

Inovasi dan Diversifikasi Dangke Sebagai Pangan Lokal Unggulan Berbasis Pengembangan Ekonomi Kreatif Hulu-Hilir di Kelurahan Mataran Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang

Innovation and Diversification of Dangke as a Leading Local Food Based on Upstream-Downstream Creative Economy Development in Mataran Village, Anggeraja District, Enrekang Regency

¹Ahmad Amir, ²Samintang, ³Fakhiratunnisa Putri Oceani, ⁴Fadhilah Isnaeni, ⁵Munawwara Ildana, ³Marini Amalia Mansur, ⁶Sri Ulfa, ⁶Sarniati, ⁶Akbar Waddu, ²Abd. Gafur, ²Hartawan Ansar, ²Zalva Nur Afifah Tamsil, ⁷Salman Iskandar, ⁷Muh. Alfian Asmari, ⁵Muh Figri, ³Usman

¹Program Studi Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar

²Program Studi Ilmu Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar

³Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar

⁴Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar

⁵Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar

⁶Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar

⁷Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin, Makassar

Korespondensi: Samintang, samintangbadruntima890@gmail.com

Naskah Diterima: 19 Juli 2022. Disetujui: 28 September 2022. Disetujui Publikasi: 31 Juli 2023

Abstract. Dangke is one of the prima donna local foods typical of Enrekang Regency. However, as times progressed, breeders faced many obstacles, especially in Mataran Village, Anggeraja District, and Enrekang Regency. This is motivated by the management of livestock pens that have not been optimal, product diversification that has not been maximized, the lack of penetration of digital marketing-based marketing and financial records for Micro, Small, and Medium Enterprises, and the lack of close multi-sectoral collaboration with relevant stakeholders. Therefore, a massive and sustainable community empowerment program is needed for farmer groups, Farmer Business Groups (KUT), Housewives/PKK, and Youth Organizations in Mataran Village as a real effort to improve the community economy based on the creative economy from upstream to downstream. This service activity was carried out for approximately six months in Mataran Village with a blended system (offline and online). This community service activity concludes that the "Dangke Mataran" business group's target audience, breeders, housewives, and youth organizations, are very interested and motivated to implement a sustainable livestock system from upstream to downstream regarding cage management, sanitation, and feed. Livestock, product diversification, digital marketing-based

product sales system, and MSME-scale financial management to increase their productivity while increasing the bargaining power of dangke as a local cheese in Enrekang.

Keywords: *Local food, dangke, creative economy.*

Abstrak. Dangke merupakan salah satu pangan lokal primadona khas Kabupaten Enrekang. Namun, seiring berkembangnya zaman, ada serangkaian hambatan yang dihadapi oleh peternak khususnya di Kelurahan Mataran, Kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang. Hal ini dilatarbelakangi oleh manajemen kandang ternak yang belum optimal, diversifikasi produk yang belum maksimal, kurangnya penetrasi pemasaran berbasis digital marketing dan pencatatan keuangan untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, dan belum eratnya kerjasama multisektoral dengan stakeholder terkait. Oleh karena itu, diperlukan program community empowerment yang bersifat masif dan berkelanjutan bagi kelompok peternak, Kelompok Usaha Tani (KUT), Ibu Rumah Tangga, dan Karang Taruna di Kelurahan Mataran sebagai upaya riil dalam meningkatkan perekonomian masyarakat berbasis ekonomi kreatif dari hulu ke hilir. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama kurang lebih enam bulan di Kelurahan Mataran dengan sistem blended (luring dan daring). Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah kelompok khalayak sasaran yang terdiri dari kelompok usaha “Dangke Mataran”, peternak, Ibu Rumah Tangga, dan karang taruna sangat berminat dan termotivasi untuk menerapkan sistem peternakan berkelanjutan dari hulu ke hilir baik dari aspek manajemen kandang, sanitasi, pakan ternak, diversifikasi produk, sistem penjualan produk berbasis digital marketing, pengelolaan keuangan berskala UMKM guna meningkatkan produktivitas mereka sekaligus menambah bargaining power dangke sebagai keju khas Enrekang.

