

## **KEBIJAKAN PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN SUSU TRADISONAL “DANGKE” DI KABUPATEN ENREKANG**

**Dr.Muh.Ridwan,S.Pt,M.Si**

*Staff Pengajar Departemen Sosial Ekonomi Peternakan UNHAS*

*Email: muhridwanrizal@yahoo.com*

### **Abstrak**

Pengembangan produk unggulan agroindustri memerlukan upaya peningkatan nilai tambah dan daya saing. Salah satu produk agroindustri peternakan yang potensial adalah dangke, produk olahan susu sapi/kerbau. Industri dangke kurang mendapat perhatian dalam pengembangannya sehingga produk ini kurang dikenal, padahal produk tersebut memiliki potensi yang besar untuk menjadi salah satu sumber protein hewani dalam rangka pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat. Kurang optimalnya usaha pembinaan yang dilakukan saat ini kemungkinan disebabkan karena ketidakmampuan pihak pemerintah dalam mengidentifikasi secara tepat terhadap apa yang dibutuhkan industri kecil dangke untuk dapat berkembang dan sukses.

Penelitian ini bertujuan merumuskan arah kebijakan pengembangan produk olahan susu tradisional Dangke di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan wawancara dan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan industri peternakan sapi perah harus dimulai dari aspek produksi bahan baku yang tidak lain adalah pengembangan industri peternakan sapi perah. Disamping itu perlunya pengembangan strategi pemasaran sosial dan komunikasi yang tepat yang melibatkan semua stakeholders, inventarisasi jenis-jenis produk olahan makanan khas tradisional dangke yang potensial dikembangkan secara bisnis, memfasilitasi pertemuan *business matching* antara para asosiasi hotel dan restoran, jasa boga, industri makanan dan minuman, serta para usahawan di bidang pariwisata dengan produsen dangke dan produk-produk olahannya, dengan prioritas pengembangan harus berorientasi terhadap perkembangan budaya konsumen, kemajuan pariwisata dan permintaan pasar, baik pasar dalam negeri maupun ekspor.

**Keyword:** Dangke, Diversifikasi, Kebijakan, Makanan Tradisional.

### **Abstract**

The development main products of agroindustry requires efforts to increase value added and competitiveness. One of the potential livestock agro industry products is dangke, dairy cow / buffalo products. Dangke industry received less attention in the development so that this product is less well known, but the product has great potential to become one source of animal protein in order to meet the nutritional needs of the community. The lack of optimum current coaching

efforts is probably due to the inability of the government to identify precisely what the small dangke industry needs to grow and succeed.

The objective of this research is to formulate the policy direction of Dangke traditional dairy product development in Enrekang regency of South Sulawesi. The research method used is descriptive method with interview approach and literature study. The results showed that the development of the dairy farm industry should start from the aspect of production of raw materials which is none other than the development of the dairy farm industry. In addition, it is necessary to develop appropriate social and communications marketing strategies that involve all stakeholders, inventories of traditional dangke traditional food processing products that are potentially developed in business, facilitate business matching meetings between hotel and restaurant associations, catering services, food and beverage industries, as well as entrepreneurs in the field of tourism with dangke producers and their processed products, with the priority of development should be oriented towards the development of consumer culture, tourism progress and market demand, both domestic and export markets.

Keyword: Dangke, Diversifikasi, Policy, Traditional Food.

## **PENDAHULUAN**

### **Latar Belakang**

Keberhasilan sektor industri dan perdagangan telah memberikan kontribusi yang besar dalam menciptakan struktur ekonomi nasional. Industri kecil di Indonesia merupakan bagian penting dari sistem perekonomian nasional, karena berperan dalam mempercepat pemerataan pertumbuhan ekonomi melalui misi penyediaan lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat dan berperan dalam peningkatan perolehan devisa serta memperkuat struktur industri nasional (Jumhur 2001).

Industri kecil merupakan kegiatan ekonomi yang mendominasi struktur perekonomian Indonesia dan seharusnya mendapat prioritas untuk dikembangkan. Sektor ini memiliki peran yang strategis baik secara ekonomis maupun sosial politik (Hubeis, 1997).

