



BRIN

BADAN RESET
DAN INOVASI NASIONAL

Dangke

Si Keju Enrekang



Siti Nuraini

Ilustrator: Isha Nindya

Produk ini tidak diperjualbelikan

Dangke

Si Keju Enrekang



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Diterbitkan pertama pada 2025 oleh Penerbit BRIN

Tersedia untuk diunduh secara gratis: penerbit.brin.go.id



Buku ini di bawah lisensi Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0).

Lisensi ini mengizinkan Anda untuk berbagi, mengopi, mendistribusikan, dan mentransmisi karya untuk penggunaan personal dan bukan tujuan komersial, dengan memberikan atribusi sesuai ketentuan. Karya turunan dan modifikasi harus menggunakan lisensi yang sama.

Informasi detail terkait lisensi CC BY-NC-SA 4.0 tersedia melalui tautan: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dangke

Si Keju Enrekang



Siti Nuraini

Ilustrator: Isha Nindya

Penerbit BRIN

© 2025 Siti Nuraini & Isha Nindya

Katalog dalam Terbitan (KDT)

Dangke si Keju Enrekang/Siti Nuraini & Isha Nindya–Jakarta: Penerbit BRIN, 2025.

ix + 33 hlm.; 17,5 × 25 cm

ISBN 978-602-6303-92-9 (*e-book*)

1. Keju

3. Enrekang

2. Susu Sapi

4. Sulawesi Selatan




637.3

Editor Akuisisi	: Sonny Heru Kusuma
<i>Copy Editor</i>	: Meita Safitri
<i>Proofreader</i>	: Martinus Helmiawan
Penata Isi	: Meita Safitri
Desainer Sampul	: Isha Nindya dan Meita Safitri

Edisi Pertama : Desember 2025



Diterbitkan oleh:
Penerbit BRIN, Anggota Ikapi
Direktorat Repositori, Multimedia, dan Penerbitan Ilmiah
Gedung B.J. Habibie, Jl. M.H. Thamrin No. 8,
Kb. Sirih, Kec. Menteng, Kota Jakarta Pusat,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10340
Whatsapp: +62 811-1064-6770
E-mail: penerbit@brin.go.id
Website: penerbit.brin.go.id

 PenerbitBRIN
 @Penerbit_BRIN
 @penerbit.brin



Buku ini tidak diperjualbelikan.



Daftar Isi

Pengantar Penerbit.....	vii
Prakata	ix
Dangke si Keju Enrekang	1
Daftar Pustaka	27
Glosarium.....	29
Tentang Penulis	31
Tentang Ilustrator.....	31
Indeks	33

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pengantar Penerbit

Sebagai penerbit ilmiah, Penerbit BRIN mempunyai tanggung jawab untuk terus berupaya menyediakan terbitan ilmiah yang berkualitas. Upaya tersebut merupakan salah satu perwujudan tugas Penerbit BRIN untuk turut serta membangun sumber daya manusia unggul dan mencerdaskan kehidupan bangsa sebagaimana yang diamanatkan dalam pembukaan UUD 1945.

Melalui cerita bergambar (cergam) berjudul *Dangke si Keju Enrekang*, para pembaca akan mengetahui bagaimana proses pembuatan keju secara tradisional, manfaat keju bagi kesehatan, dan menjadi produk yang dapat dijual. Cergam ini dikemas dengan bahasa yang sangat mudah dipahami dan ilustrasi yang menarik, terutama untuk anak-anak.

Semoga hadirnya buku ini dapat memperkaya khazanah buku cerita bergambar berisi pengetahuan tentang pembuatan keju dangke. Keju dangke merupakan salah satu kekayaan budaya kuliner tradisional khas Enrekang yang sudah mendunia dan buatan asli yang ada di Indonesia sehingga kita dapat melestarikan dan mengonsumsinya. Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses penerbitan buku ini.

Penerbit BRIN



Buku ini tidak diperjualbelikan.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Prakata

Dangke merupakan salah satu keju buatan asli Indonesia. Keju lokal ini diproduksi oleh warga di Kabupaten Enrekang. Dangke memiliki tekstur mirip dengan tahu, berwarna putih kekuningan, dan beraroma keju.