Kata Kunci: *Pangan lokal, dangke, ekonomi kreatif.*

Pendahuluan

Peternakan merupakan salah satu sektor yang mendorong pertumbuhan ekonomi. Kinerja makro subsektor peternakan dan kesehatan Hewan tahun 2021 juga meningkat yang ditandai dengan PDB subsektor peternakan pada triwulan II 2021 (YoY) tumbuh sebesar 7,07%. Ternak sapi memiliki peran penting dan peluang pasar yang menggembirakan karena merupakan ternak unggulan penghasil daging dan susu nasional (Nangoy dkk., 2021). Menurut Asosiasi Gabungan Koperasi Susu Indonesia (2017) setiap sapi perah lokal dapat menghasilkan susu sebanyak 13-16 liter per harinya, dengan asumsi tersebut artinya sapi perah mampu memproduksi sebanyak 89.04-103.603 liter susu per harinya, sehingga hal tersebut mendukung pengembangan industri-industri kecil untuk memenuhi bahan baku produk. Hal tersebut menunjukkan bahwa potensi peningkatan kesejahteraan masyarakat dapat ditingkatkan dari bidang Peternakan sapi perah. Pengelolaan dan bekal kemampuan yang baik menjadi hal penting dimiliki oleh masyarakat. Banyak potensi yang bisa dioptimalkan dari jenis usaha peternakan sapi, mulai dari ternak indukan, penggemukan hingga pengolahan limbah (Mufrodi, Robi'in, dan Noviyanto, 2021). Pembangunan peternakan berkelanjutan memiliki 5 (lima) dimensi (atribut), yaitu dimensi ekologi, dimensi ekonomi, dimensi sosial dan budaya, dimensi kelembagaan, dan dimensi teknologi (Suyitman dkk., 2009; Hasdi dkk., 2015). Pada masa mendatang, pembangunan peternakan memiliki visi yaitu mewujudkan peternakan yang maju, efisien, dan tangguh, kompetitif, mandiri dan berkelanjutan serta mampu memberdayakan ekonomi rakyat (Fathurohman, 2018).

Kelurahan Mataran merupakan salah satu Kelurahan yang terletak di Kecamatan Anggeraja Provinsi Sulawesi Selatan dengan luas wilayah 4,98 km², berada pada ketinggian 700-1000 M di atas permukaan laut, dengan curah hujan rata-rata pertahun 1.224 mm pertahun. Kelurahan Mataran dengan jarak dari Ibukota Kabupaten 27 km bisa ditempuh dengan naik roda dua dan empat. Lokasinya strategis karena berada di jalan poros Makassar-Toraja serta kondisi topografinya yang bervariasi berada pada daerah aliran sungai Mata Allo menyebabkan sebagian besar penduduk bermata pencaharian sebagai petani dan peternak dan di samping itu juga ada yang bekerja di sektor jasa, Pegawai Negeri

Sipil dan lain sebagainya. Batas-batas wilayah Kelurahan Mataran Kecamatan Anggeraja sangat strategis dimana, di sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Masalle, sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Baraka dan Malua, sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Alla, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Enrekang.

Peningkatan kebutuhan terkait protein hewani semakin meningkat seiring dengan meningkatnya taraf hidup manusia yang menyadari bahwa kebutuhan protein hewani memiliki kaitan yang erat dengan peningkatan kualitas hidup. Kandungan gizi yang terdapat pada susu, baik protein, lemak, karbohidrat, mineral dan vitamin merupakan komponen penting yang sangat dibutuhkan oleh manusia dalam menjaga keberlangsungan hidup yang berkualitas (Sigit, dkk., 2021). Kandungan Vitamin A, D, K, B2, Niacin, B6, dan B12 yang terdapat di dalam susu sangat berperan bagi kesehatan mata, pembentukan membran mukus, pertumbuhan tulang dan gigi, reproduksi, imunitas tubuh, serta sebagai antioksidan (Triratnawati, 2017).

Oleh karena itu, sebagai upaya untuk memenuhi kebutuhan tersebut maka berbagai upaya dan dukungan dari Dinas Peternakan Kabupaten Enrekang. Tampak dengan adanya program-program pemberian modal peternak yang bertujuan mengembangkan produksi susu untuk mendukung kegiatan pengolahan dangke. Sementara itu, perkembangan populasi dan produksi susu tersebut tidak dibarengi dengan pemeliharaan sapi perah, pemberian pakan dan sanitasi yang baik sehingga produksi dan kualitas susu yang dihasilkan belum optimal, dan akan berdampak pada kualitas dangke yang dihasilkan.

Sebagian besar peternak sapi perah di Kelurahan Mataran saat ini dikelola dalam skala kecil, populasi tidak terstruktur dan belum menerapkan manajemen pemeliharaan yang terarah (Kasim dkk., 2011) menjelaskan bahwa usaha sapi perah di Kabupaten Enrekang masih bersifat usaha sampingan, karena masyarakat rata-rata memiliki pekerjaan pokok sebagai petani dan ada juga sebagai PNS. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan kelompok peternak di Kelurahan Mataran, pemeliharaan sapi perah hanya dilakukan oleh keluarga atau pemilik ternak sendiri demikian juga dengan proses pembuatan dangke pada umumnya dilakukan oleh ibu rumah tangga yang skala pengolahannya secara tradisional. Demikian sumber daya manusia peternak tentang teknologi yang masih rendah, sehingga berimbas pada sistem pemeliharaan yang kurang baik.