Produk pertanian dan agroindustri semakin diharapkan perannya dalam pembangunan nasional. Terdapat lima peran yang diharapkan dalam pengembangan pertanian dan agroindustri di Indonesia, yaitu; sebagai penghasil devisa, penyerap tenaga kerja, pendorong pemerataan pembangunan, pemacu pertumbuhan ekonomi dan kesejahteraan rakyat, dan pendorong pengembangan

wilayah (Didu, 2000). Agar peran tersebut dapat dioptimalkan, diperlukan adanya transformasi pembangunan pertanian ke arah agribisnis dan agroindustri. Titik berat pembangunan ekonomi harus bergeser dari pertanian ke sektor industri, namun tidak berarti lompatan dari sektor pertanian ke sektor industri yang tidak berbasis pada pertanian. Industri yang seharusnya dikembangkan sebagai kelanjutan pembangunan pertanian adalah industri yang mengolah hasil-hasil pertanian primer menjadi produk olahan, yaitu agroindustri.

Pengembangan produk unggulan agroindustri memerlukan upaya peningkatan nilai tambah dan daya saing. Untuk itu diperlukan manajemen pengolahan profesional pada seluruh komponen sistem mulai dari pembibitan, budidaya, pasca panen, pengolahan, transportasi/distribusi dan pemasaran. Karena keterbatasan sumberdaya yang dimiliki, maka diperlukan adanya skala prioritas dalam pengembangan agroindustri sehingga diperoleh hasil yang optimum dari setiap penggunaan sumberdaya.

Salah satu produk Agroindustri peternakan yang memiliki nilai gizi yang tinggi adalah produk olahan susu sapi/kerbau adalah dangke. Dangke merupakan makanan khas Sulawesi Selatan khususnya di kabupaten Enrekang. Di samping nilai gizi yang tinggi, produk olahan susu ini disukai oleh masyarakat kabupaten Enrekang, karena penduduk Enrekang tidak terbiasa mengkonsumsi susu segar (Ridwan, M. 2004). Dangke diproduksi secara tradisional dengan teknologi yang sederhana. Berdasarkan jumlah air yang terkandung di dalamnya, dangke termasuk dalam golongan keju lunak (*soft cheese*) dengan kadar air sebesar 45,75% berwarna putih dan bersifat elastis.

Komitmen pengembangan industri peternakan sapi perah di kabupaten Enrekang sudah dimulai sejak tahun 1991 melalui proyek *Crash Program* berupa bantuan sapi perah jenis *Sachiwal*, *Santa Gertrudis* dan *New Zealand*, namun proyek tersebut kurang berhasil, dalam kurun waktu 1981-1991 populasi hanya bertambah menjadi 60 ekor. Pemanfaatan teknologi Inseminasi Buatan (IB) mampu meningkatkan populasi menjadi 110 ekor. Peningkatan populasi untuk mengembangkan industri dangke sebagai produk unggulan lokal terus dilakukan dengan menggunakan dana APBD kabupaten Enrekang, yaitu tahun 2002 dengan jumlah ternak sapi perah sebanyak 21 ekor dan terakhir pada tahun 2003 dengan

jumlah 40 ekor sapi perah jenis Fries Hollad. Dengan serangkaian upaya pengembangan yang telah dilakukan tersebut hingga tahun 2017 populasi dapat ditingkatkan menjadi 1500 ekor, dengan potensi produksi susu mencapai 2.000.000 liter/tahun (Disnak Peternakan dan Perikanan Kabupaten Enrekang, 2017).

Sebagai suatu area di mana banyak orang menggantungkan nasibnya, usaha kecil dangke tidak boleh mati, ia harus tumbuh dan berkembang, atau sekurang kurangnya bertahan (*survive*). Tekad untuk *survive* dan tumbuh tersebut menuntut kemampuan usaha kecil dan para pendukungnya untuk memahami situasi internal (kekuatan dan kelemahan) maupun situasi eksternal (peluang dan tantangan). Termasuk ke dalam situasi internal adalah: sumberdaya yang dimiliki, kebijakan yang dijalankan serta hasilnya, sedangkan situasi eksternal adalah kekuatan dan kecenderungan politik, ekonomi, sosial dan teknologi serta kondisi kelompok pesaing ataupun pendukungnya (Sjaifudian,1995).

Perubahan lingkungan usaha saat ini, mendorong kita untuk mengkaji ulang setiap kebijakan yang telah kita ambil pada masa lalu. Berbagai kebijakan dan inkonsistensi dalam pelaksanaannya menyebabkan luka yang mendalam bagi kehidupan masyarakat. Untuk itu diperlukan reorientasi pola pengembangan dan pembinaan untuk pertumbuhan dan perkembangan industri kecil hasil peternakan di Indonesia. Situasi persaingan yang semakin ketat, menuntut industri kecil perlu membekali diri dengan kekuatan yang dapat menempatkan mereka untuk mampu bersaing dengan produk lainnya yang sejenis (Ikhsan, 2001).

