

## **PENGOLAHAN KERUPUK DANGKE PADA KELOMPOK USAHA**

Abdul Talib Yunus<sup>1</sup>, Sahari<sup>2</sup>

**Abstrak:** Program pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk penerapan Ipteks bagi Masyarakat (PKM dan dakwah) Kelompok Usaha Masyarakat desa Buntu Barana ini bertujuan membentuk dan mengembangkan desa yang mandiri ekonominya dan menciptakan lapangan pekerjaan di tingkat desa dan keterampilan sumber daya manusianya dan kecerdasan berfikir dalam melakukan usaha-usaha cerdas, kreatif, produktif, dan profesional. Kegiatan pelatihan dan penyuluhan pembuatan kerupuk dangke bagi masyarakat atau kelompok usaha mitra berkarya desa buntu barana adalah kelanjutan dari pada pelatihan dan penyuluhan pembuatan dangke dan diharapkan dapat menjadi sumber kegiatan yang membuka lapangan pekerjaan lagi bagi kelompok usaha mitra berkarya desa buntu barana dalam upaya meningkatkan taraf hidup mereka, sekaligus mengurangi tingkat ketergantungan dan tingkat kemiskinan mereka. Dengan ketrampilan dan pengetahuan yang ada mereka dapat melakukan inovasi-inovasi baru dari segala potensi yang mereka miliki di desa atau kelurahan mereka.

Kata Kunci : Kerupuk dangke, Kreatif, Buntu Barana

### **1. Pendahuluan**

Kabupaten Enrekang mempunyai keunggulan tersendiri sebagai daerah penghasil dangke dan tidak ditemukan di daerah-daerah lain di Sulawesi Selatan. Umumnya masyarakat mengetahui, bahwa dangke itu adalah hasil dari Kabupaten Enrekang. Dangek merupakan bahan untuk pembuatan kerupuk dangke yang merupakan makanan bergizi yang sumbernya bisa dari susu sapi, kerbau, kambing, sehingga baik sebagai konsumsi anak bangsa yang ingin cerdas, kreatif, dan produktif dalam segala hal.

Desa buntu barana kecamatan Allah kabupaten Enrekang sebagai daerah penghasil dangke, sehingga menjadi pohon industri bagi industri yang lainnya seperti dangke bisa dibuat menjadi kerupuk dangke dll. Karena itu harus diberi support dan poin untuk mengembangkan diri melalui kerupuk dangke tersebut sebagai salah satu jenis usaha kelompok mitra berkarya untuk meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan, sehingga lapangan pekerjaan tidak hanya bertumpuk pada satu titik saja seperti di kota.

Sejalan dengan program pemerintah Kabupatenn Enrekang yang mengembangkan ternak sapi, yaitu sapi perah merupakan potensi yang strategis dalam mengembangkan dangke tersebut, bukan hanya saja kebutuhan local desa, tetapi dapat diupayakan untuk kebutuhan Kabupaten, Provinsi, nasional dan kebutuhan global atau kebutuhan dunia dalam proses industri yang lebih besar dan canggih. Dalam sistim pemasaran modern atau sistim pemasaran on-line, siapa saja yang memiliki produk, kemudian produk tersebut didaftarkan dalam suatu sistim icomers, maka kegiatan promosi dapat berjalan dengan sendirinya atau secara

langsung melalui aplikasi oleh pemilik produk atau pedagang dalam 1 x 24 jam untuk sepanjang usahanya tetap berjalan.

Keterbatasan masyarakat desa dalam hal pendidikan, maka menyebabkan hal kesulitan melakukan kegiatan-kegiatan produktif dari potensi sumber daya alam yang ada pada mereka. Termasuk dalam hal pemasaran yang lebih luas dari potensi sumber daya alamnya yang ada.

## **2. Metode Pelaksanaan Kegiatan**

Berdasarkan permasalahan mitra yang telah dirumuskan sebelumnya, maka solusi yang ditawarkan akan diuraikan masing-masing: (1) Metode Pendekatan, (2) Pelaksanaan Kegiatan, dan (3) Partisipasi Mitra.

### **➤ Metode Pendekatan:**

Metode ini digunakan untuk mengemukakan dan menjelaskan mengenai manfaat-manfaat kerupuk dangke, baik dari asupan gizi, peningkatan ekonomi masyarakat dan sumber pendapatan asli daerah (PAD).

