

**VOL. 2, SEPTEMBER 2016**

**ISSN : 2477 – 4979**

# **PROSIDING SINDHAR II**

## **SEMINAR NASIONAL EXPO 2016 DISEMINASI HASIL RISET DAN PENGABDIAN MASYARAKAT**



**Diselenggarakan Oleh :  
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM)  
UNIVERSITAS BOSOWA MAKASSAR**

## DAFTAR ISI

Prosing Sindhar.....	i
Sindhar.....	ii
Dewan Redaksi.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Prakata Rektor.....	v
Daftar Isi.....	vi-x
<b><u>Artikel Bidang Keilmuan Ekonomi</u></b>	
Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Usaha Tenun <i>Lipa Sa'be</i> Di Desa Bala Polewali Mandar <b>Faridah, Indrayani Nur</b> .....	E 1 – E 6
Perspektif Perilaku Usaha Peternakan Ayam Buras Kabupaten Gowa Dan Maros <b>Hasanuddin Remmang</b> .....	E 7 – E 12
Kkn Ppm Empowerment Of The Group Of <i>Bulo Batti'</i> Through Institutional Strengthening In The District Tanralili <b>Chahyono</b> .....	E 12 – E 18
Pengembangan Usaha Peternakan Unggas Berbasis Teknologi Tepat Guna Di Desa Lengkese Kabupaten Takalar <b>Agung Widhi Nugraha, Abdi Akbar</b> .....	E 19 – E 26
Pemanfaatan Lahan Sempit Masyarakat Dalam Pembudidayaan Ikan Lele Melalui Sistem “Pembesaran – Pengolahan – Pemasaran” <b>Romansyah Sahabuddin, Anwar</b> .....	E 27 – E 33
Pemberdayaan Kelompok Tani Bawang Merah Di Kelurahan Lakawan Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang Untuk Meningkatkan Kesejahteraan <b>Muhlis Ruslan, Firman Menne</b> .....	E 34 – E 42
Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengolahan Buah Cempedak Di Luwu Utara <b>Haeruddin Saleh</b> .....	E 43 – E 49
I <sub>0</sub> M Desa Bontosunggu Kecamatan Bontoharu Kabupaten Selayar <b>Seri Suriani, A. Muh. Yuspan Paris</b> .....	E 50 – E 56
Pengaruh Atribut Produk Terhadap Loyalitas Pelanggan Surat Kabar Radar Sulbar Di Sulawesi Barat <b>Wahyu Maulid Adha</b> .....	E 57 – E 64
Prospek Pengembangan Kelompok Tani Talas Es Krim Di Desa Tombolo Gantarang keke Kabupaten Bantaeng <b>A.Arifuddin, Lukman</b> .....	E 65 – E 70
IbM Kelompok Tani Cengkeh Di Desa Kalola Kecamatan Maniangepajo Kabupaten Wajo <b>Thamrin Abduh, Beche BT. Mamma</b> .....	E 71 – E 74