Kurang optimalnya usaha pembinaan yang sedang dilakukan saat ini kemungkinan disebabkan karena ketidakmampuan pihak pembina (pemerintah) dalam mengidentifikasi secara tepat terhadap apa yang dibutuhkan industri kecil untuk dapat berkembang dan sukses.

### **Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk merumuskan arah kebijakan pengembangan produk olahan susu tradisional Dangke di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan.

## MOTEDE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam perumusan arah kebijakan pengembangan produk olahan susu tradisional Dangke di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan, berupa metode deskriptif dengan pendekatan wawancara dan studi literatur.

## PEMBAHASAN

### Deskripsi Umum Produk Dangke

Dangke merupakan produk olahan susu kerbau secara tradisional yang berasal dari Sulawesi Selatan, dangke telah dikenal sejak tahun 1905. Nama dangke diduga berasal dari bahasa Belanda, yaitu *dangk U* yang berarti terima kasih, yang diucapkan oleh orang Belanda ketika mengkonsumsi produk olahan susu yang berasal dari susu kerbau ini. Dari kata *dangk U* inilah asal nama dangke untuk produk susu olahan rakyat kabupaten Enrekang ini (Marzoeki dkk, 1978)

Cara pengolahan dangke hampir sama dengan cara pengolahan dali yang berasal dari Sumatra Utara. Perbedaan terletak pada saat penambahan koagulan. Pada pengolahan dali, koagulan ditambahkan sebelum susu dipanaskan, sedangkan pada pengolahan dangke, koagulan ditambahkan pada saat susu mendidih ( Marzoeki dkk, 1978). Dangke merupakan bahan pangan dengan nilai gizi yang tinggi. Adapun perbedaan komposisi kimia dangke dan produk lainnya dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi Kimia Dangke dan Produk Sejenis. (Ridwan, M. 2005)

Produk	Komposisi Kimia (%)			
	Air	Lemak	Protein	Mineral
Dangke <sup>a)</sup>	45.75	32.81	17.20	2.32
Dali <sup>b)</sup>	62.86	23.25	11.51	-
Dadih <sup>c)</sup>	82.40	8.17	7.06	0.91
<i>Cottage Cheese</i> <sup>d)</sup>	79.20	4.30	13.20	0.80

Ket : Bahan susu olahan tradisional a), b), dan c) adalah susu kerbau dengan koagulan papain (a dan b), sedangkan d) menggunakan susu sapi.

Terdapat berbagai macam jenis keju, tergantung di mana keju itu dibuat, jenis susu yang dipakai, metode pembuatannya dan perlakuan yang digunakan untuk pematangannya. Keju dikategorikan “lunak” bila kadar air keju lebih besar dari 40%, “setengah lunak” atau “setengah keras” bila kadar airnya 36-40%, atau “keras” bila kadar airnya 25-36% dan sangat keras” jika kadar airnya kurang dari 25% (Buckle. dkk, 1985). Berdasarkan penggolongan tersebut maka “dangke” dikategorikan sebagai “keju lunak” (*shoft cheese*).

### **Arah dan Kebijakan Pengembangan**

Industri kecil Dangke, sebagaimana halnya perusahaan lainnya, dalam pengelolaan bisnisnya perlu menerapkan strategi untuk hidup (*cash flow*) dan tumbuh (*likuiditas*) yang didukung oleh kompetensi yang baik (kreatif dan inovatif) dan kemampuan *multi resources pooling* yang dimilikinya, di samping proses *marketing* yang tepat, cepat dan andal untuk meraih keunggulan posisi maupun kinerja usaha. Berdasarkan hal tersebut dapat diperkirakan, apakah bisnis yang dipilihnya dapat dikategorikan dalam model bisnis berpotensi tumbuh secara luas, atau berpotensi berkembang terbatas (Hubeis, 1997).

Berdasarkan arah dan kebijakan umum sektor pertanian daerah kabupaten Enrekang, terdapat beberapa komponen utama yang menjadi fokus, dua diantaranya yaitu: peningkatan promosi sektor pertanian termasuk di dalamnya sektor peternakan, dan peningkatan produksi komoditi unggulan daerah.

Dalam strategi arahan program pembangunan kabupaten Enrekang dibidang industri dan perdagangan, terdapat beberapa program yang dicanangkan diantaranya :

1. Program pengembangan industri rumah tangga, industri kecil dan industri menengah. Program ini bertujuan untuk mengembangkan dan meningkatkan produksi dan keanekaragaman Industri Kecil Menengah (IKM), meningkatkan nilai tambah dan pendapatan bagi IKM serta meningkatkan PDRB dari sektor industri.
2. Program peningkatan kemampuan industri. Program ini bertujuan untuk meningkatkan mutu dan daya saing melalui pengembangan dan penerapan

teknologi, meningkatkan kemampuan dan keterampilan SDM, serta mendorong dan menumbuhkembangkan perusahaan daerah dan swasta lokal.

