

DIVERSIKASI PRODUK DANGKE UNTUK MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN PETERNAK SAPI DI KABUPATEN ENREKANG

Nurhaedah*, Arman, dan Irmayani

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Peternakan dan Perikanan
Universitas Muhammadiyah Parepare

*Email korespondensi: nurhaedah376@gmail.com

ABSTRACT

The long-term goal of the research is to develop agribusiness models for Soft Cheese sp as a whole, starting from agriculture to the level of sustainable agriculture to improve the welfare of dairy farmers in the Enrekang Regency. Specific objectives are 1). Formulate and compile a production-based model of agribusiness development in commodities with sp soft cheese to improve production quality and quantity 2). Implemented the pattern of integration between downstream agribusiness and agribusiness development of dairy cows to produce sp soft cheese products that are competitive in the global, domestic, and foreign markets that are supported. Dairy farmers to produce dangke, soft cheese sp, products are choosing as the main samples in this study as potential livestock commodities in Enrekang Regency. The plan of this study was carried out in Enrekang Regency as a producer of sp soft cheese with a distinctive aroma and taste in South Sulawesi, and in this area, many dairy farmers have not used additional dairy products that they produce. The sample used in this study amounted to 50 dairy farmer households, which at the same time sought out sp soft cheese products in Enrekang Regency. The farming activities carried out by each group are supporting, caring for, protecting, and milking cows to produce fresh milk to make competent soft cheese sp products for marketing. Processed fresh milk can be a variety of food such as dangke and chips foods. This action is also done to diversify the products favored by other people and consumers. The research uses income analysis to negate a large amount of money earned at the time of production.

Keywords: agribusiness, dangke, fresh milk, welfare

ABSTRAK

Tujuan jangka panjang penelitian adalah mengembangkan model agribisnis dangke *Soft Cheese* sp secara menyeluruh mulai pada tingkat off farm sampai pada tingkat on farm yang berkelanjutan untuk meningkatkan kesejahteraan peternak sapi perah di Kabupaten Enrekang. Tujuan khusus adalah: 1). merumuskan dan menyusun model pengembangan agribisnis berbasis produksi pada komoditi dangke *soft cheese* sp untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi. 2). Menerapkan pola terintegrasi antara agribisnis hulu dan agribisnis hilir pengembangan sapi perah untuk menghasilkan produk dangke *soft cheese* sp yang berdaya saing dipasar global, domestik dan mancanegara yang berkelanjutan. Peternak sapi perah untuk menghasilkan produk dangke *soft cheese* sp dipilih sebagai sampel utama dalam penelitian ini sebagai komoditi peternakan yang potensial di Kabupaten Enrekang. Rencana penelitian ini dilakukan di Kabupaten Enrekang sebagai daerah penghasil dangke *soft cheese* sp dengan aroma dan rasa yang khas di Sulawesi Selatan sekaligus di daerah ini banyak peternak sapi perah yang belum memanfaatkan dengan maksimal produk susu segar yang dihasilkannya. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 50 rumah tangga peternak sapi perah yang sekaligus mengusahakan menghasilkan produk dangke *soft cheese* sp di Kabupaten Enrekang. Kegiatan usahatani yang dilakukan masing-masing kelompok adalah memelihara, merawat, melindungi dan pemerah susu sapi untuk menghasilkan susu

segar untuk membuat produk dangke *soft cheese* sp yang berdaya saing pada pemasaran. Hasil olahan susu segar dapat berupa berbagai olahan pangan seperti dangke dan keripik. Tindakan ini sekaligus melakukan sebagai inovasi untuk melakukan diversifikasi produk yang digemari masyarakat dan konsumen lainnya. Penelitian menggunakan analisis pendapatan untuk mengetahui berapa besar pendapatan yang diperoleh peternak saat produksinya

Kata Kunci: agribisnis, dangke, susu segar, kesejahteraan.

PENDAHULUAN

Sapi perah merupakan salah satu jenis komoditi unggulan peternakan Kabupaten Enrekang selain sapi potong dan kambing. Sapi perah telah tersebar di beberapa Kecamatan di Kabupaten Enrekang seperti Kecamatan Enrekang, Cendana, Alla, Baraka dan Anggeraja (Tabel 1). Peternakan sapi perah di Kabupaten Enrekang sudah dimulai sejak tahun 1981 melalui proyek Crash Program oleh Dinas Peternakan berupa bantuan sapi perah jenis *Sachiwal Cross* dan *Santa Gertrudis* dari *New Zealand* (Gambar 1). Perkembangan sapi perah mengalami stagnasi dari tahun 1981 – 1991, populasinya hanya bertambah 60 ekor. Namun, sejak tahun 1991 – 2001 dengan adanya teknologi Inseminasi Buatan (IB) populasi dapat ditingkatkan hingga mencapai 110 ekor, bahkan pada tahun 2002 mencapai 284 ekor. Dengan

teknologi IB dan pengadaan sapi perah melalui bantuan pemerintah (APBD II) serta swadaya masyarakat, populasi sapi sampai dengan tahun 2018 ini mencapai 6908 ekor (Tabel 1).

