

Dangke: Pangan Lokal (Kajian Historis dan Nilai Budaya di Desa Pinang Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang)

Sri Fatmawati Mustamin, Jumadi, Dimas Ario Sumilih

Pendidikan Antropologi FIS-H Universitas Negeri Makassar
E-mail: srifatmawatim17@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejarah sebagai pangan lokal dibuat dan dikenal oleh masyarakat di Desa Pinang Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang, proses pembuatan dangke secara tradisional dan perkembangannya, serta nilai budaya dangke sebagai pangan lokal. Pada penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan observasi, wawancara, serta dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: (1) Kajian historis tentang dangke ialah Nama "dangke" itu sendiri berasal dari Bahasa Belanda sewaktu opsir Belanda melakukan patroli di Desa Curio, mereka disugahi dangke, sebagai sajian tamu kehormatan. Para opsir Belanda mencicipi hidangan tersebut. Setelah pamit mereka sampaikan terimakasih atas hidangan yang sangat enak, diucapkan dalam Bahasa Belanda "*dank u well*" sebagai ucapan terimakasih; (2) Proses pembuatan dangke secara tradisional dan perkembangan hingga saat ini adalah mengambil susu sapi perah segar pilihan, memasak dengan api sedang, memasukkan getah pepaya secukupnya dan tambahan sedikit garam, lalu aduk sampai berbentuk gumpalan, setelah itu gumpalan tersebut dimasukkan ke cetakan tempurung kelapa dan ditekan hingga berbentuk, setelah dilepas dari alat cetakan kemudian di balut menggunakan daun pisang pilihan; dan (3) Dangke bukan hanya sebagai identitas etnis masyarakat kabupaten Enrekang tetapi memiliki nilai-nilai budaya kearifan lokal didalamnya yaitu pantang terhadap sifat mubasir, terbuka terhadap ilmu serta tertutup dari pengaruh buruk dan sebagai simbolik penghormatan dan penghargaan

Kata Kunci: dangke, pangan lokal, kajian historis, proses pembuatan dan nilai budaya

I. PENDAHULUAN

Sumber makanan lokal Indonesia sangat melimpah. Biasanya makanan lokal ini sangat erat kaitannya dengan budaya yang ada di masyarakat setempat [1]. Pangan lokal adalah makanan tradisional yang dihasilkan dari suatu daerah tertentu di Indonesia yang meliputi berbagai makanan olahan atau minuman.

Makanan lokal dikenal sebagai salah satu ciri khas daerah tersebut [2]. Di wilayah Sulawesi Selatan tepatnya di Kabupaten Enrekang memiliki pangan lokal yang telah ada sejak zaman penjajahan dan sudah menyatu dengan daerah tersebut selain menjadi identitas etnis Massenrempulu juga sebagai salahsatu sumber ekonomi masyarakat setempat yang berbahan

dasar susu kerbau atau susu sapi [3]. Kabupaten Enrekang sendiri merupakan zona pengembangan peternakan sapi perah yang memiliki peluang yang sangat baik untuk mengembangkan produk olahan dari susu ini. Konsumsi pangan yang memiliki protein tinggi seperti susu yang memadai akan menjamin terpenuhinya kebutuhan gizi yang pada akhirnya menentukan status kesehatan dan kualitas sumber daya manusia, oleh karena itu diperlukan penyediaan bahan pangan yang bermutu tinggi untuk mendukung upaya pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat [4].

Susu merupakan produk yang dapat memberikan nutrisi bagi tubuh manusia seperti lemak, protein, karbohidrat, mineral, vitamin dan air, namun jika susu disimpan pada suhu ruangan lebih dari 6 jam maka kualitas susu akan menurun [5]. Di Kabupaten Enrekang Susu tersebut diawetkan atau dikelola sebagai produk yang disebut "Dangke" atau "Keju Enrekang" yang memiliki nilai gizi yang tinggi, yang mana pembuatan dangke masih dengan pralatan tradisional, dengan menggunakan tempurung kelapa sebagai cetakan lalu dibungkus daun pisang yang telah di cuci bersih, selain menghemat dana hal ini juga membuat rasa dangke mempunyai ciri khasnya tersendiri dibandingkan dengan menggunakan cetakan aluminium. Produk olahan susu ini merupakan salah satu produk andalan Massenrempulu, karena selain dikonsumsi langsung, produk tersebut juga menjadi oleh-oleh khas daerah Enrekang.

