

RINGKASAN

Widya Ayu Zalsabila (08320190001). Studi Kasus pada Usaha Dangke Melona di Desa Cendana, Kecamatan Cendana Analisis Kelayakan Usaha dan Nilai Tambah Dangke di Kabupaten Enrekang. Arahkan Bapak Mais Ilsan dan Ibu St. Sabahannur.

Membantu masyarakat dalam memanfaatkan susu sapi perah untuk diolah menjadi dangke dan juga mengolah dangke yang sudah jadi menjadi kerupuk dangke yang kemudian dapat menjadi ide pengembangan industri kecil makanan khas tradisional dangke di Kecamatan Cendana.

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Mendeskripsikan proses pengolahan dangke menjadi kerupuk Dangke Melona; (2) Mendeskripsikan jumlah produksi dan menganalisis pendapatan usaha kerupuk Dangke Melona; (3) Menganalisis kelayakan usaha dari usaha kerupuk Dangke Melona; (4) Menganalisis nilai tambah dari usaha kerupuk Dangke Melona di Desa Cendana, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang

Penelitian ini dilakukan di Desa Cendana, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang selama 3 bulan dari bulan Maret hingga Juni 2023. Informan penelitian ini terdiri dari 7 orang yaitu pemilik usaha Dangke Melona, dan 6 karyawan (bagian keuangan, operasional, pemasaran, dan karyawan). Teknik pemilihan informan ini berdasarkan *purposive sampling*. Analisis data yang digunakan yaitu analisis pendapatan, analisis kelayakan usaha dan analisis nilai tambah

Hasil penelitian menunjukkan: (1) Proses pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke dimulai dengan penyediaan bahan baku, pembuatan adonan, proses penggorengan, serta proses pengemasan. (2) Pendapatan pada pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke yaitu Rp 4.755.605 setiap minggu dan pendapatan perbulan yaitu Rp 19.542.417. Pendapatan yang diperoleh ini lebih besar dari pengeluaran dalam proses produksi kerupuk dangke. (3) Kelayakan usaha pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke memperoleh nilai R/C Ratio sebesar 1,08 dimana hasil tersebut lebih besar dari 1 atau yang artinya usaha tersebut layak untuk diusahakan (4) Besarnya nilai tambah pada

pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke yaitu Rp 334.527 dan rasio nilai tambah sebesar 89,20% (>50%). Nilai tambah pengolahan dangke menjadi kerupuk dangke termasuk kategori tinggi.

Kata Kunci : Kelayakan Usaha, Nilai Tambah, Kerupuk Dangke.