Usaha peternakan sapi perah ini banyak dikembangkan sebagai ternak dengan hasil utama berupa susu. Meningkatnya populasi sapi perah di Kabupaten Enrekang berdampak pada melimpahnya susu segar yang diproduksi peternakan sapi perah ini. Menurut Asosiasi Gabungan Koperasi Susu Indonesia (2017), setiap sapi perah lokal mampu menghasilkan susu sebanyak 13-15 liter per harinya. Dengan asumsi tersebut, artinya Kabupaten Enrekang mampu memproduksi 89.804-103.620 liter susu segar setiap harinya. Perkembangan jumlah populasi yang ada telah merespon pengembangan industri kecil.



Gambar 1. Sapi perah yang diproduksi untuk menghasilkan dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan, 2018

Tabel 1. Populasi Sapi Perah Berdasarkan Kecamatan di Kabupaten Enrekang. Sampai Tahun 2018

No	Kecamatan	Total Ternak Sapi Perah (ekor)
1	Maiwa	47
2	Bungi	19
3	Enrekang	969
4	Cendana	3402
5	Baraka	213
6	Buntu Batu	185
7	Anggeraja	1088
8	Malua	65
9	Alla	473
10	Curio	192
11	Masalle	35
12	Baroko	220
Total		6908

Sumber : Dinas Pertanian Daerah Kabupaten Enrekang, 2018

Industri kecil di Kabupaten Enrekang yang memanfaatkan susu segar sebagai bahan bakunya adalah industri makanan khas tradisional dangke. Dangke adalah makanan yang terbuat dari fermentasi susu, bertekstur seperti tahu dan memiliki rasa yang mirip keju. Sampai saat ini industri kecil dangke mengalami perkembangan baik dari segi jumlah, maupun produksi yang dihasilkan. Produk dangke terkenal di Kabupaten Enrekang, namun belum mampu diperkenalkan secara maksimal sampai ke luar daerah karena produk tersebut cepat rusak sehingga tidak memungkinkan dibawa untuk jarak jauh. Teknologi pengawetan dan atau pengemasan yang tepat mungkin dapat mengatasi masalah ini sehingga akan membantu untuk lebih mempopularkan produk dangke ini luar Sulawesi Selatan.

Populasi terbesar usaha peternakan sapi perah berada di Kecamatan Cendana (3402 ekor), di kecamatan inilah tepatnya di Desa Lekkong dikembangkan pusat pengembangan industri peternakan sapi perah Kabupaten Enrekang. Suatu fenomena yang menarik bahwa produk industri kecil dangke laku di pasaran, dengan jumlah produksi yang ada saat ini masih belum mencukupi kebutuhan masyarakat. Hal ini dibuktikan dengan cukup larisnya produk ini dipasar-pasar tradisional yang ada. Saat ini dengan populasi yang ada dapat dihasilkan susu

murni rata sekitar 5014 liter/hari yang diolah menjadi dangke. Dangke ini telah dipasarkan ke beberapa daerah seperti Makassar, Kalimantan, Papua, Jakarta, Malaysia, dan daerah-daerah lainnya dimana komunitas masyarakat Enrekang berada. Dangke ini dapat dijual pada kisaran harga antara Rp 25.000/buah, peternak mendapat keuntungan antara Rp 6.000.000 – 8.000.000,-setiap ekor sapi pertahun (Dinas Pertanian Daerah Kabupaten Enrekang, 2018). Oleh karena itu pengusaha dangke di Kabupaten Enrekang seharusnya memaksimalkan potensi untuk mengembangkan usaha ini dengan memperhatikan faktor-faktor produksi yang tepat dilakukan.