Pembuatan dangke di Kabupaten Enrekang masih dikategorikan sebagai usaha kecil *home industry*. *Home Industry* ialah suatu komoditi produk suatu usaha rumahan atau biasa disebut perusahaan kecil [6], dikatakan sebagai perusahaan kecil karna tempat produknya itu adalah di rumah yang juga sebagai tempat tinggal yang berfungsi ganda sebagai tempat bisnis, baik itu kantor atau bisnis [7]. Usaha kecil/ *home industry* yang terdapat di Desa Pinang Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang ini merupakan jenis usaha makanan tradisional hal ini karna Resep masakan diwariskan dari generasi ke generasi.

Saat mengolah dan membuat masakan ini, beberapa alat sederhana digunakan serta bahan yang tidak banyak berubah agar mendapatkan rasa dan tampilan masakan yang unik.

Bagi masyarakat yang berbudaya, pangan tradisional tidak hanya sebagai sumber pangan, tetapi juga merupakan identitas budaya, representasi dan cara produksi yang berkembang dalam masyarakat dimana pangan memiliki arti khusus dalam berbagai kegiatan sosial [8]. Misalnya digunakan dalam panganan untuk upacara adat, kegiatan pemerintah atau upacara pernikahan. Makanan bukan hanya makanan bagi tamu atau kerabat yang mengikutinya, tetapi juga merupakan salah satu bentuk identitas etnis, yang dapat diidentifikasi dari jenis masakan dengan ciri khas rasa dan nilai budaya.

Dari perspektif nilai budaya, Clyde Clarkhorne dan Florence Clarkhorne percaya: "Dalam kerangka sistem budaya setiap kebudayaan ada serangkaian konsep abstrak dan luas yang ada di dalam pikiran kebanyakan orang dalam masyarakat tentang apa yang dianggap penting dan berharga dalam kehidupan [9]." Kandungan nilai suatu bentuk budaya bersifat abstrak, terlihat samar dan tersembunyi. Dengan penelitian ini, maka peneliti akan menggali nilai budaya yang ada di dalamnya. Dangke sudah dikenal luas sejak 1905. Nama Dangke berdasarkan berasal dari bahasa Belanda "dank u well" yang artinya terima kasih, demikian kata orang Belanda saat mengonsumsi produk olahan susu ini. Tetapi masih kurang penjelasan, penelitian, serta kajian historis secara lengkap mengenai asal mula dari dangke ini sehingga penulis ingin meneliti lebih lengkap mengenai hal tersebut karna penulis menyadari bahwa sejarah adalah ilmu yang bisa mengajarkan segalanya baik itu peristiwa masa lalu kehidupan manusia sehingga peristiwa bersejarah ini merupakan karya yang kekal, unik dan penting

Atas dasar pemaparan tersebut maka penulis akan melakukan penelitian berdasarkan teori *local wisdom* atau kearifan lokal, seperti pengetahuan, nilai, gagasan,

pendapat lokal yang bijak, dan nilai-nilai baik yang tertanam dan diikuti oleh anggota masyarakat yang terkait dengan budaya dan kebiasaan tertentu, yang dapat merefleksikan gaya hidup masyarakat tertentu.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif, peneliti mendeskripsikan fenomena sesuai dengan keadaan objek penelitian yang sebenarnya, dan menyajikan data dalam bentuk teks dan bahasa. Penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami fenomena yang mempengaruhi objek penelitian, seperti perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan integritas, serta melalui uraian berupa kata-kata dan bahasa, secara alamiah melalui penggunaan konteks tertentu untuk melakukan penelitian [10]. Berbagai metode ilmiah Pada penelitian deskriptif juga mempunyai langkah tertentu dalam pelaksanaannya, diantaranya yaitu diawali dengan menentukan masalah, menentukan jenis informan yang diperlukan, menentukan prosedur pengumpulan data melalui observasi atau pengamatan, pengelolaan informasi atau data dan menarik kesimpulan penelitian [11]. Tujuan penelitian deskripsi kualitatif adalah mendeskripsikan kebenaran fenomena secara mendalam yang diteliti [12]. Dalam hal ini peneliti berusaha untuk menggambarkan dan mendeskripsikan proses pembuatan dangke secara tradisional, kajian historis dangke dan nilai budaya dari dangke sebagai pangan lokal di Desa Pinang Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang.