Buku ini menceritakan tentang Dangke si Keju yang tinggal di Enrekang, Sulawesi Selatan. Dangke ingin berbagi pengetahuan tentang asal usul namanya, proses pembuatan keju secara tradisional, dan manfaat keju untuk kesehatan. Selain itu, buku ini juga ditulis dengan gaya bahasa sederhana dan mudah dipahami oleh pembaca semenjana atau pembaca jenjang C dengan rentang usia 10–13 tahun. Ilustrasi yang menarik pada buku cerita bergambar ini dapat mendukung daya minat membaca anak-anak.

Penulis berharap buku ini bisa menambah wawasan tentang pembuatan keju lokal sekaligus menanamkan kecintaan terhadap budaya kuliner Indonesia. Selamat membaca!

Depok, Desember 2024

Penulis

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Hai, teman-teman!

Namaku Dangke si Keju. Aku akan mengajak kalian mengenal lebih dekat tentang keju dangke. Apakah kalian suka keju? Keju merupakan makanan sehat bergizi yang mengandung banyak nutrisi. Rasanya yang gurih dan lezat membuat keju banyak disukai semua orang.



Tahukah kalian?

Indonesia memiliki beberapa jenis keju lokal buatan sendiri, loh.

Ragam keju khas Indonesia juga terkenal dengan keunikannya.

Keju Dali Ni Horbo

Keju tradisional ini merupakan bagian dari budaya kuliner masyarakat Batak, Sumatera Utara.

Dali ni horbo terbuat dari susu kerbau segar. Ciri khas keju ini terdapat pada proses pembuatannya yang menggunakan air nanas.



Keju Dadiah

Keju tradisional khas Sumatera Barat ini memiliki rasa yang cukup asam. Proses pembuatannya juga unik. Susu kerbau segar dimasukkan ke dalam ruas bambu yang bersih. Lalu ditutup dengan daun pisang. Bambu digunakan sebagai wadah fermentasi alami.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Keju Senduro

Keju lokal Indonesia ini berasal dari Kabupaten Lumajang, Jawa Timur.

Uniknya, keju ini bukan berasal dari susu kerbau atau susu sapi. Keju senduro berasal dari susu kambing.



Keju Dangke

Aku berasal dari Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Sekilas tampilan dan teksturnya mirip seperti tahu. Tentu saja rasanya tak kalah dengan keju lainnya. Warga Enrekang sangat menyukaiku. Wah, aku jadi bangga!



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dangke merupakan kuliner khas Enrekang yang sudah berusia ratusan tahun. Pada tahun 1900-an, aku hanya disajikan untuk para bangsawan dan raja-raja saja. Oleh sebab itu, aku termasuk makanan spesial.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tahukah kalian mengapa aku diberi nama Dangke?
Dahulu warga Enrekang menyajikan dangke kepada kolonial Belanda. Kemudian orang Belanda tersebut mengucapkan terima kasih dalam bahasa Belanda, yaitu “dank je wel.” Warga Enrekang yang mendengar ucapan orang Belanda itu tidak mengetahui artinya. Ucapan mereka itu terlalu rumit diterima oleh warga. Akhirnya, warga Enrekang menyederhanakan ucapannya menjadi “dangke.” Namun, ada juga yang mengatakan bahwa dangke berasal dari bahasa Jerman, yaitu *danke* yang artinya “terima kasih.”



Aku terbuat dari susu kerbau atau sapi.
Saat ini jumlah peternak kerbau di daerah Enrekang tidak
sebanyak peternak sapi. Jadi keberadaan susu kerbau
semakin langka. Akhirnya, warga Enrekang mencari bahan
dasar lainnya untuk membuat keju, yaitu susu sapi.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Apakah membuat keju dange itu sulit?
Pembuatan keju dange tidaklah terlalu sulit. Warga Enrekang
masih membuat keju dange secara manual dan tradisional.
Mereka sudah melakukannya sejak turun temurun.
Keju dange dibuat dengan cara pemanasan susu
dan menambahkan sedikit getah pepaya.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Oh iya, sebelum pemerah susu biasanya para peternak akan memandikan sapi. Kandangnya juga harus dibersihkan terlebih dahulu. Tujuannya agar susu yang dihasilkan tetap terjaga kebersihannya.