Dangke di Kabupaten Enrekang terdiri dari 2 jenis yaitu dangke yang berbahan dasar susu sapi dan dangke yang berbahan dasar susu kerbau. Kedua jenis dangke tersebut memiliki ciri khas masing-masing. Keberadaan 2 jenis dangke tersebut memberikan kesempatan kepada konsumen atau pembeli untuk menentukan jenis dangke yang sesuai dengan selera mereka. Berdasarkan hasil penelitian Ridwan (2004) dari sejumlah 100 orang responden terpilih, 79% mengkonsumsi dangke tersebut dalam bentuk digoreng, 3% dimasak, 1% dibakar, 2% kombinasi digoreng-masak dan sisanya 15% kombinasi digoreng-bakar. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi produk

dangke di Kabupaten Enrekang masih dalam bentuk yang tradisional, belum ada diversifikasi yang luas atas produk tersebut. Hal ini akan berpengaruh pada jumlah konsumsi masyarakat atas produk tersebut.

Konsumsi masyarakat Kabupaten Enrekang atas produk dangke adalah 25% responden mengkonsumsi 1-2 buah/hari, 14% respon mengkonsumsi 3-4 buah/hari dan sisanya 61% mengkonsumsi secara tidak menentu, tergantung keinginan dan kebutuhan. Nilai tersebut masih cukup rendah jika dibandingkan dengan jumlah rata-rata anggota keluarga per rumah tangga yang berada pada kisaran 3-6 orang. Hal ini menyiratkan bahwa dengan potensi jumlah penduduk dan rata-rata jumlah anggota keluarga per rumah tangga yang relatif besar, maka terdapat adanya potensi peningkatan tingkat konsumsi masyarakat, yang salah satu alternatifnya dengan memberikan kampanye konsumsi protein hewani, yang barengi dengan peningkatan diversifikasi produk dangke, sehingga tidak terfokus pada bentuk goreng, masak dan bakar.

Rendahnya tingkat konsumsi tersebut mungkin juga disebabkan karena adanya persepsi masyarakat akan harga dangke tersebut yang masih dirasa mahal. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data bahwa 76% responden menganggap bahwa harga dangke yang ada tergolong sedang, dan sisanya 24% responden menganggap bahwa harga dangke yang beredar di masyarakat tergolong mahal.

Pengembangan industri kecil makanan khas tradisional dangke di Kabupaten Enrekang memiliki potensi yang cerah seiring dengan cerah prospek persapiperahan sebagai penyedia bahan baku produk dalam bentuk susu segar di Kabupaten Enrekang. Hal ini disebabkan karena beberapa faktor pendukung yang sangat potensial di Kabupaten Enrekang, terutama faktor iklim, geografi dan topografi serta animo masyarakat yang cukup tinggi pada produk dangke tersebut. Dengan demikian, pengolahan produk dangke menjadi olahan pangan

lain menjadi penting agar harga menjadi terjangkau dan tahan lama. Pada akhirnya, tingkat konsumsi dangke akan bertambah dan pemanfaatan susu segar yang dihasilkan peternak dapat di

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dimulai dari pengumpulan peternak sapi perah yang mengusahakan dangke sebagai mata pencaharian keluarga. Orientasi penelitian ini menggunakan sampel yang memiliki sapi perah untuk diusahakan. Proses pemeliharaan sapi perah sampai pada penambahan konsentrat pada makanannya untuk menambah kualitas susu yang dihasilkannya. Susu yang dihasilkan diolah menjadi sebuah produk dangke yang memerlukan waktu tertentu agar tidak membusuk apabila dipertahankan beberapa hari, olehnya itu diharapkan adanya inovasi dalam usaha pembuatan dangke ini. Luaran penelitian ini adalah peternak sapi perah mampu menerapkan model agribisnis secara terpadu antara agribisnis hulu, on farm, hilir dan tenaga pendukung sehingga mendapatkan *added value* atas produknya.. Terjalannya kerjasama mutualistik antara peternak dan stakeholders pengolah panganan dangke dan didukung oleh lembaga pembiayaan untuk memberi kredit kepada para petani mengembangkan usaha budidayanya, publikasi pada jurnal ilmiah terakreditasi, sosialisasi pada seminar nasional.

Data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu data Primer disurvei di tingkat peternak dengan menggunakan kuisioner untuk keperluan identifikasi faktor-faktor penting yang terasosiasi kuat dengan peningkatan produksi susu segar sapi perah yang dikembangkan. Tahap ini akan menggunakan pengumpulan data dengan mengunjungi langsung lokasi penelitian. Selanjutnya, data yang diperoleh di analisis dengan menggunakan analisis pendapatan peternak untuk mengetahui berapa pendapatan yang diperoleh petani per produksinya.