III. PEMBAHASAN

Dangke adalah makanan tradisional yang berasal dari Kabupaten Enrekang di Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Dangke dibuat dengan fermentasi susu, susu olahan tradisional memiliki nilai gizi yang tinggi karena mengandung nutrisi seperti protein, lemak, vitamin dan mineral. Susu merupakan bahan makanan yang berasal dari sapi dan

terdiri dari berbagai zat gizi, antara lain air, protein, lemak, laktosa, mineral dan vitamin. Karena kontaminasi mikroba, kandungan nutrisi yang tinggi ini mudah dihancurkan. Di sisi lain, kandungan nutrisi yang tinggi dapat digunakan sebagai substrat bagi bakteri asam laktat untuk menghasilkan produk yang diinginkan, seperti keju. Khusus di Kabupaten Enrekang, sapi perah segar dan susu kerbau banyak digunakan untuk produksi skala keluarga. Untuk menghasilkan ukuran setengah tempurung kelapa yang setara, dibutuhkan sekitar 1,25 – 1,50 liter susu segar, tergantung pada jenis sapi, getah pepaya dan garam, melalui proses pemanasan kemudian dibungkus dengan daun pisang.

Dangke merupakan makanan tradisional dengan rasa yang mirip dengan keju, namun tampilan dan teksturnya mirip dengan tahu, berwarna putih bersih hingga kuning muda. Dangke merupakan salah satu keju tradisional yang ada di daerah Enrekang Sulawesi Selatan. keju tradisional di Indonesia ini tinggi akan protein. Makanan khas ini dibuat dengan bahan baku susu segar, dikoagulasi dengan bahan alami atau tanpa pengawet buatan. Oleh karena itu, kandungan protein -karoten Dangke cukup tinggi dan aman dikonsumsi, meskipun hanya dapat disimpan beberapa hari pada lemari pendingin. Pemerintah Kabupaten Enrekang menjadikan dangke sebagai produk pangan lokal unggulan dan merupakan makanan tradisional yang sangat digemari, terbuat dari susu segar berbentuk kubah karena menggunakan tempurung kelapa sebagai cetaknya dan dibungkus dengan daun pisang. Produk ini dikenal sebagai “keju Enrekang” yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Berdasarkan bahan baku pembuatan dangke, dapat dikategorikan sebagai dangke susu sapi dan dangke susu kerbau.

Penggunaan susu sapi dalam pengolahan dangke harus dilakukan dalam rangka mempertahankan keberadaan dangke baik sebagai salah satu kekayaan budaya asli Indonesia, maupun sebagai industri skala rumah tangga yang telah memberikan sumbangan pendapatan bagi sebagian

masyarakat peternak di Kabupaten Enrekang. Kajian ilmiah mengenai dangke susu kerbau dan dangke susu sapi sangat terbatas dan umumnya berskala laboratorium. Informasi mengenai penerimaan dangke susu sapi masih bersifat pendapat perorangan dan belum dibuktikan secara ilmiah. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengungkap kelebihan dan kelemahan dangke susu sapi dibandingkan dangke susu kerbau berdasarkan fakta yang ada di lapangan. Hasil yang diperoleh diharapkan dapat menjadi landasan teori bagi penelitian-penelitian berikutnya dalam upaya meningkatkan kualitas dangke susu sapi sebagai pangan khas Indonesia.

Dangke adalah produk susu tradisional Indonesia diproduksi secara tradisional turun temurun oleh masyarakat Kabupaten Enrekang. Produk tersebut dibuat dengan memanaskan susu segar dan enzim pepaya hingga membentuk gumpalan susu, yang kemudian dibentuk dan didinginkan. Pemasaran dangke sekarang ini mengalami peningkatan yang ditandai dengan tingkat permintaan yang tinggi oleh konsumen. Jumlah dangke yang diproduksi belum dapat memenuhi permintaan pasar. Hal ini dikarenakan produk dangke yang mudah rusak dan tidak tahan lama disimpan oleh karena itu dibutuhkan suatu inovasi untuk mempertahankan produksi dari dangke itu sendiri. Dangke bisa dimakan langsung maupun digoreng dan dibakar atau diolah menjadi makanan lain, seperti krupuk dangke, nugget dangke, eskrim dangke, dan lain-lain. Sekilas Dangke terlihat seperti tahu karena warnanya yang putih, namun Dangke memiliki tekstur yang kenyal dan rasa yang lebih enak. Dangke makanan khas tradisional merupakan warisan nenek moyang sebagai kekayaan budaya Indonesia yang perlu dilestarikan, memiliki potensi besar untuk menjadi salah satu pangan sumber protein hewani, vitamin dan nutrisi lainnya yang penting bagi pertumbuhan anak-anak dan dewasa dalam rangka pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat demi mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas, Masyarakat didaerah Enrekang

