

BAGAIMANA DANGKE MENDUKUNG KEBUTUHAN PANGAN NASIONAL ?



RATMAWATI MALAKA

FAKULTAS PETERNAKAN, UNIVERSITAS HASANUDDIN

**DIBAWAKAN PADA “BINCANG PETERNAKAN “DANGKE HARTA KARUN
DARI SULAWESI” 6 FEBRUARI 2021 (ILA-UGM-EFS-ASMITA)**

POKOK BAHASAN

- Apa itu Dangke ?
- Mengapa Dangke ?
- Bagaimana Kebutuhan Pangan Nasional tentang Susu dan Produknya ?
- Bagaimana analisis SWOT tentang pengembangan Dangke ?
- Bagaimana Dangke dapat mendukung Kebutuhan Pangan Nasional ?



APA ITU DANGKE

Dangke is a local cheese product of farmer community as home industry of Enrekang, south Sulawesi, Indonesia

dangke cheese is classified as very perishable food

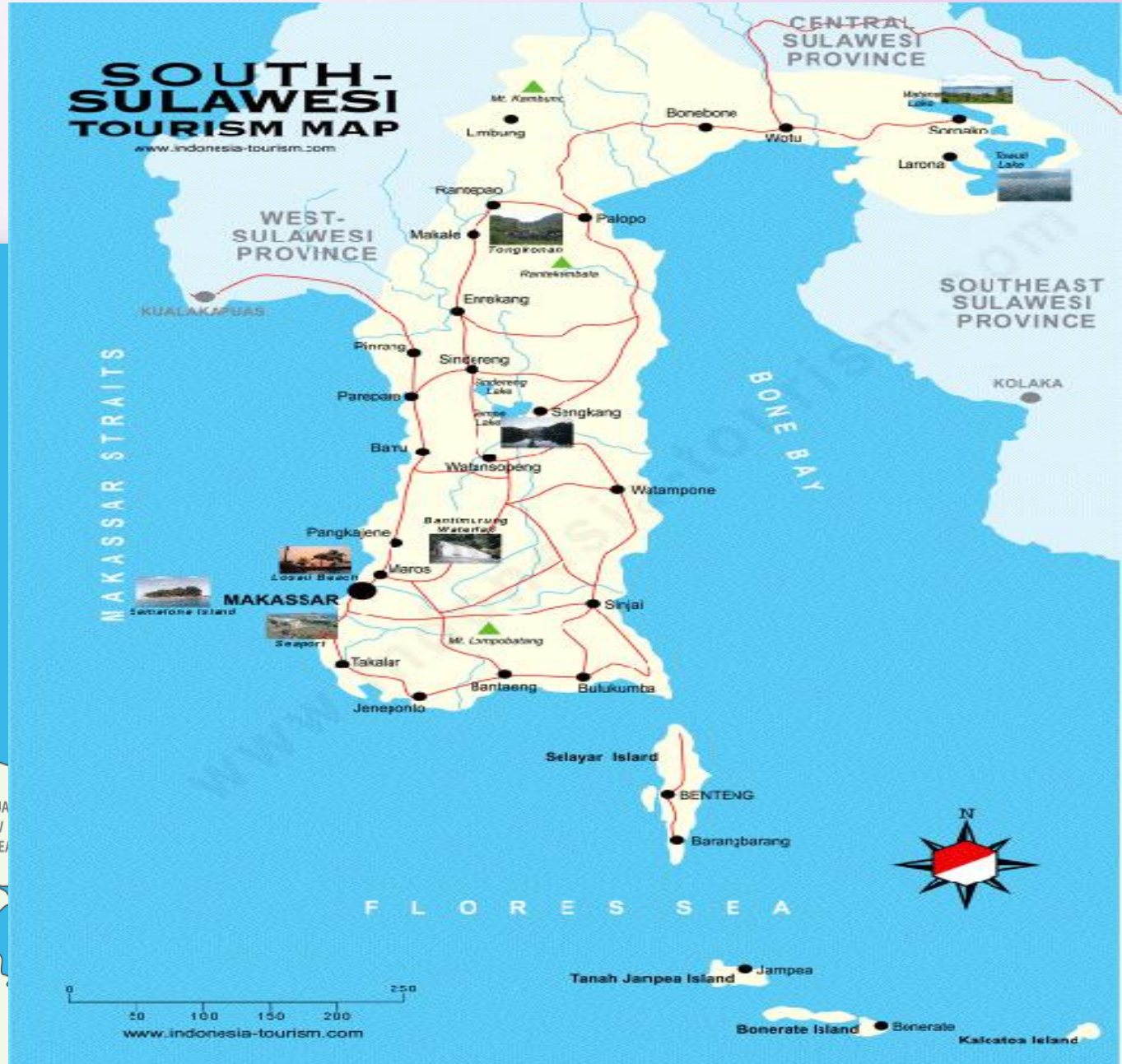
NATURAL CHEESE, MADE BY CLOTTING, HEATING BUFFALO, COW, GOAT OR SHEEP MILK SAP OF PAPAYA (*Carica papaya*) or Pineapple juice.