Analisis yang digunakan untuk menguji faktor produksi adalah analisis analisis pendapatan untuk melihat sejauh mana peternak memperoleh keuntungan dengan usaha dangke ini. Analisis pendapatan ini mengacu pada pendapat Soekartawi, 2005 yaitu $\pi = TR-TC$, dimana :

π = Pendapatan/Keuntungan

TR = Total Revenue/Total Penerimaan

TC = Total Cost/Total Biaya (Biaya tetap + Biaya variabel)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pekerjaan masyarakat Kabupaten Enrekang antara lain adalah bertani, berdagang, dan beternak seperti di Desa Cendana, Kecamatan Cendana. Usaha ternak ini berupa ternak sapi dan kerbau perah yang menghasilkan susu. Berdasarkan data pada Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Enrekang (2018), Sapi perah terbanyak di Kecamatan Cendana yaitu 3402 ekor dengan produksi susu 10583 liter setiap hari atau rata-rata 7,18 liter setiap hari per satu ekor sapi (Dinas Peternakan & Perikanan Kabupaten Enrekang, 2015). Produksi ini sangat rendah apabila dibandingkan dengan hasil produksi nasional terhadap sapi perah local yaitu 13-15 liter setiap hari per ekor sapi. Masyarakat sadar akan manfaat gizi yang dikandung dari susu sapi tersebut, sehingga meyakini bahwa dengan usaha dangke dan keripik dangke akan diminati banyak orang. Sebagai bahan makanan/minuman, susu mempunyai nilai gizi yang tinggi karena mengandung unsur-unsur yang dibutuhkan oleh tubuh. Komposisi rata-rata susu sapi terdiri dari air 83,3%, protein 3,2%, lemak 4,3%, karbohidrat 3,5%, kalium 4,3 mg/100 gr, kalsium 143,3 mg/100 gr, fosfor 60 mg/100 gr, besi 1,7 mg/100 gr, vitamin A, SI 130, Vitamin B1 0,3 mg/100 gr dan vitamin C 1 mg/100 gr (Ekawati, 2015).

Susu sapi murni atau *raw milk* masih steril sebelum diperah, namun mudah terkontaminasi bakteri dan mikroorganisme pada saat terpapar udara bebas. Susu sapi murni tidak disarankan dikonsumsi mentah, namun

perlu diproses lebih lanjut dengan pasteurisasi atau UHT. Tujuan pasteurisasi untuk menghambat perkembangbiakan bakteri atau patogen yang ber-bahaya bagi tubuh yang mungkin ada di dalam susu tanpa banyak merusak kandungan susu sapi. Teknologi dewasa ini telah mampu memproses susu agar aman dikonsumsi, tahan lama, tanpa banyak menghilangkan zat gizinya (Susanti & Hidayat, 2016).

Dangke merupakan salah satu makanan tradisional dari Kabupaten Enrekang terbuat dari susu sapi atau susu kerbau yang diolah secara enzimatik menggunakan papain dari getah pepaya (Rahman, 2014). Untuk membuatnya berbentuk, maka susu dituang pada tempurung kelapak kemudian dipadatkan. Getah pepaya berfungsi sebagai bahan pengental pada saat susudimasak. Usaha oleh Mitra 2 menghasilkan susu sapi setiap hari rata-rata 43,5 liter dengan produksi idangke rata-rata 25 biji. Produksi susu menjadi dangke didapatkan dengan memelihara sapi sebanyak 6 ekor dan tenaga kerja terampil sebanyak 2 orang. Keripik dangke adalah suatu makanan camilan yang terbuat dari bahan dasar dari dangke, susu sapi dan tepung. Tepung ini umumnya dari ubi kayu, akan tetapi yang dipakai masyarakat Desa Cendana adalah tepung dari beras ketan. Usaha keripik dangke dengan menggunakan susu produksi dengan rata-rata 43,5 liter setiap hari, dapat menghasilkan kurang lebih 592 bungkus keripik dangke. Penggunaan biaya yang dikeluarkan meliputi Biaya Tetap sebesar Rp.1.297.500 Biaya Variabel yang dikeluarkan sebesar Rp3.431.900,- sehingga diperoleh pendapatan sebesar Rp 4.150.600.

Tujuan pengolahan susu menjadi dangke dan keripik dangke adalah untuk memberikan nilai tambah dan meningkatkan/memperpanjang kemanfaatan susu. Proses pengolahan keripik dangke secara umum yang banyak dilakukan adalah cara konvensional. Pengolahan dengan cara konvensional yaitu dengan menggunakan

kuali penggoreng dimana kondisi bahan pangan yang digoreng terbuka dengan udara. Umumnya alat yang digunakan berupa wajan yang berisi minyak goreng, lalu dipanaskan dengan kompor atau tungku pemanas.