Strategi Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Kelompok Pengrajin Meubel Aluminium Kelurahan Antang Kecamatan Manggala <i>Herminawaty Abubakar</i> .....	E 72 – E 79
Pengaruh Risiko Pasar, Struktur Modal Terhadap Pertumbuhan, Dan Nilai Perusahaan (Studi Pada Perusahaan Manufaktur Yang Terdaftar Pada Bursa Efek Indonesia) <i>Muhammad Yusuf</i> .....	E 80 – E 88
Implementasi Multi Saluran Pemasaran Terhadap Peningkatan Pendapatan Usaha Pada Pengrajin Bakso Goreng <i>Muh.Kafrawai Yunus</i> .....	E 89 – E 93
IbM Sentra Kerajinan Rotan Di Desa Tonyaman Di Kecamatan Binuang <i>Sukmawati, Palipada Palisuri</i> .....	E 94 – E 104
Analisis Pengembangan Usaha Kerajinan Sofa Di Kelurahan Tallo Kota Makassar <i>Ramli Manrapi, Agussalim</i> .....	E 105 – E 110
Analisis Gender, Nilai Kewirausahaan Dan Strategi Bisnis Berpengaruh Terhadap Kinerja Usaha Pada Usaha Kecil Dan Menengah Di Sulawesi Selatan <i>Nur Naninsih</i> .....	E 111 – E 118
Ipteks Bagi Masyarakat Abon Ikan Di Kota Parepare <i>Iwan Perwira, Arfiany</i> .....	E 119 – E 124
Peningkatan Pendapatan Kelompok Usaha Kuliner Kue Tradisional Kabupaten Pangkep <i>Muhammad Idris, Miah Said</i> .....	E 125 – E 129
Ipteks Bagi Masyarakat Di Desa Panciro Kabupaten Gowa <i>Hernita, Widiastuti</i> .....	E 130 – E 134
Optimalisasi Pemberdayaan Lahan Kritis Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Rumah Tangga Masyarakat Tani Hortikultura Di Desa Kanreapih Kecamatan Tombolopao Kabupaten Gowa <i>Indrayani Nur, Fauzi Lebang</i> .....	E 134 – E 142
Faktor Multi Saluran Terhadap Peningkatan Pendapatan Usaha Pada Petani Jeruk Di Desa Padang Lampe <i>Rafiuddin Dan Ridwan</i> .....	E 143 – E 147
<b><u>Artikel Bidang Keilmuan Teknik</u></b>	
Analisis Lalu Lintas Terhadap Jaringan Jalan Ratulangi Di Kota Makassar <i>Kamran Aksa, Rusneni</i> .....	T 1 – T 7
Ipteks Bagi Masyarakat Kelompok Petambak Ikan Bandeng Desa Bontomanai Kecamatan Labbakkang Kabupaten Pangkep <i>Rahmawati Rahman, Bakri Gidin Nur Dan Andi Abriana</i> .....	T 8 – T 15
I <sub>b</sub> M Desa Wasuponda Kecamatan Towuti Kabupaten Luwu Timur <i>Satriawati Cangara</i> .....	

Pemotongan dan Pengolahan Batu Permata/Mulia (Gemstone) Di Kelurahan Kalukuang Decamatan Tallo Kota Makassar <i>Jufriadi</i> .....	T 16 – T 23
Inovasi Pembuatan Abon Telur Dan Nugget Ayam Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Telur Dan Ayam <i>Hijriah, I Putu Artawan</i> .....	T 24 – T 29
Pembuatan Abon Ikan Tuna Sebagai Salah Satu Alternatif Pengolahan Dan Pengawetan Ikan <i>Arman Setiawan, Ismail Maulana</i> .....	T 30 – T 36
Peningkatan Pendapatan Pengrajin Bambu Desa Tompobulu Kabupaten Pangkep <i>Paulus Lebang, M.Tang</i> .....	T 37 – T 42
Persebaran Gedung Tinggi Dikota Makassar Dalam Kaitannya Dengan Pola Struktur Tata Ruang Kota <i>M.Awaluddin Hamdy</i> .....	T 43 – T 48
Arahan Dan Rencana Penataan Bangunan Dan Lingkungan Permukiman Kelurahan Dikota Makassar <i>Syam Fitriani Asnur</i> .....	T 48 – T 61
Perilaku Karyawan Dalam Mengelola Limbah Industri Di Kawasan Industri Makassar <i>Ridwan, Gufon Darma Dirawan, Moh. Aksan S Mandra</i> .....	T 62 – T 71
Ipteks Bagi Masyarakat Dalam Penataan Permukiman Di Kelurahan Pulau Lae-Lae Kecamatan Ujung Pandang Kota Makassar <i>Syahril Idris, Syamsuddin Mustafa</i> .....	T 72 – T 83
Optimasi Proses Fermentasi Untuk Produksi Bioetanol Dari Umbi Uwi ( <i>Deoscorea Alata</i> ) <i>Zulmanwardi, Abigael Todingbua, Fajriyati Mas' ud</i> .....	T 84 – T 92
Peningkatan Produk Cabe Mentah Menjadi Abon Cabe Di Kabupaten Jeneponto <i>Nur Hadijah Yunianti, Suriadi</i> .....	T 93 – T 100
<b><u>Artikel Bidang Keilmuan Pertanian</u></b>	
Ipteks Bagi Masyarakat (I <sub>b</sub> m) Perempuan Pengikat Bibit Rumput Laut Desa Sidenre Kecamatan Binamu Kabupaten Jeneponto <i>Andi Abriana' Abdul Haris Hamid</i> .....	T 101 – T 104
Ipteks Bagi Masyarakat Desa Borikamase Kecamatan Maros Baru Kabupaten Maros <i>Saiman Sutanto, Faidah Azuz Dan Andi Abriana</i> .....	P 1 – P 7
Produksi Palpi Markisa Di Kelurahan Jawi-Jawi Kabupaten Bulukumba <i>Fatmawati, Syarifuddin</i> .....	P 8 – P 15