DANGKE



DANGKE DAN INDONESIA



Tabel 1. Physico-chemical properties of Dangke at several of times of ripening

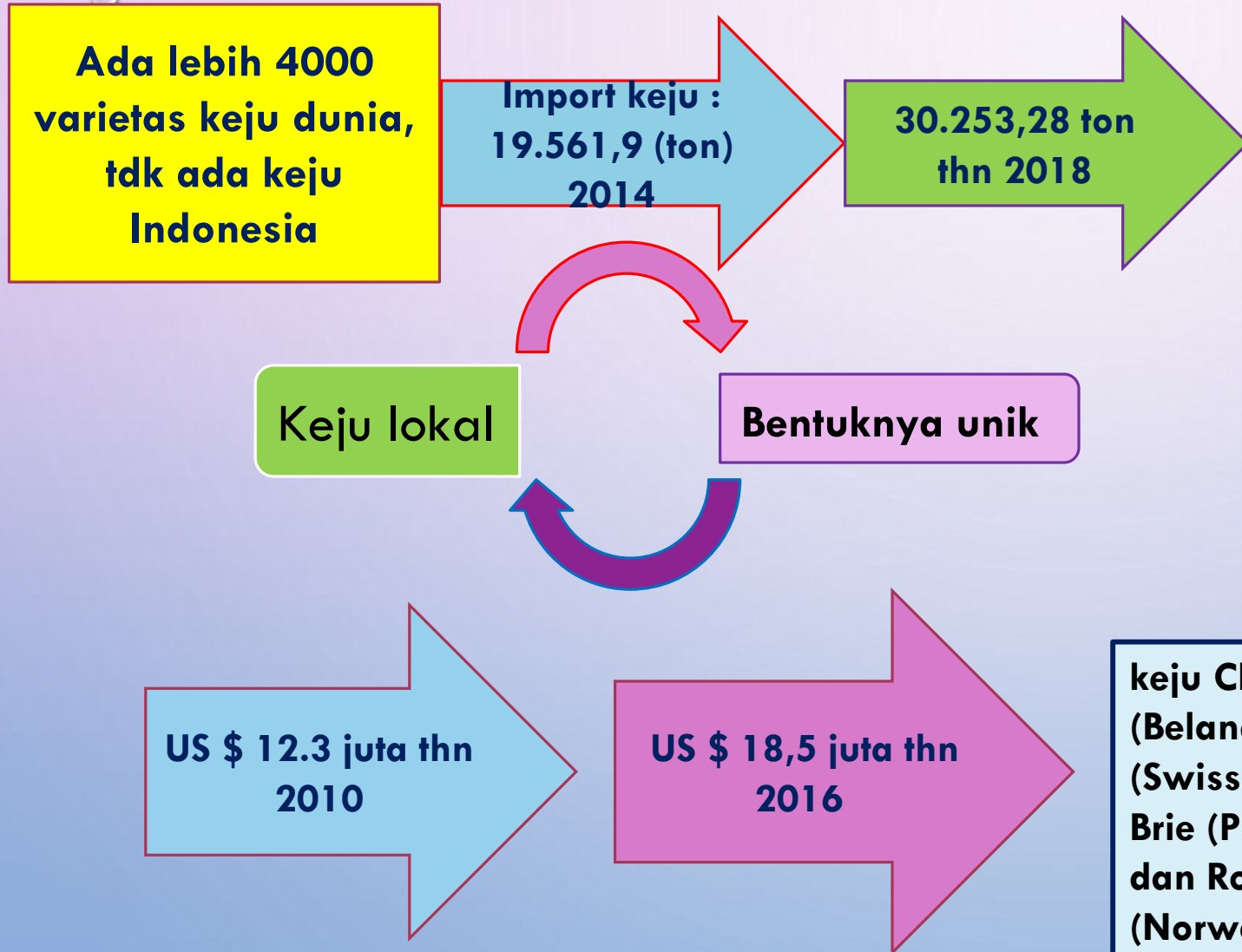
| Physico-chemical properties | Ripening time | | |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| | 0 | 3 | 6 |
| Carbohydrate (%) | 24.34 ± 0.14a | 22.04 ± 0.95b | 19.36 ± 0.04c |
| Lactic acid (%) | 0.42 ± 0.04 | 0.44 ± 0.02 | 0.48 ± 0.05 |
| pH | 5.3 ± 0.06a | 5.0 ± 0.06b | 4.8 ± 0.03c |
| Protein (%) | 12.48 ± 0.44a | 12.48 ± 0.44b | 24.54 ± 0.08c |
| Water (%) | 60.41 ± 1.67a | 60.41 ± 1.67b | 44.93 ± 0.29c |
| Fat (%) | 20.71 ± 0.70a | 20.71 ± 0.70b | 8.03 ± 0.06c |