Sistem pemeliharaan yang kurang baik berdampak pada kualitas susu yang masih rendah menjadi salah satu permasalahan yang dihadapi peternak dan usaha sapi perah. Permasalahan lain yang dihadapi kelompok usaha pengolahan makanan tradisional dangke adalah rata-rata masih berskala rumah tangga sehingga hanya mampu menghasilkan 5-10 buah dangke perhari, kurangnya sentuhan teknologi produksi dan pengemasan (Rahman & Rauf, 2013). Pengembangan produk unggulan memerlukan upaya peningkatan nilai tambah dangke. Sehingga produk dangke akan memiliki nilai jual dan selera yang tinggi apabila disajikan dengan cara yang modern dengan sentuhan teknologi. Sentuhan teknologi yang belum banyak dilakukan kelompok mitra terutama dalam hal memperpanjang masa simpan, menciptakan berbagai pilihan varian produk dan pemanfaatan media sosial dan market place guna memperluas wilayah pemasaran dan penyebaran ke pasar-pasar di daerah lain. Di sisi lain, dangke telah teruji klinis mengandung Isolat *L. fermentum* dan *L. plantarum* yang menunjukkan potensi sebagai calon bakteri probiotik (Fatmawati, Hafsan, & Andi, 2015).

Tujuan kegiatan ini adalah untuk melaksanakan sosialisasi dan pendampingan intensif kepada kelompok peternak, Ibu Rumah Tangga, Kelompok Wanita Tani, dan Karang Taruna dalam Program Mataran Berdaya dengan Inovasi

dan Diversifikasi Dangke Sebagai Pangan Lokal Unggulan Berbasis Pengembangan Ekonomi Kreatif Hulu-Hilir. Program Mataran Berdaya ini dilaksanakan dengan beberapa kegiatan, antara lain pemberian edukasi bagi peternak, pembentukan kelompok usaha dangke, diversifikasi produk olahan dangke, pelatihan *accounting* dan *digital marketing*. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan produktivitas, keterampilan, dan pendapatan peternak sapi perah dan pembuat dangke sehingga sektor peternakan berkelanjutan semakin terkemuka di Kelurahan Mataran.

Metode Pelaksanaan

Tempat dan Waktu. Lokasi pengabdian berada di Kelurahan Mataran, kecamatan Anggeraja, Kabupaten Enrekang yang berada di jalan poros Makassar-Toraja dan sebagian besar penduduknya bekerja sebagai petani dan peternak. Adapun waktu pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua kali pelaksanaan di luar observasi, Pelaksanaan pertama pada tanggal 16-30 September 2021 dan pelaksanaan kedua pada tanggal 18 - 21 November 2021.

Khalayak Sasaran. Khalayak sasaran merupakan peternak sapi perah yang berjumlah 15 orang peternak sapi perah, produsen dangke Kelurahan Mataran yang berjumlah 9 orang produsen dangke, KWT di Kelurahan Mataran yang berasal dari 2 kelompok wanita tani dengan masing-masing jumlah anggota kelompok wanita tani yang hadir pada kegiatan sebanyak 2 orang dan pemuda desa yang terdiri dari 5 orang.

Metode Pengabdian. Secara umum kegiatan pengabdian terdiri dari kegiatan sosialisasi dan penyampaian materi khususnya tentang pembentukan kelompok usaha “Dangke Mataran” secara resmi dan *digital marketing & accounting*. Materi pelatihan disampaikan secara luring menggunakan metode presentasi dan diskusi terbuka bersama 9 anggota kelompok usaha “Dangke Mataran”, 15 peternak sapi perah, 10 Ibu Rumah Tangga, dan 5 orang karang taruna. Pendampingan dilakukan dengan metode praktikum langsung secara berkelompok, dimulai dari menyiapkan alat, melakukan praktik pengolahan dangke, hingga mendampingi mitra sasaran memanfaatkan hasil pengolahan dangke. Sebelum mitra melakukan praktek bersama kelompok usaha, kami melakukan demonstrasi terlebih dahulu tentang metode *feeding trials* meliputi sistem pencatatan ternak (*recording*), sanitasi, pembuatan silase, dan pengolahan produk menjadi keripik dangke, *ice cream*, *whay health drink*, dan keju *mozzarella*.