biasanya menjadikan lauk untuk menemani nasi dan jajanan sehari-hari yang terkompilasi gula aren atau sambel terasi (sumber data Dinas Peternakan dan Perikanan)

Proses pembuatan dangke cukup mudah, yaitu dengan merebus campuran susu dan garam kemudian setelah mendidih campuran tersebut digumpalkan dengan memasukkan getah pepaya sedikit demi sedikit karena jika terlalu banyak akan mempengaruhi rasa dari dangke itu sendiri. Setelah terjadi gumpalan kemudian dimasukkan dan gumpalan tersebut di tekan-tekan pada cetakan yang terbuat dari batok kelapa (ujungnya dilubangi agar keluar cairannya) agar sisa cairan bisa keluar. Makanan tradisional ini merupakan pangan yang dibuat dari bahan-bahan produksi lokal, Kemudian membuatnya dengan cara yang telah dikuasai oleh warga setempat / pembuatnya. Hanya dengan melihat penampilan, merasakan dan mencium aroma produk tersebut masyarakat Enrekang sudah langsung mengenalinya.

Mempelajari dan memahami sejarah sangatlah penting. Karena dengan sejarah, generasi penerus dapat memilah kebenaran tentang peristiwa masa lalu berdasarkan peninggalan dari berbagai peristiwa. Sir Charles Firth percaya bahwa sejarah mencatat kehidupan manusia dan perubahannya yang berkelanjutan, mencatat pemikiran, dan mencatat kondisi material yang membantu atau menghambat perkembangannya [13]. John Tosh percaya bahwa sejarah adalah memori kolektif, pengalaman melalui pengembangan identitas sosial manusia dan prospek manusia di masa depan. Dangke yang merupakan makanan lokal yang eksis sebagai keju lokal dalam kegiatan masyarakat Enrekang dan kegiatan nasional, namun masyarakat masih belum mengetahui sejarah dari Dangke yang dikonsumsi sehari-hari. sehingga penulis melakukan wawancara dengan beberapa informan untuk mengetahui tentang sejarah dangke. Sejarah makanan tradisional ini merupakan bagian dari budaya dan tidak dapat dipisahkan dari tradisi masyarakat itu sendiri sehingga masyarakat

Kabupaten Enrekang menjadikan dangke ini sebagai pangan lokal berharga serta icon dari Kabupaten Enrekang.

Awal pembuatan dangke pada saat zaman penjajahan Belanda dan dibuat hanya dari susu kerbau yang mana kerbau tersebut juga sebagai pembajak lahan sawah. Susu dari kerbau tersebut diambil secukupnya dandicampurkan dengan remasan daun kayu "passe". Akan tetapi daun kayu "passe" saat ini sudah sangat jarang dijumpai bahkan banyak masyarakat yang tidak mengetahui terkait daun ini termasuk pada pembuat dangke di Desa Pinang yang menjadi tempat penelitian. Dangke yang pada awalnya dibuat dan dikenal berada di Desa Curio tetapi hanya sedikit yang membuat dangke sebab masyarakat Desa Curio saat ini lebih memproduksi Kopi Kalosi dan juga berkebun. Desa Pinang merupakan tempat pembuat dangke yang terbesar di Kabupaten Enrekang sehingga tempat ini menjadi focus penelitian penulis terkait Dangke. Hal ini membuat penulis kesulitan menemukan informasi valid melalui wawancara terkait kajian historis dangke dibuat dan dikenal