| Kandungan Gizi | Komposisi (%) |
|----------------|---------------|
| Air | 45.75 |
| Lemak | 32.81 |
| Protein | 17.20 |
| Mineral | 2.32 |

Sumber: Marzoeki et al., (1978)

Note : abc are the average value in the same row indicatesignificant differences (P<0.05) (Malaka, 2017)

MENGAPA DANGKE ?



keju Cheddar (Inggris); Gouda dan Edan (Belanda); Emmental dan Gruyere (Swiss); Limburger, Camembert dan Brie (Prancis); Gorgonzola, Mozzarella dan Romano (Italy); Brunost (Norwegia), Damiati (Mesir) dan masih banyak varietas keju lainnya.

KENAPA DANGKE ?

- BUKANKAH DIA SUDAH TERJUAL LARIS DI ENREKANG ? UNTUK APA DIKEMBANGKAN ?
- TIDAK INGINKAH KITA SEBAGAI ANAK BANGSA PRODUK LOKAL KITA DIKENAL DI DUNIA ?
- TIDAK INGINKAH KITA SEBAGAI ANAK BANGSA ADA DAFTAR NAMA KEJU DI DUNIA SEBAGAIMANA HALNYA KEJU CHEDDAR, MOZZARELLA, GOUDA DAN LAINNYA ?
- MENGAPA KEJU MOZZARELLA SAMPAI BEGITU POPULAR DI SELURUH DUNIA ? BUKANKAH KEJU INI AWALNYA JUGA ADALAH KEJU LOKAL, INDUSTRI RUMAH TANGGA ? MENGAPA KEJU CHEDDAR BISA MENYEBAR KE SELURUH DUNIA ? INI KARENA ADA INDUSTRI YANG MENGADOPSINYA. KEJU INI DIBUAT DAN DIVERSIFIKASI PRODUK YANG HAMPIR SEMUA JENIS KUE DAN ROTI SERTA MAKANAN LAINNYA MENGGUNAKANNYA.



APA ISTIMEWANYA KEJU LAIN ?

- SEMUA KEJU HAMPIR SAMA RASANYA, BASE RASA KASEIN SUSUYANG BERBEDA KARENA SUDAH ADA PERBAIKAN KUALITAS
- SUDAH ADA INOVASI STARTER
- SUDAH ADA INIVASI RIPENING (PEMERAMAN)
- SUDAH ADA INOVASI COATING
- SUDAH ADA INOVASI KEMASAN
- SUDAH ADA INOVASI PROSESSANITASI DAN HIGIENITAS
- BAGAIMANA DENGAN DANGKE ? APAKAH KARENA DIA PRODUK ENREKANG SEHINGGA TDK BOLEH DITELITI ? TIDAK BOLEH DITINGKATKAN KUALITASNYA ? TIDAK BOLEH DIBUAT DIVERSIFIKASINYA ?