Peningkatan Pendapatan Petani Budidaya Ikan Bandeng Di Pabbentengan Marusu Kabupaten Maros <i>Mardiana, Fatmawati</i> .....	P 16 – P 22
Suplementasi Pakan Pada Induk Kambing Bunting Dan Performa Anak Yang Dihasilkan <i>Tati Murniati dan Suriana Laga</i> .....	P 23 – P 30
Peningkatan Pendapatan Kelompok Pengrajin Gula Merah Di Desa Palawaruka Kabupaten Bone <i>Rahmadi Jasmin, Fathimah Az Zahra</i> .....	P 31 – P 40
Keragaman Plasma Nutfah Padi Lokal Asal Toraja Utara Dan Enrekang Berdasarkan Karakterisasi Molekuler <i>Zulkifli Maulana, Syarifuddin</i> .....	P 41 – P 46
Pemanfaatan Dana Kredit Ketahanan Pangan (Kkp) Dengan Pola Kemitraan Padi, Melibatkan Stake Holder Selama 3 Musim Tanam (MT. 1 & 2 2005 dan MT. 1 2006) Di Kabupaten Sidenreng Rappang Sulawesi Selatan <i>Haikal Ali</i> .....	P 47 – P 57
Ipteks Bagi Masyarakat (IbM) Di Desa Ulaweng Cinnong <i>Asmawati, Mudarsep</i> .....	P 58 – P 65
Pembuatan Rumah Ikan Di Perairan Kepulauan Sembilan Kabupaten Sinjai <i>Suryawati Salam, Andi Gusti Tantu</i> .....	P 66 – P 71
Pelatihan Pembuatan Biopestisida Di Kecamatan Tinggimoncong Kabupaten Gowa <i>Aylee Christine, Abri</i> .....	P 72 – P 79
Analisis Kualitas Air Perairan Laut Kabupaten Barru Untuk Budidaya Udang Vannamei Secara Berkelanjutan <i>Andi Gusti Tantu, Andi Simpursiah, Sri Mulyani Dan Suryawati Salam</i> .....	P 80 – P 86
Ibikk Produksi Pakan Buatan Murah Dan Ramah Lingkungan Untuk Budidaya Ikan Bandeng <i>Hadijah Dahlifa, Zainuddin</i> .....	P 87 – P 94
Respon Produksi Dan Mutu Kentang Hasil Teknologi Aeroponik Terhadap Aplikasi Metanol Dan Ekstrak Daun Gamal Di Dataran Medium <i>Andi Muhibuddin, Suryawati Salam, Zulkifli Razak, Dan Jeferson Boling</i> .....	P 95 – P 101
<b><u>Artikel Bidang Humaniora</u></b>	
IbM Hipnoterapy Pada Pecandu Narkoba Di Kota Makassar <i>Minarni</i> .....	P 102 – P 112
IbM Pengembangan Media Pembelajaran Bahasa Inggris Di Sd Inpres Ge'tengan Dan Sd Inpres Minanga Di Kabupaten Tana Toraja <i>ST. Haliah Batau</i> .....	H 1 – H 4