Susu sapi yang diperoleh setiap hari lebih cenderung dibuat dangke supaya dapat dijual langsung oleh peternak. Namun, bila dianalisis terhadap dua usaha tersebut yaitu usaha dangke dan keripik dangke, maka usaha keripik dangke lebih menguntungkan. Dalam hal usaha keripik dangke telah menerapkan prinsip keanekaragaman produksi dari sisi rasa, meliputi rasa original, keju, coklat, balado. Demikian pula kemasannya telah diperbaiki sesuai standar nasional sehingga konsumen merasa nyaman untuk membawanya berpeergianmeskipun jauh karena sudah dikemas aman dan coock untuk camilan jika dalam perjalanan. Masalah ini yang harus diselesaikan pada Program Pengembangan Produk Unggulan Daerah, yaitu bagaimana memberikan pemahaman kepada mitra untuk mengetahui dari sisi bisnisnya terhadap pilihan dua usaha tersebut. Permasalahan lain adalah rendahnya pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan dan pemasaran. Pengembangan dan peningkatan kualitas produksi ini separutnya memperoleh perhatian baik dari pemerintah setempat sehingga pemasaran produk ini lebih maksimal kepada semua khalayak. Karena masih terbatas dalam produksi yang besar mereka memproduksi keripik dangke umumnya untuk produksi terbatas dan apabila ada permintaan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Dangke merupakan produk olahan tradisional yang hanya dapat ditemui di Kabupaten Enrekang terutama pada Desa Cendana, dengan rata-rata produksi per hari oleh tiap-tiap Rumah Tangga sebesar 30 dangke per hari.
2. Peningkatan pendapatan dangke dapat ditemukan pada pengolahan

selanjutnya yaitu pembuatan keripik yang dilakukan oleh para peternak dalam berbagai rasa sebesar rata-rata mampu menjual produk sebanyak 50-70 buah per hari.

Saran

Perlu keterlibatan aktif pemerintah setempat untuk mempromosikan produk unggulan ini sehingga semua warga masyarakat Kabupaten Enrekang mampu dan mudah membeli dan mengkonsumsi dangke ini karena harga yang masih mahal sehingga tidak semua masyarakat dengan mudah berkesimpulan membeli produk ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Prawoto, 1996. Warta. Pusat Penelitian Ternak Sapi. No. 14 Juli 1996.
- Adnan, 1984. Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu bagian 1. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Andi Offset, Yogyakarta.
- Anonim. 1999. Enrekang dalam angka 2008.BPS Enrekang
- Anand Gaffar,2006. Analisis Produksi Usahatai Dangke. Program Pascasarjana Universitas Hasanuddin:Makassar.
- Andarias, I. 1997. Prospek Pengembangan Usahatani Dangke Di Kabupaten Enrekang. Fakultas Ilmu Perikanan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Anonim, 1994. Pembangunan Agribisnis Perikanan. Badan Agribisnis Direktorat Jenderal Peikanan: Jakarta
- Benyamin L., 2000. Dasar-dasar Tehnologi Produk Ternak. PT. Raja. Grafindo Persada. Jakarta.
- BPS dan Dinas Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan, 2004. Data Base Bidang Pertanian Sulawesi Selatan Tahun 1999-2003. Pemerintah Provinsi Sulawesi Selatan. Badan Penelitian dan

- Pengembangan Daerah
(Balitbangda). Makassar
Christopher Pass dan Bryan Lowes,
1994. Kamus Lengkap Ekonomi.
Terjemahan Edisi
Kedua. Erlangga: Jakarta
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi
Sulawesi Selatan, 2004. Gerakan
Ekonomi Pembangunan
Masyarakat
- Sugiarto, 1993. Statistika. Penerbit
Andi Offset. Yogyakarta
- Soekartawi, 1990. Teori Ekonomi
Produksi. Analisis Fungsi Cobb
Douglas. Rajawali Press.
Jakarta.
- Soekartawi, 1995. Analisis
Usahatani. Universitas Indonesia.
Jakarta.
- Sirait, C. H. 1994. Evaluasi Mutu Dadih
di Daerah Produsen. Prosiding
Seminar Nasional Sains dan
Teknologi Peternakan,
"Pengolahan dan Komunikasi
Hasil-Hasil Peternakan". Balai
Penelitian Ternak Ciawi-Bogor.
- Sjarifudian, H. H, D. Maspiyati. 1995.
Strategi dan Agenda
Pengembangan Usaha Kecil.
Penerbit Yayasan Akatiga,
Bandung.
- Yesilva, A. 1993. Mempelajari Pengaruh
Saat Penambahan Koagulan,
Penambahan Asam Sorbat dan
Suhu Penyimpanan Terhadap
Rendamen dan Mutu Dangkal
(*Soft Cheese*). Skripsi Jurusan
Teknologi Industri.