PRODUK



MIMPI



BAGAIMANA KEBUTUHAN PANGAN NASIONAL TENTANG SUSU DAN PRODUKNYA

Tabel . Konsumsi Susu dan Produk Susu per Capita/ Tahun

| No. | Jenis Produk susu | Tahun | | | | |
|-----|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| | | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
| 1. | Susu Segar (liter) | 0,156 | - | - | 0,313 | - |
| 2. | Susu Cair pabrik (250 ml) | 1,616 | 2,398 | 2,972 | 3,546 | 4,640 |
| 3. | Susu Kental Manis (397 g) | 3,076 | 3,598 | 4,119 | 4,640 | 4,588 |
| 4. | Susu Bubuk (kg) | 0,782 | 0,939 | 0,939 | 0,886 | 0,939 |
| 5. | Susu Formula bayi (400 g) | 1,460 | 0,678 | 0,678 | 0,678 | 0,678 |
| 6. | Keju (ons) | 0,010 | - | - | 0,261 | 1,356 |
| 7. | Produk susu lainnya | 0,031 | - | - | 0,261 | |

Sumber: Buku Statistik Peternakan, Dirjen
Peternakan, 2019

Jadi kebutuhan keju dan produk lainnya Nasional
 $= 1,356 \times 268.583.016 = 364.198.569,696$ ons
 $= 36.419.857$ kg keju/tahun

TABEL. KONSUMSI SUSU DI BEBERAPA NEGARA ASEAN DAN DUNIA



| No. | Negara | Konsumsi Susu (liter/kepala/tahun) |
|-----|-----------|---------------------------------------|
| 1. | Dunia | 40 |
| 2. | Malaysia | 27 |
| 3. | Singapura | 50 |
| 4. | Thailand | 22 |
| 5. | Filipina | 21 |
| 6. | Indonesia | 12,206 |

Kebutuhan konsumsi
susu dan Produknya
Nasional = $12,206 \times$
 $268.583.016 =$
 $3.278.324.293,296$
liter/tahun atau
 $\pm 3.278.324, 3$
ton/tahun

Tabel 2. Perbandingan produksi susu, keju, import dan export, prediksi produksi Dangke

| No | Perihal | Tahun | | | | |
|----|--|-----------|-----------|-----------|------------|---------|
| | | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
| 1. | Produksi Susu Segar (Ton)* | 835,1 | 912,7 | 928,1 | 951,0 | 996,4 |
| 2. | Populasi Sapi Perah (ekor)* | 518.649 | 533.920 | 540.441 | 581.822 | 561.061 |
| 3. | Populasi Sapi perah di Sul-Sel (ekor)* | 1.515 | 1.529 | 1.696 | 1.763 | 1.833 |
| 4. | Produksi susu segar di Sulsel (ton)* | 2.727 | 2.752 | 3.053 | 3.173 | 3.299 |
| 5. | Konversi ke Dangke (ton) | 545,4 | 550,5 | 610,5 | 634,5 | 659,7 |
| 7. | Import Keju (ton)* | 20.717,63 | 24.278,09 | 30.253,28 | 30.048,51 | - |
| 8. | Nilai import (x1000) USD* | 87.084,23 | 92.990,24 | 132.784,1 | 136.668,03 | - |
| 9. | Export Keju (ton)* | 637,91 | 2.671,40 | 1.358,90 | 1.159,05 | - |
| 10 | Nilai export (x1000) USD* | 2.319,85 | 2.875,81 | 4.217,49 | 3.612,96 | - |