Pengaruh Karakteristik Organisasi, Kompetensi Dan Kedisiplinan Terhadap Kinerja Dosen STMIK Dipanegara Makassar <i>Fatmasari, Erni Marlina</i> .....	H 5 – H 10
Iptek Bagi Masyarakat Usaha Dodol Nangka Di Desa Batu Mila Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang <i>Syamsul Bahri Muhlis Ruslan</i> .....	H 11 – H 22
Iptek Bagi Masyarakat Sebagai Peluang Usaha Kripik Dangke Terhadap Peningkatan Pendapatan Usaha Di Desa Cendana Kecamatan Cendana Kabupaten Enrekang <i>Yulia A. Hasan</i> .....	H 23 – H 28
IbM Makanan Lammang Kecamatan Benteng Kabupaten Jeneponto <i>Baso Madiong, Abdul Haris Hamid</i> .....	H 29 – H 33
Pemberdayaan Istri Nelayan Melalui Industri Rumah Tangga Di Pulau Kodingreng <i>Sundari Hamid</i> .....	H 34 – H 41
I <sub>p</sub> M Kelompok Usaha Konveksi Dan Bordir Komputer <i>Juharni, Beche BT Mamma</i> .....	H 42 – H 45
Posyandu Di Kecamatan Mariso Makassar Sulawesi Selatan <i>Feizarina Fahmi, Savitri Prasandi Mullyani</i> .....	H 46 – H 53
Penerapan Ipteks “Tular Aksi” Meningkatkan Keberdayaan Perajin Sutera Mandar <i>Zulkifli Makkawaru Dan Pary Salim</i> .....	H 54 – H 60
Diversi Pada Proses Pemeriksaan Anak Konflik Dengan Hukum Di Kota Makassar <i>Siti Zubaedah</i> .....	H 61 – H 65
	H 66 – H 77



**IPTEK BAGI MASYARAKAT SEBAGAI PELUANG USAHA KRIPIK DANGKE TERHADAP  
PENINGKATAN PENDAPATAN USAHA DI DESA CENDANA  
KECAMATAN CENDANA KABUPATEN ENREKANG**

**Oleh :**

Yulia A. Hasan  
yuliahasan45@yahoo.com  
Fakultas Hukum Universitas Bosowa

**ABSTRAK**

“Dangke” (sejenis keju) yang terbuat dari susu kerbau atau susu sapi merupakan salah satu jenis usaha yang berkembang di Kabupaten Enrekang, khususnya di Kecamatan Cendana Desa Cendana. Dalam proses pembuatannya menggunakan susu kerbau atau susu sapi ditambahkan dengan enzim papain, usaha tersebut sudah lama dilakukan oleh masyarakat setempat secara turun temurun sebab masyarakat pada umumnya memiliki sapi perah.

Sejalan dengan perkembangan ekonomi dan kebutuhan masyarakat yang semakin meningkat, sehingga masyarakat di Desa Cendana melakukan diversifikasi produk dari membuat dangke menjadi kripik dangke. Hal itu dilakukan oleh karena jika susu kerbau atau susu sapi hanya dibuat dangke maka pendapatan mereka terbatas, selain itu penggunaan susu sapi atau susu kerbau lebih banyak dibutuhkan, rata-rata 1 buah dangke dibuat dari 1,25-1,5 liter susu segar. Harga jual dangke saat ini hanya Rp 15.000-20.000/biji, sementara kripik dangke mencapai Rp 30 ribu/kilogram, kemudian untuk menghasilkan 1 kilogram kripik susu, hanya setara dengan setengah biji dangke. Hal inilah yang mendorong kelompok usaha pembuat dangke menambah usahanya, yakni membuat kripik dangke.

Lokasi pengabdian di Desa Cendana terdapat kelompok industri rumah tangga membuat dangke dan kripik dangke lalu di jual di warung-warung pinggir jalan. Mereka memproduksi kripik dangke bersama anggota keluarganya dengan peralatan seadanya dan umumnya dibuat jika ada permintaan disebabkan karena belum banyak yang mengetahui keberadaan produk kripik dangke tersebut apalagi kemasannya masih tradisional dalam artian kemasan plastik polos tanpa label. Atas adanya permasalahan tersebut, sehingga perlu adanya pendampingan dan pemberian wawasan pengetahuan manajemen produksi dan pemasaran, sehingga diharapkan ke depan masyarakat dapat menumbuhkembangkan usahanya serta dapat dikenal secara luas, tidak hanya pada wilayah Kabupaten Enrekang, akan tetapi di provinsi-provinsi lain di Sulawesi Selatan bahkan di luar Sulawesi Selatan.

Hasil pelaksanaan kegiatan IbM, kelompok usaha kripik dangke sudah berkembang sebab sudah memiliki label kemasan, pendampingan pada proses produksi, kemasan dan memberi solusi perluasan pemasaran, melaksanakan pelatihan tentang produksi, pemasaran dan kewirausahaan, telah terdaftar pada Dinas Perindustrian, Dinas Koperasi dan UKM, sehingga sudah banyak yang kenal sebagai akibat pembuatan brosur, dan keuntungan yang diperoleh lebih meningkat.