1. Sosialisasi Program

Sosialisasi program dilakukan secara luring dengan memperhatikan protokol kesehatan Covid-19 di Balai Kelurahan Mataran bersama peternak, anggota kelompok usaha “Dangke Mataran”, Ibu Rumah Tangga, dan Karang Taruna. Materi sosialisasi terdiri dari pengenalan program secara umum meliputi pembentukan kelompok usaha, *feeding trials*, pengolahan dangke, *digital marketing & accounting*, serta festival dangke. Sosialisasi dilaksanakan dengan sistem presentasi dan diskusi secara langsung dengan mitra sasaran.

2. Pembentukan Kelompok Usaha

Sosialisasi program Mataran Berdaya dirangkaikan dengan penunjukan ketua dan anggota kelompok usaha “Dangke Mataran” sebanyak 9 orang yang diresmikan secara langsung oleh Lurah Mataran yaitu Bapak Supardi Pammu, S.H., M.H.

3. Feeding Trials

Program *feeding trials* berfokus pada edukasi dan pelatihan pencatatan ternak (*recording*), sanitasi kandang, dan pembuatan silase (pakan ternak). Kegiatan ini dilakukan secara berkala di kandang sapi perah para peternak

yang berafiliasi dengan kelompok usaha “Dangke Mataran”. Sebelum melakukan praktik, kami melakukan demonstrasi terlebih dahulu dan setelah itu, peternak dapat mempraktikkan secara langsung.

4. Pengolahan Dangke

Program pengolahan dangke dilakukan secara luring di kediaman Bapak Dariatmo selaku ketua kelompok usaha “Dangke Mataran”. Sebelum proses pengolahan dangke dilakukan bersama kelompok, kami melakukan demonstrasi terlebih dahulu khususnya dalam memperkenalkan alat, bahan, serta proses pembuatan produk olahan yang meliputi keripik dangke, *ice cream*, *whey health drink*, dan keju mozzarella.

5. Pelatihan *Digital Marketing* dan *Accounting*

Program digital marketing berfokus untuk meningkatkan pemahaman terkait praktik *digital marketing* dan memberikan gambaran tentang strategi pemasaran digital. Program pelatihan digital marketing ini dilakukan di Kantor Aula Kelurahan Mataran. Adapun materi pelatihan yang diberikan adalah *social media marketing*, *content writing*, dan teknik dokumentasi produk. Kami memberikan *pre-test* dan *post-test* serta memandu mereka untuk mengisinya untuk mengukur pengetahuan mitra sasaran. Di sisi lain, program pelatihan pencatatan keuangan sederhana berfokus untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait pencatatan keuangan dengan buku kas bagi pelaku UMKM dan Kelompok Usaha Dangke dengan berkolaborasi dengan pemuda atau Karang Taruna. Program ini berbasis praktik secara langsung dengan menggunakan buku kas.

6. Festival Dangke

Festival dangke diselenggarakan di pasar cakke dengan melakukan pameran produk olahan dangke yaitu keripik dangke, *ice cream*, *whey health drink*, dan keju mozzarella.

Indikator Keberhasilan. Indikator keberhasilan pelaksanaan program berupa:

1. Sebanyak empat peternak sapi perah di Kelurahan Mataran dapat mempraktikkan pembuatan silase, menerapkan pencatatan ternak dan penataan sanitasi kandang sapi perah
2. Peningkatan jenis olahan dan diversifikasi produk olahan dangke oleh IRT di Kelurahan Mataran yang terdiri dari keripik dangke, *ice cream* dan *whey health drink*
3. Pembentukan kelompok usaha “Dangke Mataran” yang diresmikan langsung oleh Pemerintah Kelurahan Mataran yang terdiri satu ketua dan delapan anggota.
4. Sebanyak 70% khalayak sasaran memahami digital marketing dan pencatatan keuangan sederhana berdasarkan hasil observasi langsung serta *pre-test* dan *post-test*.
5. Produk olahan kripik dangke terjual sebanyak 50 pcs, *ice cream* sebanyak 15 pcs dan *whey health drinks* sebanyak sepuluh pcs dalam kegiatan festival dangke

Metode Evaluasi. Metode evaluasi dalam kegiatan pengabdian ini diukur dengan peningkatan pemahaman khalayak sasaran sebesar 60% setelah mendapatkan kegiatan pengabdian dan peningkatan keterampilan pengolahan dangke terhadap 9 anggota kelompok usaha “Dangke Mataran”, serta peningkatan volume produk olahan dangke menjadi 4 produk turunan di antaranya keripik dangke, *ice cream*, *whey health drink*, dan keju mozzarella.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan program dilakukan dua kali pelaksanaan diluar observasi. Pelaksanaan pertama pada tanggal 16-30 September 2021 dan pelaksanaan kedua

pada tanggal 18-21 November 2021. Adapun rangkaian kegiatan pengabdian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut.