Buku ini tidak diperjualbelikan

Yuk, simak bagaimana proses pembuatan keju dangke!
Susu sapi yang sudah disiapkan akan disaring. Kemudian, susu dipanaskan hingga sekitar 70°C. Jangan lupa masukkan getah pepayanya, ya. Biasanya takaran getah pepaya yang digunakan sebanyak dua sendok makan untuk 20 liter susu.

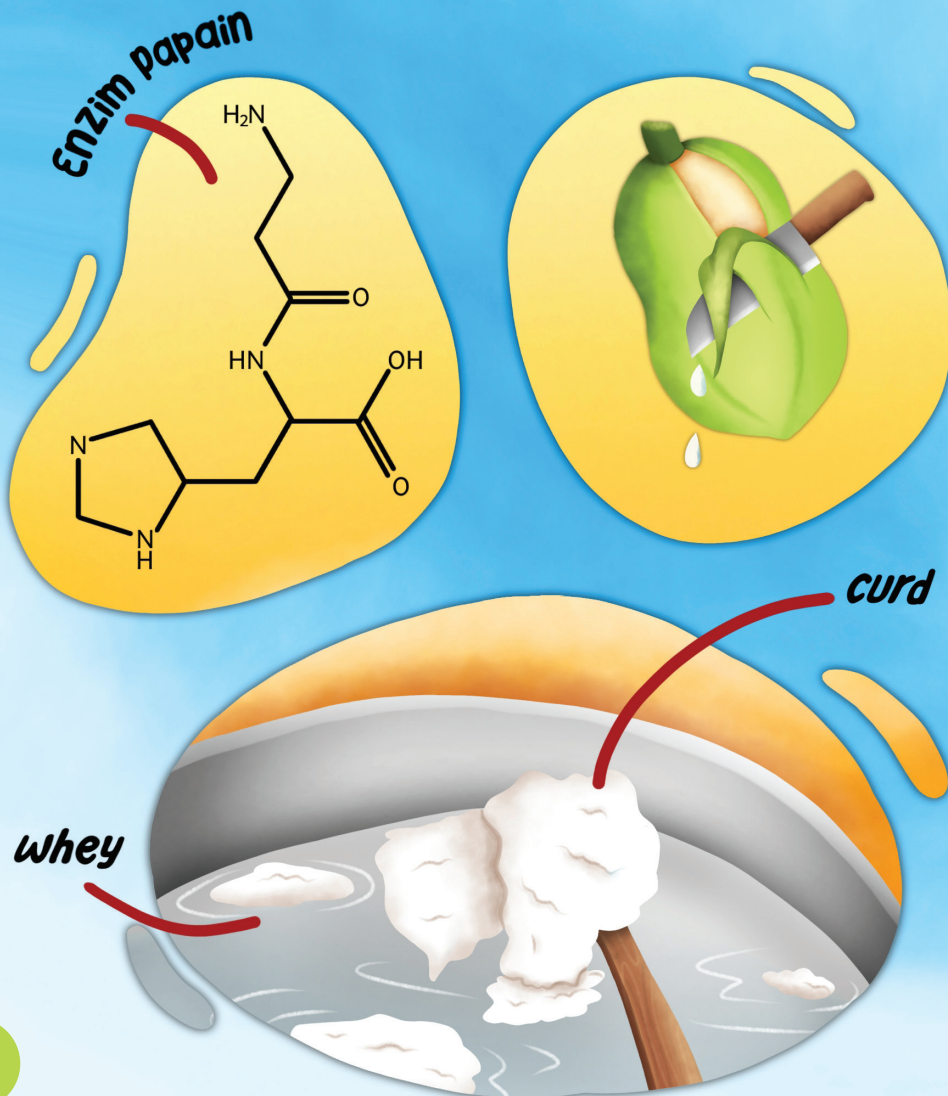
Penggunaan getah pepaya yang berlebihan akan membuat rasa dangke menjadi pahit. Namun, jika terlalu sedikit maka dangke akan sulit terbentuk.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