### **➤ Pelaksanaan Kegiatan:**

Program PKM kelompok usaha masyarakat ini dilaksanakan selama kurang lebih 4 hari (empat) dan Tempatnya Di Desa buntu Barana Kecamatan Alla Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. 1. Sosialisasi dan koordinasi dengan kelompok usaha masyarakat setempat, pemerintah, stekholder. Proses sosialisai dan koordinasi tersebut adalah menyampaikan rencana kerja kegiatan PKM kelompok masyarakat, baik secara lisan maupun dengan tulisan.

### **➤ Partisipasi Mitra:**

Adapun partisipasi mitra yang tergabung dalam kelompok usaha masyarakat desa buntu barana adalah mereka sebagai subyek yang akan berperan langsung sebagai pelaku utama dalam kegiatan PKM bagi masyarakat itu sendiri. Mereka akan mendukung dan memfasilitasi segala yang diperlukan dalam kegiatan tersebut berakhir. Tanpa partisipasi mereka segala kegiatan yang diprogramkan tidak akan berjalan dengan baik, sesuai misi program PKM bagi masyarakat yang akan membentuk kelompok usaha masyarakat produktif, cerdas, kreatif, berkinerja tinggi, memiliki kekuatan ekonomi yang tangguh sehingga tercipta masyarakat sejahtera.

### **3. Hasil dan Pembahasan**

Dalam penyampaian materi telah disampaikan secara panjang lebar tentang latar belakang serta manfaat ekonomis dan manfaat bagi kesehatan masyarakat secara luas, sehingga kerupuk dangke bukan hanya dipahami sebagai makanan biasa, tetapi kerupuk dangke adalah sebuah komoditi yang menjadi makanan santai dan bernilai gizi tinggi dan dapat menjadi pohon industri bagi kemajuan produk lain. Berikut alat dan bahan yang diperlukan untuk membuat kerupuk dangke, keju lokal asal daerah kabupaten Enrekang. 1. Sendok/garpu; 2. Wajang; 3. Blender; 4. Alat cetak; 5. penyaring kerupuk dan minyak; 6. Panci; 7. Toplek; 8. Kemasan plasti untuk menjaga kriuk-kriuknya; 9. Kompor; 10. gelas ukur; dan 11. Baskom. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan untuk membuatnya adalah susu dangke, telur, tepung beras ketan, maisena, gula, air, masako, dan minyak goreng.

Proses pembuatan kerupuk dangke itu sendiri ialah sebagai berikut:

1. Ambil bahan dangke dalam ukuran banyak atau sedikit sesuai kemudahan dalam percontohan, misalnya setengah kg dangke + tepung beras ketang 1 kg + 3 butir telur + maisena secukupnya + gula + masako + air.
2. Dangke dan telur + maisena + masako diblender sampai hancur gumpalan dangke dan merata dengan telur, maisena dan masako.
3. Membuat adonan sampai rata campurannya aalah tepung beras ketang sambil dibasahi dengan air agar campurannya bisa rata
4. Memasukan cita rasa sesuai dengan dengan keinginan kita, misalnya rasa coklat, nenas, rasa manga, rasa stroberi, apel sirsak, nangka, kopi durian, manis pedis, dll tergantung dari selera
5. Membuat cetakan dengan alat penjepit agar adonan tersebut bisa tipis dan langsung dituangkan diatas wajang penggorengan, sehingga tidak menyatu atau melengket satu sama lainnya
6. Mengerakan atau menggoreng sampai matang dan kekuning kuningan sedikit dan tidak sampai hangus atau hitam
7. Kemudian diangkat dengan sendok penyaring minyak dan dimasukan dibaskom atau alat pendingin sementara
8. Kemudian dibungkus dalam kemasan plastic agar tidak masuk angin, sehingga tetap kriuk-kriuk.



**Gambar 1. Proses pembuatan kerupuk dangke**

Ada beberapa faktor yang sering terjadi sehingga kerupuk dangke hasilnya jelek disebabkan karena susu yang digunakan tidak murni susu sapi segar melainkan susu olahan serta penambahan lain. Warna susu olahan juga berwarna kecokelatan yang menyebabkan warna dari hasil percobaan berwarna lebih gelap. Faktor kesalahan selanjutnya adalah proses pemanasan yang terlalu besar dan enzim papain dimasukkan ketika pemanasan telah mencapai 100 derajat celcius, hal ini membuat enzim tersebut rusak.