*Kata Kunci : Usaha Kripik Dangke, Teknologi Produksi dan Pemasaran*

**A. PENDAHULUAN**

**1. Analisis Situasi**

Desa Cendana luasnya 10,62 km, ketinggian dari permukaan laut 100-500m, memiliki 4 dusun, 5 RT/RW dan 10 RT. Jumlah Rumah Tangga 342, penduduk 1.602 (laki-laki 791 dan perempuan 811) dan kepadatan penduduknya 150,8. Masyarakat Desa Cendana umumnya adalah petani dan sebahagian kecil

adalah pegawai, jenis tanaman yang ada seperti, padi sawah, jagung, ubi kayu dan ubu jalar, tomat, kacang panjang, terong, papaya, nangka, pisang, kakao, kelapa dan lain-lain. Sedangkan jenis ternak, seperti sapi perah, sapi potong, kerbau, kambing, ayam ras petelur, ayam buras, dan ayam ras pedaging. Terdapat 502 unit usaha, seperti makanan dan minuman, tekstil bahan dari kulit, barang dari kayu dan percetakan.

Masyarakat Desa Cendana memiliki semangat berusaha dan tekun atas usahanya, dari pengamatan awal di lokasi mitra terdapat beberapa kelompok-kelompok usaha pembuat dangke dan pembuat kripik dangke dan terlihat di sepanjang jalan poros propinsi, Desa Cendana ke Ibu Kota Kabupaten terdapat warung-warung dengan berbagai jenis makanan dan minuman, seperti jagung rebus, dangke dan kripik dangke, tuak manis dari pohon enau dan jenis makanan lainnya. Berdasarkan data di Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Enrekang, saat ini populasi ternak di kabupaten Enrekang sudah mencapai 1.400-an ekor sapi perah dan sekitar 48.000 ekor sapi potong dan ternak kerbau mencapai 6.000-an. Khusus di Kecamatan Cendana terdapat 488 ekor sapi perah, kerbau 19 ekor. Hal itulah yang mendorong masyarakat di Desa Cendana melakukan usaha membuat dangke dan kripik dangke. Masyarakat sadar akan manfaat gizi yang dikandung dari susu sapi dan kerbau tersebut, sehingga mereka meyakini bahwa dengan menjual dangke dan kripik dangke pasti laku dan diminati oleh semua orang. Sebagai bahan makanan/minuman susu mempunyai nilai gizi yang tinggi, karena mengandung unsur-unsur kimia yang dibutuhkan oleh tubuh seperti Kalsium, Phosphor, Vitamin A, Vitamin B dan Riboflavin yang tinggi. Komposisinya yang mudah dicerna dengan kandungan protein, mineral dan vitamin yang tinggi, menjadikan susu sebagai sumber bahan makanan yang fleksibel yang dapat diatur kadar lemaknya, sehingga dapat memenuhi keinginan dan selera konsumen.

Usaha yang dilakukan oleh masyarakat di Desa Cendana sangat prospektif untuk dikembangkan akan tetapi persoalan yang dialami kelompok-kelompok pengusaha kripik dangke di Desa Cendana saat ini adalah rendahnya pengetahuan masyarakat tentang pengelolaan produksi (manajemen) dan pemasarannya. Mereka memproduksi kripik dangke umumnya jika ada permintaan disebabkan karena belum banyak yang mengetahui keberadaan produk tersebut apalagi kemasannya masih tradisional dalam artian belum memiliki label dan izin Depkes, oleh sebab itu perlunya membantu para kelompok usaha kripik dangke dalam mengembangkan usahanya tersebut. Kelompok-kelompok masyarakat yang ada di Desa Cendana tersebut perlu mendapat penanganan atau pendampingan

dengan memberikan pelatihan-pelatihan wirausaha, cara mengelola usaha serta trik-trik pemasaran produk kripik dangke tersebut.