A. Sosialisasi Program

Sosialisasi program pengabdian dilakukan di Aula Kantor Lurah Mataran bersama Lurah dan kelompok khalayak sasaran. Pada kegiatan ini, kami memperkenalkan berbagai program yang diterapkan kepada kelompok peternak, Ibu Rumah Tangga, dan pemuda desa. Program-program tersebut di antaranya pembentukan kelompok usaha secara legal dengan nama “Dangke Mataran”, feeding trials, diversifikasi produk, pelatihan digital marketing & accounting, serta festival dangke. Sosialisasi ini dihadiri langsung oleh Lurah Mataran yaitu Bapak Supardi Pammu, S.H., M.H. sekaligus membuka acara dan meresmikan kelompok usaha “Dangke Mataran”.



Gambar 1. Sosialisasi program

B. Pembentukan Kelompok Usaha

Program pembentukan kelompok usaha berfokus untuk memberdayakan lembaga lokal yang ada di Kelurahan Mataran yaitu peternak sapi perah, produsen dangke rumahan, Ibu Rumah Tangga, dan pemuda desa. Hal utama yang dilakukan adalah membentuk kelompok usaha yang kemudian meresmikan kelompok usaha. Peresmian kelompok usaha ini dilaksanakan di Aula Kelurahan Mataran pada tanggal 21 September 2021 pukul 20.00 WITA yang diresmikan langsung oleh Lurah Kelurahan Mataran dan dihadiri oleh anggota kelompok usaha, pemerintah setempat, para pemuda yang ada di Kelurahan Mataran serta masyarakat sekitar. Kelompok usaha yang telah dibentuk dan diresmikan diberi dengan nama kelompok usaha “Dangke Mataran”. Kelompok usaha ini terdiri dari 9 orang, dengan 1 ketua dan 8 anggota. Anggota kelompok usaha ini terdiri dari para peternak sapi perah, kelompok SEMAMUD (Semangat Mama Muda), dan Karang Taruna. Tidak hanya peresmian kelompok usaha yang dibentuk, masyarakat juga diberi petunjuk mengenai pembagian tugas dan fungsi dari masing-masing anggota yang bertujuan agar kerja dan fungsi dari tiap anggota kelompok usaha lebih terarah dan teratur. Pembagian tugas diantaranya anggota yang tergolong dalam peternak sapi perah akan menyediakan bahan baku yaitu dangke, kemudian kelompok usaha mama muda dan karang taruna memiliki tugas pada bagian pembuatan produk dan pemasaran produk olahan, yaitu mengelola akun media sosial dari kelompok usaha dan mempromosikan produk olahan dangke. Program ini berhasil dilaksanakan serta berjalan dengan baik dilihat dari antusias masyarakat Kelurahan Mataran dan dibuktikan dengan adanya kelompok usaha yang terbentuk yakni “Dangke Mataran” serta akun sosial media yang telah dibuat sebagai media mempromosikan serta pemasaran produk.



Gambar 2. Pembentukan kelompok usaha

C. Feeding Trials (Pembuatan silase, pencatatan ternak/recording, dan sanitasi kandang)

Program pembuatan silase dilakukan di kandang peternak milik masyarakat Mataran yaitu bapak Dariatmo. Program ini dilakukan pada tanggal 19 September 2021 Pukul 16.00 WITA, yang dihadiri oleh para peternak sapi perah yang ada di Kelurahan mataran. Program ini di fokuskan untuk memberikan edukasi dan pelatihan pembuatan silase (pakan fermentasi) bagi peternak sapi perah sebagai persediaan pakan yang digunakan pada musim kemarau, karena dapat dibuat dalam jumlah yang besar dan memiliki ketahanan yang lama serta kandungan nutrisi yang tinggi. Selain mempraktikkan dan memberi pelatihan secara langsung melalui program ini, masyarakat juga diberikan edukasi mengenai pakan silase mulai dari tujuan, pembuatan pakan silase, bahan-bahan yang digunakan, hingga waktu yang dibutuhkan agar pakan ini terfermentasi dengan baik.