Selain dengan cara yang telah dikemukakan diatas ada juga cara lain yang sebenarnya hamper sama, sehingga kerupuk dangke itu bisa rekayasa untuk menjadi bermacam-macam makanan ringan dan oleh-oleh bagi wisatawan local dan manca negara yang bernilai gizi tinggi bagi kesehatan manusia Indonesia umumnya dan khususnya masyarakat daerah penghasil kerupuk dangke seperti daerah Kabupaten Enrekang termasuk kesehatan masyarakat dunia yang menikmati kerupuk tersebut.

Dalam pandangan kami sebagai orang yang terlibat langsung dilapangan, memang perlu ada keseriusan bagi lembaga-lembaga intelktual mengambil bagian untuk berperan langsung dekat dengan masyarakat dan dekat dengan sumber daya alam yang melimpah untuk diapakan bagi kebutuhan manusia, baik secara local, nasional dan untuk kepentingan paar global. Lembaga intelektual harus dapa menjemput bola, bukan menunggu bola di pusat kota yang semaki lama semakin menyulitkan lembaga tersebut sulit mendapatkan bola dalam pengertian yang luas dengan suatu analisa yang tinggi di era persaingan global ini.

#### **4. Kesimpulan**

Esensi dari penyuluhan kepada masyarakat desa tersebut sungguh memberikan nilai tambah bagi kelompok masyarakat yang terlibat langsung dalam penyuluhan tersebut, sehingga mereka memiliki wawasan dan pengetahuan terhadap fungsi dan makna potensi yang dimiliki daerah mereka seperti desa buntu barana, sehingga menurut kami persoalan krupuk dangke adalah persoalan yang amat sangat strategis untuk dikembangkan dalam suatu perencanaan matang dengan dukungan dana yang memadai dari pemerintah dan perlu kajian yang mendalam tentang potensi-potensi lain yang bernilai ekonomis yang tinggi, sehingga masyarakat secara kelompok, berorganisasi, lembaga, perusahaan mampu memproduksi peroduk dangke dalam jumlah yang besar, sehingga dapat memenuhi kebutuhan asyarakat secara luas, baik local, nasional dan global.

Kami berpandangan sebagai orang yang terlibat langsung dilapangan, memang perlu ada keseriusan bagi lembaga-lembaga intelktual Perguruan Tinggi mengambil bagian untuk berperan langsung dekat dengan masyarakat dan dekat dengan sumber daya alam yang melimpah untuk diapakan potensi itu, bagi kebutuhan manusia, baik secara local, nasional dan untuk kepentingan pasar global.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Alexander ( 2009 ) Kemiskinan selama Transisi : Bukti dari survey rumah tangga diukraria bisa membuat aneka ragam kue yang bernilai gizi tinggi
- Arifin, B dan Ruhbini (2001) Ekonomi politik dan kebijakan Publik Penerbit Gramedia Jakarta
- Anonim 2009, Indikator Kesejahteraan Rakyat Pulau Sulawesi Tahun 2009, Badan Pusat Statistik Pulau Sulawesi
- Enrekang dalam angka tahun 2016.Sumber : Dinas Pekerjaan Umum Kabupaten Enrekang
- Enrekang dalam angka tahun 2016.Sumber : Badan Pemberdayaan Masyarakat dan Pemerintahan Desa Kabupaten Enrekang
- Marsoeki, A. (1978) Dangke adalah sejenis makanan bergizi yang dibuat dari susu kerbau. Kadang-kadang dangke juga dibuat dari susu sapi dan dapat dibuat kerupuk dangke
- Pramukti, A. (2019). Literasi Penyusunan Laporan Keuangan Dana Desa pada Desa Sanrobone Kabupaten Takalar. *Buletin Udayana Mengabdi*. <https://doi.org/10.24843/bum.2019.v18.i03.p12>
- Surah Al Maidah ayat 3, yang artinya : Pada hari ini Aku sempurnakan agamamu dan Aku cukupkan nikmat-Ku untukmu, dan Aku Ridhai Islam sebagai agamamu