*Statistik Peternakan dan Keswan 2019

ANALISIS SWOT TENTANG PENGEMBANGAN DANGKE

| No | Strengths (Kekuatan) | Weaknesses (Kelemahan) | Opportunity (peluang) | Threats (Tantangan) |
|-----|------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|--|
| 1. | Produk Lokal | Konsumsi masih lokal | Konsumsi Nasional, Internasional | Bagaimana menggantikan keju import ? |
| 2. | Bentuk Unik/ khas | Belum bersaing | Masyarakat suka gizi tinggi | Bagaimana memperkenalkan ke masyarakat luas ? |
| 3. | Gizi sangat tinggi | Bahan baku terbatas | Meningkatkan produksi susu | Bagaimana meningkatkan produksi susu nasional ? |
| 4. | Bahan baku lokal | Industri rumah tangga | Membuat industri pabrik | Bagaimana dibuat dan diadopsi industri ? |
| 5. | Teknologi Sederhana | Daya tahan Pendek | Memperluas jangkauan pasar | Bagaimana memperluas pasar ? |
| 6. | Mudah di diversifikasi | Belum banyak diversifikasi produk | Mengurangi saingan | Bagaimana Diversifikasi produk bias bersaing di pasaran ? |
| 7. | Rasanya gurih, segar | Belum dikenal luas | Memperkenalkan ke dunia | Bagaimana mendaftarkan Dangke di dunia internasional ? (sertifikasi) |
| 8. | Kemasan unik | Kemasan sederhana | Teknologi kemasan | Bagaimana teknologi kemansan ? |
| 10. | Sudah Paten | Belum disertifikasi | | |

BAGAIMANA DANGKE MENDUKUNG KEBUTUHAN PANGAN NASIONAL ?



MENINGKATKAN PRODUKSI

Peningkatan Produksi dapat dilakukan dengan:

1. **PENINGKATAN PRODUKSI SUSU**
2. **MENYEBARAN PRODUKSI**
3. **MEMBUAT INDUSTRI KEJU DANGKE SKALA MENENGAH SAMPAI INDUSTRI BESAR**



DIVERSIFIKASI PRODUK

Membuat Produk Olahan Dangke:

1. **MENGOLAH MENJADI PRODUK YANG DAYA TAHANNYA LEBIH LAMA**
2. **MENGOLAH MENJADI PRODUK YANG PALING DISUKAI OLEH ANAK-ANAK DAN REMAJA**



PENGEMBANGAN PRODUK

MENGEMBANGKAN PRODUK:

1. **MEMBUAT DAYA TAHAN LEBIH PANJANG**
2. **MELAKUKAN PENGEMBANGAN KEMASAN**



JENIS KEJU YANG DIPRODUKSI DALAM NEGERI

| No. | Nama Keju | Asal Daerah | Tipe Keju | Keterangan/ Penjelasan |
|-----|----------------|------------------|-----------------------------------|---|
| 1. | Keju Indrakila | Boyolali | | Mulai produksi 2009, produksi 50 kg/hari (9 variant yang berbeda) |
| 2. | Keju Mazaraat | Yogyakarta | Mozzarella, Gouda, Feta, Hollaumi | Mulai produksi 2012, produksi kecil tapi kualitas premium |
| 3. | Keju Natura | Sukabumi | Gouda | Mulai produksi 1999, 1 ton liter susu/ hari |
| 4. | Dadiah | Sumatera Barat | Keju Tradisional | Fermentasi pada Bambu |
| 5. | Dangke | Sulawesi Selatan | Keju Tradisional | Mulai kira kira tahun 1900, dari kata Dang Well (Bahasa Belanda) yang artinya Terima Kasih, awalnya dibuat dari susu kerbau dan digumpalkan dengan getah papaya yang mengandung enzim papain. |

KEJU INDRAKILA



KEJU MAZARAAT



KEJU NATUNA



HARAPAN DAN MIMPI

- KAMI HANYA PENELITI
- TAK BANYAK YANG BISA KAMI PERBUAT
- KECUALI TETAP BERHARAP DAN BERMIMPI
- PRODUK YANG CUMA BISA DITATAP PENUH CINTA
- BERHARAP ADA YANG JATUH CINTA PADANYA
- MENCOBA MEMINANGNYA
- MENCOBA MEMAHAMI HARAPAN DAN IMPIAN KAMI
- MENJADI NYATA DAN TERBANGUN DARI MIMPI