

RINGKASAN

Ulfah Anugrahayanti Nas'ud (08320180060), Analisis Nilai Tambah dan Pengembangan Usaha Keripik Dangke (Studi Kasus pada “Usaha Nursi Dangke” Di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang). Dibimbing Oleh Ibu Ida Rosada dan Ibu Rasmeidah Rasyid.

Dangke merupakan sejenis makanan yang dibuat dari susu kerbau atau susu sapi. 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 yang sudah dikenal sejak tahun 1905. Seperti halnya dengan industri lainnya, industri dangke kurang mendapat perhatian dalam pengembangannya sehingga produk ini kurang dikenal. Padahal produk tersebut memiliki potensi yang besar untuk menjadi salah satu sumber protein hewani dalam rangka pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat.

Tujuan penelitian ini yaitu : 1) mendeskripsikan proses pengolahan kerpik dangke pada Usaha Nursi Dangke, 2) menganalisis nilai tambah yang diperoleh pada usaha pengolahan dangke Usaha Nursi Dangke 3) mendeskripsikan jumlah produksi dan menganalisis pendapatan Usaha Nursi Dangke 4) menganalisis prospek pengembangan produksi Usaha Nursi Dangke 5) menganalisis kelayakan finansial Usaha Nursi Dangke, di Kabupaten Enrekang

Penelitian ini merupakan studi kasus pada Usaha Nursi Dangke di Kabupaten Enrekang. Penentuan informan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* (secara sengaja) dengan menetapkan responden yaitu pimpinan Usaha Nursi Dangke dan 3 orang karyawan. Metode analisis data menggunakan beberapa metode yaitu metode hayami, metode analisis trend dan finansial.

Hasil penelitian menunjukkan 1) Proses pengolahan dangke menjadi keripik yakni menyiapkan dangke kemudian diblender hingga halus, ditambahkan susu sapi segar yang telah disaring, telur dan gula lalu dicampur dengan dangke halus yang telah diblender, lalu dimasukkan dalam mesin penggiling kemudian ditambahkan tepung terigu dan tepung kanji. Adonan yang telah digiling ditambahkan penyedap rasa kemudian diaduk hingga tercampur rata, setelah adonan siap maka adonan dimasukkan ke dalam pencetakan. Adonan yang telah dicetak kemudian digoreng dan menjadi keripik dangke kemudian keripik dangke dimasukkan ke dalam kemasan. 2) Nilai tambah keripik dangke yaitu sebesar Rp. 23.825 dan tingkat keuntungan berada pada rasio nilai tambah sedang 15-40% yaitu Rp. 38,73% dengan nilai keuntungan

sebesar Rp. 16.582. 3) Jumlah produksi keripik dangke pada usaha nursi dangke rata-rata produksi 130pcs/bulan untuk delapan kali proses produksi. 4) Prospek perkembangan produksi usaha nursi dangke ialah koefisien arah garis trend positif, maka usaha prospektif. Artinya usaha nursi dangke lima tahun terakhir secara prospek perkembangan produksi berkembang. 5) Analisis kelayakan finansial usaha nursi dangke memiliki R/C-Ratio sebesar $1,20 > 1$. Nilai BEP dalam produksi (kg) ialah 63,36kg dan nilai BEP rupiah (penjualan) ialah Rp. 8.038.342. Artinya usaha nursi dangke menguntungkan sehingga usaha ini dapat dikatakan layak untuk dikembangkan

Kata Kunci : Nilai tambah, Pengembangan, Keripik, Dangke.