3. Program penataan struktur industri dan manajemen industri dan perdagangan. Program ini bertujuan untuk menjamin jalur tataniaga yang harmonis dan tidak monopolistik, perlindungan hak-hak konsumen, serta menumbuhkembangkan kegiatan industri dan perdagangan pada sentra-sentra ekonomi (pos ekonomi rakyat).

Setidaknya terdapat dua faktor utama yang harus mendapat perhatian khusus dalam pengembangan produk industri kecil dangke di kabupaten Enrekang yaitu bahan baku dan penanganan bahan baku itu sendiri. Hal tersebut menunjukkan bahwa untuk pengembangan industri dangke di masa mendatang tidak boleh hanya terfokus sisi produk, karena kualitas produk sangat tergantung pada bahan baku dan penanganannya. Pengembangan harus dimulai dari aspek produksi bahan baku yang tidak lain adalah pengembangan industri peternakan sapi perah sebagai produsen bahan baku. Pengembangan industri peternakan sapi perah ini menjadi kunci untuk pengembangan industri kecil dangke di kabupaten Enrekang, baik dari segi kualitas maupun kuantitas, serta faktor-faktor pendukungnya (Ridwan, M. 2005).

Upaya mempopulerkan kembali serta mengembangkan makanan tradisional kabupaten Enrekang perlu dilaksanakan menggunakan langkah-langkah strategi pemasaran sosial dan komunikasi yang tepat, yang melibatkan pihak pemerintah daerah, dengan dinas terkait, industri pangan yang ada, media massa, himpunan-himpunan profesi serta lembaga-lembaga konsumen.

Langkah pertama adalah dengan mengadakan inventarisasi jenis-jenis produk olahan makanan khas tradisional dangke yang memiliki potensi untuk dikembangkan secara bisnis. Selanjutnya dapat diadakan pendekatan-pendekatan melalui acara diskusi bersama dalam bentuk *business matching* antara para asosiasi hotel dan restoran, jasa boga, industri makanan dan minuman, serta para usahawan di bidang pariwisata dengan produsen dangke dan produk-produk olahannya.

Seperti diketahui bahwa masalah utama penyebab tidak populernya makanan tradisional dangke adalah karena kurangnya sentuhan teknologi

produksi dan pengemasan serta tata saji. Produk dangke akan memiliki nilai jual dan selera yang tinggi jika disajikan dengan cara yang lebih modern dengan sentuhan teknologi dan tangan-tangan pemasak-pemasak handal.

Kebijakan dan program jangka pendek yang diperlukan dalam mengembangkan makanan tradisional dangke adalah menciptakan kondisi agar para konsumen lokal pulih kembali untuk mengkonsumsi makanan tradisional dangke. Hal ini dapat ditempuh dengan penyuluhan pangan dan gizi kepada para *food operator* keluarga, warung makan, dan pedagang kaki lima. Untuk pengembangan di kalangan wisatawan, penyuluhan ditujukan kepada para pengelola dan segenap *food operator* dan pramusaji yang ada di hotel dan restoran, rumah makan dan supermarket melalui tata saji, tata makan dan basabasanya, dengan demikian popularitas makanan tradisional diharapkan dapat mengkatrol kemajuan pariwisata di daerah ini.

Mengubah pola kebiasaan makan kelompok masyarakat yang sudah tidak tergolong remaja. Hal ini dapat tercapai melalui:

- a. Kampanye penyuluhan untuk menyadarkan masyarakat bahwa pola kebiasaan makan tradisional lebih baik dan dapat mengurangi resiko berjangkitnya penyakit-penyakit gizi lebih melalui PKK, TV, Radio, Koran, Majalah.
- b. Mengikutsertakan pakar-pakar ilmu pangan dan gizi serta jasa boga untuk menyusun menu yang sehat, menarik dan bervariasi serta mempublikasikannya secara luas. Hal ini sangat memudahkan orang awam untuk menerjemahkan fakta-fakta mengenai gizi, yang sulit ke dalam praktek memilih bahan pangan dan penyajiannya yang baik dan benar.

Masa simpan yang amat pendek pada makanan tradisional dangke yang tergolong *very perishable*, menyebabkan jangkauan pasar produk ini kurang meluas (Ridwan, M. 2004). Sentuhan teknologi yang belum banyak terutama untuk memperpanjang masa simpan dapat mempersulit pemasaran dan penyebaran ke pasar-pasar; serta kurangnya sentuhan teknologi pengolahan reka boga yang dapat menciptakan beraneka bentuk dan macam makanan olahan, adalah faktor penyebab dan kendala di dalam mengembangkan produk dangke ini.