Program *recording* dan sanitasi ternak dilakukan dengan mendatangi satu per-satu peternak sapi perah yang ada di Kelurahan Mataran, program ini dilakukan pada tanggal 22 September 2021 Pukul 16.00 WITA. Program *recording* dan sanitasi ternak ini difokuskan untuk memberikan edukasi kepada peternak sapi perah mengenai pentingnya pencatatan ternak dan pentingnya melakukan sanitasi kandang untuk mencegah perkembangan bakteri sebagai penyebab penyakit. Program ini berhasil dilaksanakan serta berjalan dengan sangat baik dilihat dari antusias masyarakat yang bersemangat dan dibuktikan keberhasilan masyarakat dalam pembuatan pakan silase dan menerapkan prosedur sanitasi yang baik.



Gambar 3. Pembuatan silase

D. Pengolahan Dangke

Proses pengolahan dan pembuatan produk olahan dangke dilaksanakan di salah satu kediaman masyarakat sasaran yaitu ibu Juliati Jamilang dan Bapak Dariatmo pada tanggal 20 September 2021 Pukul 20.00 WITA. Program pengolahan dangke berfokus melakukan pencarian literatur terkait diversifikasi produk olahan dangke yang kemudian melakukan eksperimen produk olahan dangke secara langsung bersama masyarakat. Selain memfasilitasi masyarakat, tim juga mengakomodasi masyarakat dalam pembuatan produk olahan dangke serta menganalisis nilai gizi dan ekonomi produk olahan dangke yang dihasilkan. Proses pengolahan dan diversifikasi dangke di hadiri oleh masyarakat sasaran dan kelompok usaha Dangke Mataran yang telah terbentuk. Pelaksanaan program ini dimulai dari pengolahan produk olahan dangke dengan menjelaskan terlebih dahulu produk-produk apa saja yang dibuat oleh masyarakat sasaran dan kelompok usaha. Adapun produk yang dibuat adalah keripik dangke, minuman *whey* dangke dan *ice cream whey* dangke. Metode yang digunakan dalam proses pengolahan produk dangke adalah dengan mempraktikkan secara langsung proses pembuatan dari ketiga produk olahan yang akan dibuat dan bahan-bahan yang digunakan pada masing-masing produk.



Gambar 4. Demo pengolahan produk

E. Pelatihan Digital Marketing dan Accounting

Program *digital marketing* berfokus untuk meningkatkan pemahaman terkait praktik *digital marketing* dan memberikan gambaran tentang strategi pemasaran digital. Program pelatihan *digital marketing* ini dilakukan di Kantor Aula Kelurahan Mataran pada Tanggal 22 September 2021 pada pukul 20.00 WITA. Pelatihan ini di hadiri oleh sasaran dari program ini yaitu kelompok usaha “Dangke Mataran” dan karang taruna yang tergabung dalam dalam Pengurus Pusat Himpunan Pelajar Mahasiswa Massenrempulu (PP HPMM). Teknis pelaksanaan program *digital marketing* ini yaitu dengan pemberian materi oleh pembicara yang mempunyai pengetahuan dan pengalaman tentang *digital marketing*. Adapun materi yang disampaikan yaitu mengenai Pelatihan Strategi *Sosial Media Marketing*, Pelatihan *Content Writing* dan Pelatihan Teknik Foto Produk. Adapun Indikator mengenai pemahaman masyarakat mengenai materi yang telah disampaikan adalah dengan diadakannya *pre-test* sebelum pemberian materi dan *post test* setelah pemberian materi.

Pelatihan *digital marketing* ini dimulai dengan membagikan bahan *pretest* kepada masyarakat sasaran. Isi dari *pretest* tersebut mengenai materi yang akan di sampaikan. Materi pelatihan strategi sosial media marketing dibawakan oleh Abd. Gafur, Mahasiswa FEB Unhas jurusan Akuntansi dengan waktu 15 menit. Adapun fokus dari materi ini adalah memberikan pemahaman kepada peserta atau

masyarakat sasaran tentang strategi sosial media marketing dengan menggunakan platform Facebook dan Instagram. Materi selanjutnya yaitu pelatihan teknik foto produk. Materi ini disampaikan oleh Muh. Alfian Asmari, Mahasiswa FISIP Unhas jurusan Ilmu Komunikasi, dengan durasi waktu sebanyak 15 menit. Fokus dari materi ini adalah untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat sasaran atau peserta tentang foto produk yang baik. Pada saat menyampaikan materi, pemateri menyampaikan tips-tips tentang foto produk yang baik. Mulai dari background foto, model, pencahayaan yang terang, tema foto, sudut pandang foto hingga hal-hal yang perlu dihindari dalam foto produk. Selain menyampaikan materi, pemateri juga mempraktikkan secara langsung kepada peserta mengenai cara mengambil gambar yang baik.