Pada abad ke -20 Pemerintah mulai mengimpor sapi perah *Banpres Sachiwal* jenis FH= *Friesien Hoestin* dan diberikan kepada para peternak kerbau untuk memelihara dan menternakkan sapi tersebut, karna perawatan dan pemberin pangan pada sapi perah tersebut terbilang cukup mudah, sehingga sapi yang diimpor ini mulai banyak dan susunya dibuat menjadi bahan utama pembuatan dangke, sejak saat itu dangke bukan hanya dibuat dari susu kerbau tapi mulai dibuat dari susu sapi. Hingga saat ini dangke kebanyakan menggunakan susu sapi FH selain mudah dijangkau susu dari sapi perah juga memiliki gizi yang tinggi. Selain susu perah mulai menggantikan susu kerbau daun kayu *passe* juga digantikan menjadi getah pepaya (papain) karna daun tersebut sudah jarang ditemui dan sulitnya di jangkau. (Sumber Data Dinas Peternakan dan Perikanan tahun 2018)

Penulis mencari informasi lebih dalam pada masyarakat Desa Pinang terkait Kajian historis mengapa dangke dibuat. Penulis

mendapatkan informasi dari Pak Rusli selaku Kepala Desa di Desa Pinang dan bertempat tinggal di Dusun Lekkong bahwa:

"setau saya, yang saya dengar dari orang tua dulu-dulu kenapa bisa dangke dibuat itu karna nenek moyang kita luar biasa istimewahnya, mereka itu ingin mengolah susu sebagai makanan bukan sekedar diminum saja, jadi nenek moyang dia masak susu kerbau dan ditambahkan daun kayu *passe* yang pada saat itu mudah ditemukan, tapi saat ini daun kayu *passe* sudah jarang bahkan mungkin tidak adami, saya juga kurang tahu yang mana itu daun *passe*. Dan setelah itu, sudah berbentuk gumpalan itu, dia coba dan rasanya enak, mulai dari situ para nenek moyang mulai sering membuat susu kenyal padat dari susu kerbau dan dihidangkan kepada tamu-tamu yang terpendang seperti opsir Belanda pada zaman penjajahan dulu"

Adapun informasi yang saya peroleh dari dari Pak Munawir selaku kepala Dusun Lekkong bahwa:

"untuk penjelasan terkait mengapa dangke bisa dibuat sepertinya jawaban saya sama dengan Pak Desa yaitu nenek moyang kita ingin berinovasi membuat makanan dari susu yang kaya akan gizi dan banyak manfaatnya, dan belum pernah dibuat sebelumnya, karna keunikan rasanya dan dengan bahan yang mungkin saat itu mahal yaitu susu jadi makanan ini mulai dibuat untuk tamu terhormat atau orang-orang penting jadi nenek moyang mulai sering membuatnya dan resepnya di wariskan ke anak cucunya hingga saat ini yang kita nikmati"

Adapun informan yang saya peroleh dari Ahsan Bi Qalbi yang merupakan orang pertama yang menternakkan sapi perah di Desa Pinang

"saya juga tidak terlalu mengetahui secara detail itu dek, tapi dari pemerintah yang mengamanahkan saya untuk ternakkan sapi impor dan buat dangke di sinih, kurang lebih informasi yang saya ketahui sama dengan penjelasan pak kepala desa dek, karna memang dangke ini dibuat untuk

para tamu yang disegani dan dihormati sama nenek moyang kita dahulu”

Penulis juga mewawancarai beberapa penduduk asli desa Pinang yang dituakan dan dianggap sebagai yang paling mengetahui terkait budaya dan lingkungan terkhusus dusun Lekkong tentang mengapa dangke dibuat dan memasukkan data yang diperoleh dari Dinas Peternakan, walaupun penulis kesulitan menerima informasi terkait makanan yang telah ada sejak zaman penjajahan ini karna kurangnya data dan tulisan pada masa lampau terkait ini tapi penulis dapat menarik kesimpulan dari hasil wawancara pada masarakat Desa Pinang dan juga data yang penulis dapat jangkau dan peroleh bahwasanya kemunculan pembuatan dangke memang disengaja adanya oleh nenekmoyang yang kala itu ingin berinovasi membuat makanan yang terbuat dari susu kerbau, yang mana susu kerbau bukan hanya untuk diminum tapi dapat menjadi makanan tambahan bergizi yang sebelumnya belum pernah ada, dengan membuat makanan dari bahan bergizi dengan harga yang mahal ini sehingga pada saat itu hanya dihidangkan kepada tamu terhormat dan memiliki strata sosial tinggi sehingga memberikan kesan yang baik saat mereka datang berkunjung.