Fenomena tersebut di atas memberi gambaran perlunya adalah penanganan atau pendampingan terhadap kelompok-kelompok usaha kripik dangke. Minimnya ilmu pengetahuan dan teknologi, kurangnya pemahaman ketrampilan dan pengalaman merupakan salah satu faktor yang menghambat atau mempengaruhi perkembangan usahanya, fenomena tersebut tentu saja menghambat pengembangan usahanya dan peningkatan pendapatan. Untuk itu perlu dilakukan pendampingan terhadap masyarakat sebagai upaya memecahkan masalah yang dihadapi. Upaya itu perlu diikuti dan dilengkapi oleh bantuan yang bersifat pemberdayaan segenap potensi masyarakat dan memediasi keberadaan usahanya kepada pemerintah setempat (Dinas terkait). Hal inilah yang menjadi tujuan khusus pada program pengabdian IBM dilaksanakan pada lokasi mitra, sehingga diharapkan ke depan masyarakat dapat menumbuhkembangkan usahanya serta dapat dikenal secara luas, tidak hanya pada wilayah Kabupaten Enrekang, akan tetapi di provinsi-provinsi lain di Sulawesi Selatan bahkan di luar Sulawesi Selatan. Program yang akan diterapkan pada lokasi usaha meliputi diskusi, pelatihan, dan pendampingan terhadap usaha mereka dalam rangka meningkatkan kesejahteraan (pendapatan) dan *sustainable* (berkelanjutan). Permasalahan-permasalahan yang dihadapi kelompok usaha kripik dangke adalah :

- Teknik pengolahan yang masih terbatas dalam proses pengolahan,
- Pengelolaan usaha yang masih konvensional
- Pemasaran yang masih konvensional
- Kemasan yang tidak menarik

## B. TARGET DAN LUARAN

Target dari kegiatan ini adalah termotivasinya kelompok-kelompok pengusaha kripik dangke mengembangkan usahanya dan adanya keinginan dari kelompok usaha kripik dangke untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah diberikan, sehingga dampak positif yang diharapkan dari luaran ini adalah kelompok usaha kripik dangke sudah berkembang sebab sudah memiliki label kemasan, telah terdaftar pada Dinas



Perindustrian, Dinas Koperasi dan UKM, Dinas Kesehatan, sehingga keuntungan yang diperoleh kelompok mitra usaha kripik dangke lebih meningkat. Pada intinya bahwa luaran program ini adalah adalah bertambahnya pola pikir dan pengetahuan pengusaha kripik dangke dalam mengelola usahanya secara berkelanjutan.

### C. METODE PELAKSANAAN

#### 1. Metode yang ditawarkan

Setelah dilakukan pengamatan sebelumnya dan telah disepakati dengan kelompok mitra, maka metode yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan dapat diuraikan dengan memperhatikan profil usaha di bawah ini :

**Tebal 1. Profil dan Metode yang Ditawarkan**

No	Permasalahan	Metode yang ditawarkan
1	Pengelolaan Kripik Dangke (Produksi). Produksi kripik dangke masih dikelola secara sederhana dan kemasan plastik polos belum memiliki label Produksi kripik dangke masih dikelola secara sederhana dan kemasan plastik polos belum memiliki label	Pendampingan pada proses produksi, kemasan dan memberi solusi perluasan pemasaran
2	Manajemen dan pemasaran. Minimnya pengetahuan serta keterampilan manajemen dalam mengelola usaha	Melaksanakan pelatihan tentang produksi, pemasaran dan kewirausahaan

#### 2.

#### Rencana Kegiatan

Rencana kegiatan berdasarkan hasil kesepakatan yang ingin dicapai, yakni mengadakan kerjasama dengan kelompok usaha pembuatan kripik dangke, mengadakan kerjasama dengan ketua kelompok usaha pembuatan kripik dangke, mengundang ketua kelompok dan anggota usaha menghadiri pertemuan untuk memberi pemahaman berdasarkan penjelasan pada tabel di atas. Hasil olahan susu sapi menjadi dangke dapat di lihat di bawah ini :



