasar, melalui on-line dan super market untuk meningkatkan produksi dan penghasilan.

dari kripik dangke.

- c. Pendampingan dalam usaha penerapan inovasi dan cara perbanyak variasi produk utamanya terhadap rasa dari kripik dangke.



Gambar 7a, 7b. Pendampingan Proses Produksi

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. PELAKSANAAN KEGIATAN

Mitra 1:

1. Perbaikan Kandang Sapi

Tahapan yang dilakukan adalah:

- a. Pengecekan atap kandang sapi yang rusak, berupa banyaknya kayu dan atap seng yang rusak dan perlu diganti.
- b. Membeli bahan atau material, seperti kayu dari Kabupaten Enrekang dan Seng dan Plastik pelapis atap untuk mengurangi panas dari Makassar.
- c. Pembongkaran atap yang rusak dan perlu diganti
- d. Pemasangan atap.

2. Kemasan Produk

Tahapan yang dilakukan adalah:

- a. Pelatihan tentang cara desain pembuatan kemasan produk
- b. Membuat desain produk
- c. Pemesanan kemasan produk.



Gambar 8a dan 8b. Proses Penggorengan



Gambar 6a. Atap Sebelum Ganti

Gambar 6b. Bongkar Atap



Gambar 6c. Pasang Atap

Gambar 6d. Karet Atap

3. Perluas Pasar

Tahapan yang dilakukan adalah:

- a. Pelatihan ketrampilan mendata pasar atau target usaha
- b. Pelatihan ketrampilan pemasaran pada mitra target usaha
- c. Pelatihan ketrampilan pemasaran melalui online.



Gambar 9a. Proses Packaging

Gambar 9b. Pres Kemasan

2. Pemenuhan pemberian pakan

Tahapan yang dilakukan adalah:

- a. Pelatihan tentang cara memelihara sapi, pemenuhan pakan (konsentrat) sesuai kebutuhan sapi
- b. Pendampingan dalam memelihara dan pemberian pakan.

Mitra 2:

1. Inovasi Terhadap Variasi Produk

Tahapan yang dilakukan adalah:

- a. Penambahan fasilitas peralatan membuat kripik dangke melalui pembelian peralatan.
- b. Pelatihan ketrampilan tentang inovasi dan cara perbanyak variasi produk utamanya terhadap rasa

B. HASIL KEGIATAN

Hasil kegiatan yang dicapai kedua mitra.

1. Inovasi Terhadap Variasi Produk

Melalui pembelian peralatan fasilitas membuat kripik dangke, pelatihan/pendampingan ketrampilan tentang inovasi dan cara perbanyak variasi produk utamanya terhadap cita rasa dari kripik dangke, akan dihasilkan produksi meningkat dari banyak variasi pilihan konsumen dan sekaligus dapat meningkatkan penghasilan.

2. Kemasan Produk

Melalui pelatihan tentang cara desain pembuatan

kemasan produk sehingga penampilan produk menarik perhatian dan terjamin higienis.

3. Perluas Pasar

Pasar sangat menentukan banyaknya penjualan, sehingga melalui perluasan pasar maka konsumen dapat meningkat, produksi meningkat dan penghasilan meningkat.



Gambar 10. Kripik Dangke Dalam Kemasan Berlabel

IV. KESIMPULAN

1. Usaha Kripik Dangke di Kabupaten sangat prospek dikembangkan oleh karena sumber bahan baku susu sapi cukup banyak.
2. Dibutuhkan riset pasar dan pemasaran untuk meningkatkan hasil pendapatan masyarakat.
3. Dibutuhkan pengetahuan tentang pemeliharaan sapi perah untuk higienis dan meningkatkan produksi susu.
4. Dibutuhkan Sarana dan prasarana yang memadai untuk mendukung produktifitas susu sapi dan usaha kripik dangke.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah (PPPUD) pada Usaha Kripik Dangke di Kabupaten Enrekang. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor Universitas Bosowa-Makassar atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Bosowa-Makassar dan Pemerintah Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan yang telah memberikan fasilitas, melakukan monitoring, dan meng-evaluasi kegiatan Program sampai selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- AT Yunus dan Sahari, 2019. Pengolahan Kerupuk Dangke pada Kelompok Usaha. *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*. Vol 1 No 2 (2019): Desember.
- MN Abduh, T Mallawangeng, 2019. Analisis Pengembangan Usaha Keripik Dangke di Kabupaten *Jurnal Dedikasi*, Vol. 20 (1) 2019.
- S.Sulmiyati dan N.S Said, 2018. Karakteristik Dangke Susu Kerbau dengan Penambahan Crude Papain Kering

(Characteristics of Dangke Derived from Buffalo Milk with Addition of Dry Crude Papain). *Jurnal Agritech* 38 (3) 2018 345-352. DOI: <http://doi.org/10.22146/agritech.24331> ISSN 0216-0455 (Print), ISSN 2527-3825 (Online).

Syamsul Rahman. 2014. Studi Pengembangan Dangke sebagai Pangan Lokal Unggulan dari Susu Di Kabupaten Enrekang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (2) 2014 © Indonesian Food Technologists

T Suryani dan F Niswah, 2015. Pemanfaatan Susu Kambing Etawa dan Kedelai Sebagai Bahan Dasar Dangke (Keju Khas Indonesia) Dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis.. *Jurnal Bioeksperimen* Volume 1 No. 2, (September 2015) ISSN 2460-1365.

Welly Deglas, 2018. Kajian Karakteristik Sifat Fisika Kimia dan Organoleptik Keripik Singkong Variasi Konsentrasi Larutan Natrium Bikarbonat (NAHCO₃) Dengan Proses Pendahuluan (An Analysis of Physicochemical and Organoleptic Properties of Cassava Chips with Concentration Variation of Sodium Bicarbonate (NaHCO₃) Solution with Preliminary Process). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 9 (2): 157-163 Th. 2018 e-ISSN: 2597-436X 157. p-ISSN : 2087-9679.

Wahyuningsih, MB Paly dan Astaty, 2016. ANALISIS TINGKAT KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK DAN HARGA KERUPUK DANGKE MEREK NURSI DI KABUPATEN ENREKANG (STUDI KASUS DI DESA TALAGA) (Analysis of Customer Satisfaction for Product and Price Dangke Crackers Nursi Brand in Enrekang (Case Study in the village of Talaga). *JIP Jurnal Ilmu dan Industri Perternakan - Volume 3 Nomor 1* Desember 2



SEMINAR NASIONAL HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
"Peluang dan tantangan pengabdian kepada masyarakat yang inovatif di era kebiasaan baru"
ISBN: 978-623-7496-57-1