Pada pembahasan kajian historis dangke dikenal penulis sedikit mengalami kesulitan mendapatkan informasi secara lengkap tentang peristiwa masa lampau yang menggambarkan hal ini, penulis hanya memperoleh data dari Dinas Peternakan dan Perikanan terkait hal tersebut tetapi penulis hanya memperoleh data berupa tulisan singkat terkait gambaran peristiwa masa lampau mengapa dangke dikenal. Penulis juga melakukan wawancara kebeberapa warga yang dianggap paling mengetahui budaya dan dituakan tetapi karna membahas peristiwa dimasa lampau yang telah jauh berlalu sebelum masa kejayaan Indonesia dan terjadi di sekitar wilayah Curio yang mana daerah tersebut saat ini bukan menjadi tempat terbesar pembuatan dangke sedangkan penulis melakukan penelitian di Desa Pinang yang saat ini sudah menjadi salah satu daerah produksi

dangke terbesar yang mana dangke di Desa Pinang sendiri baru mulai ada sejak tahun 1900-an.

Tepatnya Desa Curio yang terletak di bagian timur laut Kabupaten Enrekang merupakan pembuat dangke pertama yang diketahui diperkirakan telah ada sejak pada abad ke-18. Nama "Dangke" sendiri berasal dari bahasa Belanda, dan ketika petugas Belanda berpatroli didaerah Curio, mereka diperlakukan sebagai tamu terhormat. Perwira Belanda itu mencicipi hidangan itu. Dan sebelum mengucapkan selamat tinggal, mereka mengucapkan terima kasih untuk makanan yang sangat lezat, diucapkan dalam bahasa Belanda "*Dank U Well*" sebagai ucapan terimakasih. Ketika orang memakan makanan ini di zaman penjajahan, jika kita merujuk dari sana, mereka akan menganggap bahwa orang Enrekang adalah *maleqcong na mabassah* (ramah dan dermawan), karena kata *Dank U Well* merupakan ungkapan dan bentuk implisit, dan menghormati hidup berdampingan secara harmonis dan penerimaan tulus dari produk susu yang dibuat oleh nenek moyang. Tetapi nenek moyang yang berada pada nuansa kolonialisme salah mengartikan dan mengira jika opsir Belanda tersebut memberikan nama terhadap makanan yang belum memiliki nama tersebut sehingga nenek moyang yang membuat makanan ini dan menyajikannya menganggap bahwa apa yang dihidangkan itu Namanya "DANGKE" demikian sehingga susu kerbau yang di campur dengan remasan daun kayu passe ini dinamai dangke dan mulai dikonsumsi dan disajikan ke beberapa tamu yang memiliki strata social tinggi sebagai simbolik penghormatan dan menghargai karna telah berkunjung ke daerah tersebut

Sehingga sejak saat pemberian nama itu, makanan kenyal putih yang mirip tahu ini mulai dikonsumsi para opsir Belanda, tamu dengan strata social yang tinggimaupun masyarakat yang terpendang di sekitar Kawasan Curio sehingga dangke menjadi lebih dikenal dan resepnya diwariskan turun temurun di daerah kawasan Utara-Timur Kabupaten Enrekang, karna rasanya yang unik

dan istimewa yang mana cara pembuatannya tidak berubah sehingga pangan lokal ini tetap terjaga cita rasanya hingga saat ini.

IV. KESIMPULAN

Awal pembuatan dangke pada saat zaman penjajahan dan dibuat hanya dari susu kerbau yang mana kerbau. Susu dari kerbau tersebut diambil secukupnya dan dicampurkan dengan remasan daun kayu "passe". Pada abad ke -20, dangke bukan hanya dibuat dari susu kerbau tapi dibuat dari susu sapi karena di Enrekang banyak peternak sapi perah dibanding peternak kerbau dan susu sapi lebih mudah diperoleh daripada susu kerbau. Pada tahun 1979, sapi Banpres Sachiwal diperkenalkan sebagai sapi perah untuk produksi Dangke. Sekarang dangke kebanyakan menggunakan susu Friesin Holstein (FH). Nama "Dangke" sendiri berasal dari bahasa Belanda, dan ketika petugas Belanda berpatroli di desa Curio, mereka diperlakukan sebagai tamu terhormat. Perwira Belanda itu mencicipi hidangan itu. Dan sebelum mereka pergi dan berkata selamat tinggal, mereka mengucapkan "DANK U WELL" sebagai ucapan terima kasih.. Tetapi nenek moyang yang berada pada nuansa kolonialisme salah mengartikan dan menarik kesimpulan bahwa apa yang dihidangkan itu Namanya "DANGKE" demikian sehingga dikenal hingga saat ini.