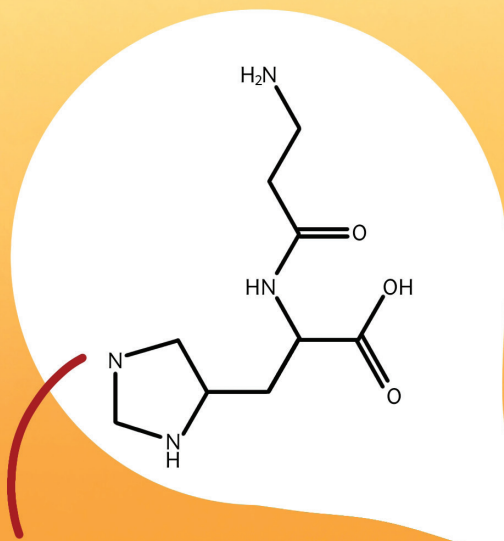
Apa kalian tahu fungsi getah pepaya itu apa, ya?

Getah pepaya berfungsi untuk mempercepat proses pembentukan keju. Kandungan enzim papain dalam getah pepaya akan memecah protein dan menggumpalkan susu. Setelah dibiarkan beberapa saat maka akan terbentuk dua fase, yaitu dadih yang berbentuk padatan atau gumpalan keju dan air dadih yang berbentuk cairan.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tahukah kalian, kandungan enzim papain paling banyak terdapat dalam buah pepaya yang masih muda, loh! Iya, buah pepaya yang masih muda mengandung enzim papain paling banyak dibanding pepaya yang sudah matang. Umur buah pepaya yang baik digunakan biasanya sekitar 2,5-3 bulan.



Enzim Papain



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Oh iya, kalian boleh menambahkan sedikit garam untuk pemberi rasa asin. Selain itu, garam juga berguna sebagai bahan pengawet alami, loh. Jadi, umur penyimpanan dangke bisa bertahan lama.

Getah Pepaya

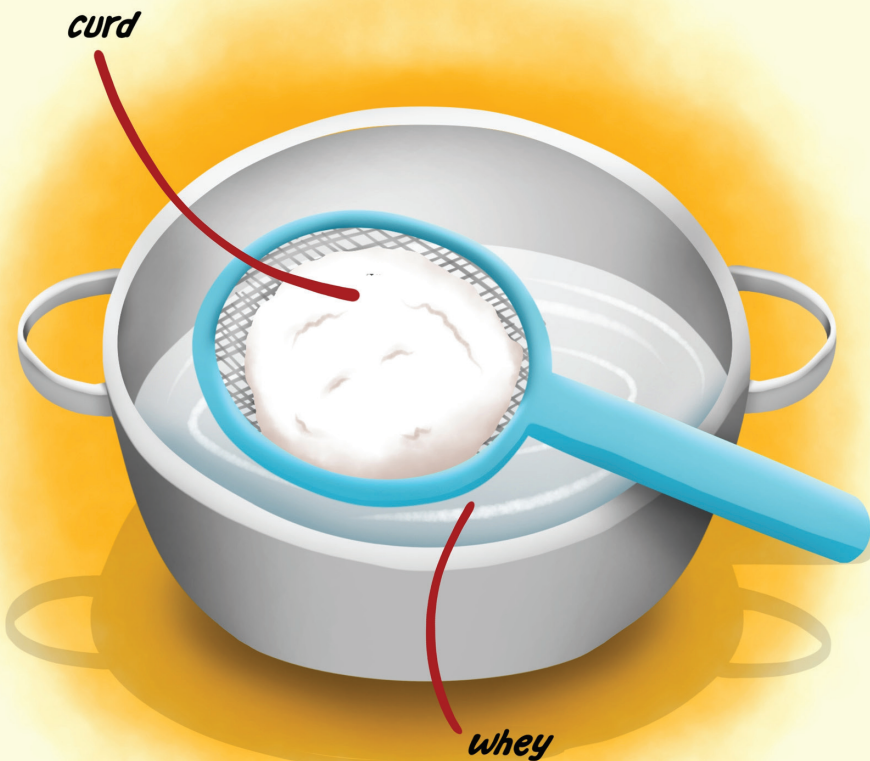
Garam

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sekarang waktunya memisahkan gumpalan keju (*curd*) dari cairan (*whey*). Asyik, keju dangkenya sudah terbentuk!