Program *Accounting* (Pencatatan Keuangan) berfokus untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait pencatatan keuangan dengan buku kas bagi pelaku UMKM dan Kelompok Usaha Dangka dengan berkolaborasi dengan pemuda atau Karang Taruna. Program ini dilakukan di salah satu yaitu Cafe Inces Sossok pada tanggal 26 September 2021 Pukul 17.15 WITA. Program ini disampaikan dalam bentuk materi dan praktik secara langsung, yang dibawakan oleh salah satu Mahasiswa FEB Unhas jurusan Akuntansi, yaitu Hartawan Ansar dengan durasi penyampaian materi sebanyak 15 Menit. Pemateri terlebih dahulu menjelaskan materi pengantar pencatatan keuangan dan memberikan pemahaman kepada peserta tentang pentingnya pencatatan keuangan. Setelah itu, pemateri membagikan buku kas kepada peserta, kemudian peserta mengisi buku kas tersebut.



Gambar 5. Pelatihan *digital marketing*

F. Festival Dangka

Program ini berfokus untuk memperkenalkan kepada masyarakat di Kabupaten Enrekang mengenai produk diversifikasi olahan dangke bekerjasama dengan kelompok usaha "Dangka Mataran". Program ini dilaksanakan di Pasar Cakke pada tanggal 25 September 2021 Pukul 08.00 WITA. Metode yang digunakan untuk memperkenalkan produknya adalah dengan cara memasarkan produk olahan dangke. Cara yang dilakukan untuk menarik masyarakat dan konsumen yaitu dengan melakukan promo awal serta hadiah yang menarik kepada konsumen pertama serta konsumen dengan pembelian yang terbanyak. Program ini berhasil dilaksanakan serta berjalan dengan sangat baik dilihat dari masyarakat Kelurahan Mataran menerima dan menyukai produk yang telah dibuat dengan baik dibuktikan dengan produk habis dalam kurun waktu 1 Jam.

G. Keberhasilan Kegiatan

Tingkat keberhasilan dan manfaat pengabdian Mataran Berdaya berjalan dengan efektif. Perubahan kemampuan masyarakat sasaran sebelum dan setelah mendapatkan *treatment* dalam bentuk program komprehensif Mataran Berdaya



Gambar 6. Festival dangke

dengan sistem hulu ke hilir. Sebanyak lima peternak sapi perah di Kelurahan Mataran dapat mempraktikkan pembuatan silase, menerapkan pencatatan ternak dan penataan sanitasi kandang sapi perah. Terdapat empat jenis olahan dan diversifikasi produk olahan dangke oleh IRT di Kelurahan Mataran yang terdiri dari keripik dangke, *ice cream*, *whhey health drink*, dan keju *mozzarella*, tercapainya pembentukan kelompok usaha “Dangke Mataran” yang diresmikan langsung oleh Pemerintah Kelurahan Mataran yang terdiri satu ketua dan delapan anggota, terdapat sebanyak 80% dari khalayak sasaran memahami digital marketing dan pencatatan keuangan sederhana berdasarkan hasil observasi langsung serta *pre-test* dan *post-test*, dan produk olahan kripik dangke terjual sebanyak 80 pcs, *ice cream* sebanyak 20 pcs dan *whhey health drinks* sebanyak sepuluh pcs dalam kegiatan festival dangke yang dilakukan di pasar Cakke Anggeraja.

Kesimpulan

Dari hasil kegiatan pengabdian tim PHP2D KSEI FoSEI UNHAS dengan enam program yang diterapkan dapat disimpulkan bahwa kelompok khalayak sasaran yang meliputi kelompok usaha “Dangke Mataran”, peternak, Ibu Rumah Tangga, dan pemuda desa sangat berminat dan termotivasi untuk menerapkan sistem manajemen peternakan berkelanjutan di sisi hulu mulai dari sanitasi kandang, pencatatan ternak, hingga pembuatan silase (pakan ternak) sekaligus antusias dalam memproduksi diversifikasi produk khususnya keripik, *ice cream*, *whhey health drink*, dan keju *mozzarella* serta memanfaatkan media berbasis digital marketing dan accounting untuk memperluas pemasaran produk olahan dangke.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih dari tim PHP2D Mataran Berdaya KSEI FoSEI UNHAS ditujukan kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi melalui Program Holistik Pembinaan dan Pemberdayaan Desa (PHP2D) yang telah memberikan hibah pengabdian masyarakat sebagai salah satu wujud Tri Dharma Perguruan Tinggi, KSEI FoSEI UNHAS yang telah memberikan amanah untuk membawa nama organisasi, Ibu Marini Amalia Mansur, S.Gz., MPH. sebagai Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan konstruktif, Bapak Supardi Pammu, SH., M.H selaku Lurah Kelurahan Mataran atas kerjasama dan dukungannya, Bapak Dariatmo Hasri dan Ibu Jumiati Jumilang selaku orang tua kami selama pengabdian, Kelompok Usaha Dangke Mataran, Bapak dan Ibu Kelompok Peternak, Kelompok SEMAMUD (Semangat Mama Muda), Kelompok Wanita Tani, Himpunan Pelajar Mahasiswa Massenrempulu (HPMM) yang telah memberikan bantuan,

