

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Di Indonesia sapi perah memiliki peranan yang cukup penting bagi kehidupan manusia, dari segi sosial maupun ekonomi, dengan sistem pemeliharaan yang bersifat tradisional dan merupakan peternakan rakyat. Di era sekarang masyarakat sudah mengetahui bahwa susu mengandung nilai gizi cukup tinggi. Susu mudah dicerna serta diserap oleh tubuh dan mempunyai keistimewaan dalam mengimbangi kekurangan zat gizi pangan lainnya. Beternak sapi perah merupakan salah satu mata pencaharian yang dikenal luas oleh masyarakat tingkat menengah ke bawah. Selain menghasilkan susu sapi perah juga mendatangkan banyak manfaat melalui hasil olahan susu yang salah satunya bernama dangke untuk menunjang pendapatan dan menciptakan kesempatan kerja masyarakat di Kabupaten Enrekang.

Masyarakat di Kabupaten Enrekang sebenarnya sudah lama mengembangkan sapi perah yaitu sejak tahun 1980/81, yang pada awalnya mengimpor sapi Sahiwal Cross, kemudian peternak beralih memelihara sapi Fries Holland (FH) karena sulitnya memperoleh bibit sapi perah sahiwal cross. Hal yang menarik bahwa minat masyarakat Enrekang memelihara sapi perah cukup tinggi dan telah menyebar diseluruh kecamatan yang ada di Kabupaten Enrekang. Populasi sapi perah di daerah yang baru mengembang sapi perah masih sedikit seperti Kecamatan Maiwa, Bungin, Masalle, dan Baroko (Garantjang dan Syawal, 2018).

Indikator keberhasilan dari usaha tani atau usaha ternak dapat dilihat dari besarnya pendapatan yang diperoleh petani atau peternak dalam mengelola suatu usaha tani atau usaha ternak. Semakin besar pendapatan yang diterima petani atau peternak akan semakin besar pula tingkat keberhasilan usahatani maupun usahaternaknya. Usaha tani dikatakan berhasil apabila pendapatan cukup digunakan untuk membayar sarana produksi termasuk biaya angkutan, cukup untuk membayar biaya bunga modal dan cukup untuk membayar upah tenaga kerja yang dibayar atau dalam bentuk upah lainnya (Soekartawi, 2011).

Kabupaten Enrekang merupakan salah satu kabupaten di Sulawesi Selatan yang memprioritaskan pengembangan peternakan sapi perah. Dukungan dari Dinas Peternakan Kabupaten Enrekang melalui program pemberian modal bagi peternak, dan Inseminasi Buatan (IB) yang bertujuan mengembangkan produksi susu untuk mendukung kegiatan pengolahan dangke yang diolah dari susu sapi atau susu kerbau (Rahman, 2014).

Komposisi susu kerbau secara umum sama dengan susu sapi dan ruminansia lainnya yaitu adanya protein, lemak, laktosa, vitamin, mineral dan air. Susu kerbau umumnya lebih kaya lemak dan protein apabila dibanding dengan susu sapi dengan persentase kadar lemak susu kerbau sebesar 7-10% dan kadar protein susu kerbau sebesar 4-6% dibandingkan kandungan protein susu sapi sebesar 4% dan kandungan lemak susu sapi sebesar 3% (Rahman, 2018). Kadar laktosa susu kerbau juga lebih tinggi yaitu sebesar 4,5%-5,5% dibanding kadar laktosa susu sapi yaitu sebesar 3,5%-4% (Cruz, 2010).

Dangke adalah produk olahan susu khas Indonesia yang dibuat secara tradisional oleh masyarakat di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Produk ini dihasilkan melalui pemanasan susu segar yang ditambahkan larutan getah pepaya sehingga susu membentuk gumpalan (*curd*) dan cairan (*whey*). Curd dan whey kemudian dipisahkan dengan menggunakan spatula saring dan dicetak menggunakan tempurung kelapa, setelah memadat dangke lalu dibungkus dengan daun pisang dan siap dikonsumsi. Masyarakat di Kabupaten Enrekang mengkonsumsi dangke sebagai lauk pendamping nasi sehari-hari dan juga sebagai pangan selingan yang disantap dengan campuran gula aren atau sambal jeruk nipis.

Masyarakat Enrekang pada umumnya hanya mengenal satu jenis dangke yaitu dangke susu kerbau namun karena tingginya permintaan dan kemampuan dalam memproduksi susu kerbau sangat terbatas sehingga pengolah dangke mencoba mencari alternatif bahan baku lain dalam pembuatan dangke menggunakan susu sapi.

Usaha pembuatan dangke dikategorikan sebagai industri berskala rumah tangga. Sebab mulai dari produksi bahan mentah sampai pada pengolahannya menjadi dangke dilakukan oleh anggota keluarga. Bahan baku yang digunakan untuk membuat dangke diperoleh dari susu segar dari ternak mereka sendiri maupun pemasok susu dari peternak luar. Berdasarkan uraian di atas maka telah dilakukan penelitian dengan judul Analisis Pendapatan Usaha Produksi Dangke Sebagai Makanan Tradisional Unggulan Dari Susu di Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapatan dan kelayakan usaha produksi dangke di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan.

Manfaat Penelitian

- a. Sebagai sumber wawasan dan referensi bagi mahasiswa peneliti dalam menganalisis pendapatan usaha dangke yang ada di Kabupaten Enrekang.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai pengetahuan tambahan masyarakat mengenai analisis pendapatan usaha dangke.