Alternatif kebijakan dan program dalam jangka pendek perlu menempuh usaha perbaikan produksi baik kuantitas, kualitas maupun nilai tambah produksinya. Paket teknologi dan perbaikannya disediakan oleh perguruan tinggi, instansi terkait, pembinaan kepada peternak beserta pengawasan hasil dan evaluasinya dilakukan oleh pemerintah daerah bersama aparat dari instansi seperti dinas pertanian dan dinas peternakan.

Para pedagang (pengumpul dan eceran), KUD dan koperasi, pengelola supermarket, pengelola hotel dan restoran serta para eksporter dibebani tanggung jawab untuk memperluas pemasaran bahan pangan tradisional ke pangsa pasar yang mungkin ada. Penerapan teknologi pasca panen yang benar serta perbaikan teknologi yang telah ada meliputi penyimpanan pendinginan, pengemasan, sanitasi dan higienitas dan termasuk penambahan bahan-bahan tertentu ke dalam bahan pangan, adalah upaya untuk memelihara tanggung jawab yang telah dibebankan.

Dalam jangka panjang kebijaksanaan dan program yang akan digarap meliputi identifikasi bahan pangan tradisional yang potensial untuk mengembangkan diversifikasi menu tradisional. Prioritas pengembangan harus berorientasi terhadap perkembangan budaya konsumen, kemajuan pariwisata dan permintaan pasar, baik pasar dalam negeri maupun ekspor.

## **KESIMPULAN**

1. Pengembangan industri peternakan sapi perah menjadi kunci untuk pengembangan industri kecil dangke di kabupaten Enrekang, baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Pengembangan industri dangke di masa mendatang tidak boleh hanya terfokus sisi produk, pengembangan harus dimulai dari aspek produksi bahan baku yang tidak lain adalah pengembangan industri peternakan sapi perah.
2. Pengembangan strategi pemasaran sosial dan komunikasi yang tepat yang melibatkan semua stakeholders untuk inventarisasi jenis-jenis produk olahan makanan khas tradisional dangke yang potensial dikembangkan secara bisnis, memfasilitasi pertemuan *business matching* antara para asosiasi hotel dan

restoran, jasa boga, industri makanan dan minuman, serta para usahawan di bidang pariwisata dengan produsen dangke dan produk-produk olahannya.

3. Alternatif kebijakan dan program dalam jangka pendek perlu melakukan usaha perbaikan produksi baik kuantitas, kualitas maupun nilai tambah produk, memperluas pemasaran serta penerapan teknologi pasca panen. Prioritas pengembangan harus berorientasi terhadap perkembangan budaya konsumen, kemajuan pariwisata dan permintaan pasar, baik pasar dalam negeri maupun ekspor.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleed dan M. Wooton. 1985. Ilmu Pangan. Terjemahan .UI-Press. Jakarta.
- Didu, S. M. 2000. Rancang Bangun Sistem Penunjang Keputusan Pengembangan Agoindustri Kelapa Sawit Untuk Perekonomian Daerah. Disertasi. Sekolah Pascasarjana Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor.
- Dinas Pertanian Daerah Kabupaten Enrekang. 2017. Prospek Pengembangan Sapi Perah Kabupaten Enrekang Propinsi Sulawesi Selatan. Enrekang.
- Hubeis, M. 1997. Menuju Industri Kecil Profesional di Era Globalisasi Melalui Pemberdayaan Manajemen Industri. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu Manajemen Industri, Fakultas Teknologi Industri, Institut Pertanian Bogor.
- Jumhur, A. A. 2001. Model Pengembangan Industri Kecil; Makalah Seminar Nasional Teknik Industri “ Peran dan Profesi Pendidikan teknik Industri dalam Mewujudkan Kemandirian Usaha Kecil dan Menengah”. Jakarta.
- Marzoeki, A. A. M., A. Hafid, M. Jufri, Amir dan Madjid. 1978. Penelitian Peningkatan Mutu Dangke. Balai Penelitian Kimia Departemen Perindustrian, Makassar.
- Ridwan. M. 2004. Analisis Kinerja Kualitas Industri Kecil Makanan Khas Tradisional Dangke Di Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan, Kerjasama Dengan Lembaga Penelitian UNHAS Makassar. Makassar
- Ridwan. M. 2005. Strategi Pengembangan Dangke Sebagai Produk Unggulan Lokal di Sulawesi Selatan. Tesis, Sekaolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.