dukungan, serta kontribusi dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat dan terselesaikannya penyusunan artikel ilmiah ini.

Referensi

- Fathurohman, F. (2018). Model Bisnis Kawasan Peternakan Kabupaten Subang. *Jurnal ilmiah ilmu dan Teknologi Rekayasa*, 1(1), 36-45.
- Hasdi, A.A., Fuah, A.M., & Salundik. (2015). Analisis keberlanjutan peternakan sapi perah di Wisata Agro Istana Susu Cibugary di Pondok Ranggon Cipayung Jakarta Timur. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 3(3), 157-165.
- Mufrodi, Z., Robi'in, B., & Noviyanto, F. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Sendangtirto Dalam Pembuatan Pupuk Organik Melalui Kegiatan KKN PPM. *Panrita Abdi-Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 5(2), 212-218.
- Nangoy, M. J., Onibala, J., Podung, A., Koneri, R., & Sondakh, E. H. B. (2021). Program Kemitraan Masyarakat Peternak Sapi Desa Batuputih Bitung Provinsi Sulawesi Utara. *The Studies of Social Sciences*, 3(2).
- Nur, F., Hafsan, H., & Wahdiniar, A. (2015). Isolasi bakteri asam laktat berpotensi probiotik pada dangke, makanan tradisional dari susu kerbau di Curio Kabupaten Enrekang. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 3(1), 60-65.
- Rahman, S., & Rauf, A. (2013). Ibm Kelompok USAha Sapi Perah Dan Pengolah Dangke Di Kabupaten Enrekang. *Ngayah: Majalah Aplikasi IPTEKS*, 4(1), 153769.
- Kasim, S.N. Sirajuddin, S.N. & Irmayani. 2011. Strategi Pengembangan Usaha Sapi Perah di Kabupaten Enrekang. *Jurnal Agribisnis*. 10(3).
- Sigit, M., Wahyu, R. P., & Junianto, W. A. P. (2021). Perbandingan Kadar Lemak, Protein dan Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL) Pada Susu Sapi Segar di Kota Kediri dan Kabupaten Kediri. *Jurnal Ilmiah Filia Cendekia*. 6(1) : 31-35.
- Suyitman, S. H., Sutjahjo, C., Herison, & Muladno. (2009). Status keberlanjutan wilayah berbasis peternakan di Kabupaten Situbondo untuk pengembangan kawasan agropolitan. *Jurnal Agro Ekonomi*. 27(2), 165-191.
- Triratnawati, A., (2017). Makna Susu bagi Konsumen Mahasiswa di Kafe Susu di Yogyakarta : Antara Gizi dan Gengsi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 14(1), 27-35.

Penulis:

Ahmad Amir, Program Studi Ilmu Ekonomi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: adam.elkhair01@gmail.com

Samintang, Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: samintangbadruntima890@gmail.com

Fakhiratunnisa Putri Oceani, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: fakhiratunnisa.ef@gmail.com

Fadhilah Isnaeni, Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: fadhilahisnaeni18@gmail.com

Munawwara Ildana, Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: munawwaraildana@gmail.com

Marini Amalia Mansur, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: marini237@yahoo.co.id

Sri Ulfa, Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -

Sarniati, Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -

Akbar Waddu, Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -

Abd. Gafur, Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -

Hartawan Ansar, Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -

Zalva Nur Afifah Tamsil, Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -
Salman Iskandar, Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -
Muh. Alfian Asmari, Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -
Muh Figri, Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -
Usman, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. E-mail: -

Bagaimana men-sitasi artikel ini:

Amir, A., Samintang, Oceani, F.P., ..., & Usman. (2023). Mataran Berdaya: Inovasi dan Diversifikasi Dangke Sebagai Pangan Lokal Unggulan Berbasis Pengembangan Ekonomi Kreatif Hulu-Hilir di Kelurahan Mataran Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang. *Jurnal Panrita Abdi*, 7(3), 1-11.