### D. HASIL YANG DICAPAI

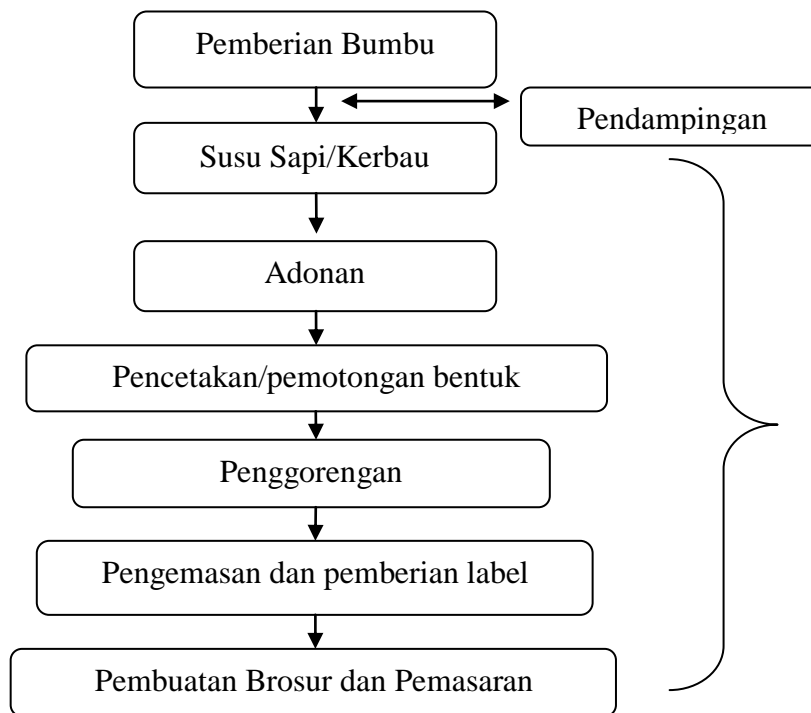
#### 1. Pembuatan Kripik Dangke

- a. Penampungan susu sapi atau kerbau
- b. Susu sapi atau kerbau dicampur tepung beras dan garam
- c. Pemberian bumbu (tepung beras dan garam)
- d. Penggorengan. Setelah bumbu dicampur secara merata, kemudian dilakukan penggorengan. Proses penggorengan dihentikan setelah kelihatan berwarna kuning, selanjutnya dipotong-potong pendek dengan menggunakan alat pemotong yang telah didesain.

e. Pengemasan ke dalam plastik berwarna putih dengan memakai label.

Pada tahap akhir produksi dilakukan mendaftarkan Usaha kripik dangke di Kantor Perindustrian dan Izin Depkes serta pencetakan kemasan plastik. Bahan-bahan yang dibutuhkan: Susu sapi atau susu kerbau, tepung

beras, garam, gula pasir, minyak goreng  
Peralatan: Kompor gas, Wajan, Baskom, Ember, Plastik, Alat pemotong. Proses Produksi Kripik Dangke adalah sebagai berikut :



Dari hasil pelaksanaan kegiatan, kelompok usaha kripik dangke sudah berkembang sebab sudah memiliki label kemasan, pendampingan pada proses produksi, kemasan dan memberi solusi perluasan pemasaran, melaksanakan pelatihan tentang produksi, pemasaran dan kewirausahaan, telah terdaftar pada Dinas Perindustrian, Dinas Koperasi dan UKM, sudah banyak yang kenal sebagai akibat pembuatan brosur, sehingga keuntungan yang diperoleh lebih meningkat.



[http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/KOMPOSISI%2520DAN%2520NUTRISI%2520PADA%2520S..\(online](http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/KOMPOSISI%2520DAN%2520NUTRISI%2520PADA%2520S..(online) 21 Juli 2016

#### E. KESIMPULAN

1. Penampungan susu sapi atau kerbau, Susu sapi atau kerbau dicampur tepung beras dan garam. Pemberian bumbu (tepung beras dan garam). Setelah bumbu dicampur secara merata, kemudian dilakukan penggorengan. Proses penggorengan dihentikan setelah kelihatan berwarna kuning, pengemasan ke dalam plastik berwarna putih dengan memakai lebel. Pada tahap akhir produksi dilakukan adalah mendaftarkan Usaha kripik dangke di Kantor Perindustrian serta teknik pemasaran yang efektif.
2. Dari hasil penerapan, pendampingan dan pelatihan, maka kelompok usaha dalam melaksanakan proses produksi menjadi efisien dan efektif dan wawasan masyarakat tentang kiat-kiat pemasaran sudah meningkat.
3. Volume penjualan yang dicapai meningkat setiap bulannya
4. Kripik dangke digemari oleh konsumen sebab tidak menggunakan bahan pengawet gurih dan renyah.

#### DAFTAR PUSTAKA

BPS, 2015. Statistik Kecamatan Cendana Dalam Angka  
[komposisi dan nutrisi pada susu kedelai - Staff Site Universitas ...](#)