Proses pembuatannya masih tradisional dengan alat sederhana dan juga dengan bahan yang mudah didapatkan. Adapun alat yaitu panci, kompor, saringan, cetakan tempurung kelapa dan daun pisang muda. Untuk bahannya yaitu susu sapi segar, getah papaya dan garam dapur. Proses pembuatannya susu yang baru diperah di masukkan ke dalam panci lalu dipanaskan dengan api kecil setelah itu memasukkan getah papaya dan garam lalu terus diaduk sampai muncul gumpalan padat dan terpisah dari air. Dalam keadaan masih panas gumpalan susu yang kaya akan protein itu dimasukkan kedalam cetakan tempurung kelapa yang sudah diberi lubang dibawahnya

lalu ditekan-tekan hingga padat, setelah itu dangke dikeluarkan dari cetakan dan dibungkus daun pisang muda dan siap dikonsumsi.

REFERENCES

- [1] Y. Sihombing, "Diversifikasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Pada Masa Pandemi Covid-19," *Bul. Teknol. DAN Inf. Pertan.*, vol. 19, no. 1, p. 1, 2021.
- [2] E. Rizal and R. K. Anwar, "Media Seni Budaya Tradisional Masyarakat Pedesaan dalam Mendukung Pengembangan Pangan di Kecamatan Rancakalong Sumedang," *Panggung*, vol. 27, no. 2, 2017.
- [3] S. Rahman, "Studi pengembangan dangke sebagai pangan lokal unggulan dari susu di kabupaten Enrekang," *J. Apl. Teknol. Pangan*, vol. 3, no. 2, pp. 41–45, 2014.
- [4] W. Hatta, M. B. Sudarwanto, I. Sudirman, and R. Malaka, "Survei Karakteristik Pengolahan dan Kualitas Produk Dangke Susu Sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan," *JITP*, vol. 3, no. 3, 2014.
- [5] W. Tjokroamidjojo, E. C. Yuwono, and A. S. Kurniawan, "Perancangan Desain Kemasan Produk Spasso Puding Susu," *J. DKV Adiwarna*, vol. 1, no. 4, p. 12, 2014.
- [6] M. Y. N. WK and N. Nur, "Perkembangan Keterampilan Wirausaha Perempuan Berbasis Teknologi Komputer Dalam Peningkatan Pemasaran Produk Industri Rumah Tangga Pedesaan Di Kecamatan Kulo Kabupaten Sidrap," *Movere J.*, vol. 2, no. 1, pp. 35–46, 2020.
- [7] N. D. Wahyuni, T. Supatminingsih, M. Hasan, M. Dinar, and M. I. S. Ahmad, "Penjualan Produk Kerajinan Tangan Home Industri R-Craft Berbasis E-Marketing," *Indones. J. Econ. Entrep. Innov.*, vol. 2, no. 1, pp. 28–36, 2021.
- [8] S. Utami, "Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya," *Cover. J. Strateg. Commun.*, vol. 8, no. 2, pp. 36–44, 2018.
- [9] D. Anggraini, F. Fathari, J. W. Anggara, and M. D. A. Al Amin, "Pengamalan nilai-

nilai Pancasila bagi generasi milenial,” *J. Inov. Ilmu Sos. dan Polit.*, vol. 2, no. 1, pp. 11-18, 2020.

- [10] L. J. Moleong, *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosda, 2004.
- [11] I. Suhartono, *Metode Penelitian Sosial*. Bandung: Rosda, 2000.
- [12] A. Ahmadin, “Metode Penelitian Sosial.” Rayhan Intermedia, Makassar, 2013.
- [13] V. Siagian *et al.*, *Ekonomi dan Bisnis Indonesia*. Jakarta: Yayasan Kita Menulis, 2020.