Oh iya, cairan *whey* jangan langsung dibuang, ya. Cairan tersebut bisa dijadikan minuman *whey* fermentasi, loh.

Kalian bisa mengembangkan produk minuman *whey* fermentasi dengan memanfaatkan bakteri yang berasal dari dangke, yaitu bakteri asam laktat indigenus (BAL indigenus). Minuman *whey* fermentasi berfungsi untuk melawan bakteri jahat, menurunkan kolesterol, menyeimbangkan probiotik dalam usus, dan sebagai antioksidan.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sebelum disantap, biasanya aku akan dicetak dengan tempurung kelapa. Di tengah tempurung itu ada lubang untuk mengeluarkan sisa air. Jangan lupa dangkenya ditekan-tekan, ya! Tujuannya supaya dangke bisa lebih memadat dan hasil cetakannya jadi lebih bagus.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

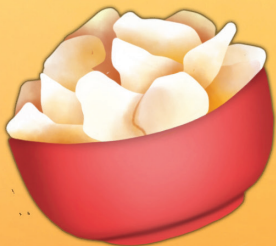
Hore, dangkenya sudah jadi!
Biasanya mereka akan mengemasku dengan daun pisang.
Inilah salah satu ciri khas dangke Enrekang yang
masih dipertahankan. Cantik, ya.



Buku ini tidak diperjualbelikan



Aku bisa dikonsumsi langsung setelah keju dangkenya sudah jadi. Masyarakat Enrekang juga biasa menyajikan dangke dengan cara digoreng atau dipanggang.



Kalian juga bisa menambahkan sepiring nasi hangat dan sambal terasi untuk menyantap potongan keju Dangke. Oh iya, aku juga bisa diolah menjadi aneka makanan lainnya. Kira-kira apa saja ya, makanan yang bisa dibuat dari keju dangke?



Buku ini tidak diperjualbelikan

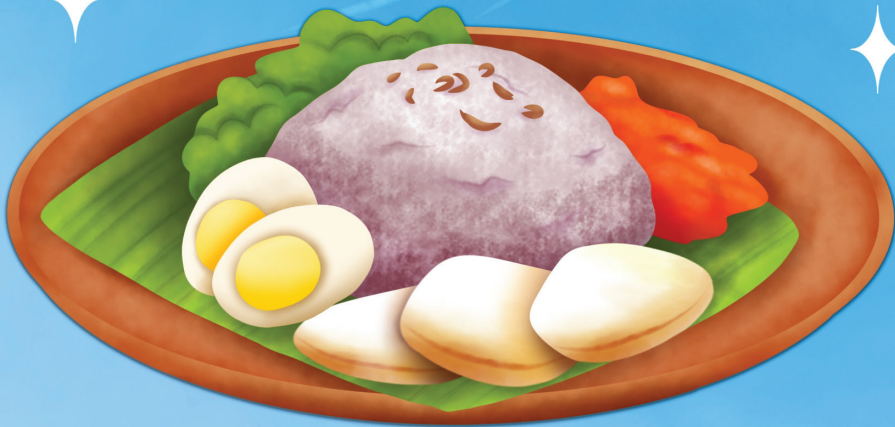
Dangke sudah menjadi produk unggulan di Kabupaten Enrekang. Selain dikonsumsi sendiri, keju dangke juga bisa dijual dengan harga kisaran Rp30.000,00 hingga Rp50.000,00 per buah. Sebenarnya keju dangke masih bisa dikembangkan lagi, loh. Keju lokal ini berpotensi untuk memiliki nilai jual dan selera yang tinggi. Tentu saja harus melalui teknologi pangan yang baik.



Para pendatang dan warga Enrekang sangat gemar menikmati dangeke bersama “pulu mandoti.”

Pulu mandoti merupakan beras ketan wangi yang berwarna kemerahan. Beras ketan ini memiliki aroma khas yang sangat wangi. Bahkan pada jarak jauh pun, wangi pulu mandoti masih bisa tercium.

Hmmm, harumnya.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dangke tidak hanya menjadi makanan favorit warga Enrekang, tetapi juga disukai hingga ke Makasar dan Kalimantan. Kalian tahu tidak, ternyata orang luar negeri juga menyukai dangke, loh. Dangke sudah dieksport ke beberapa negara. Keren, ya!



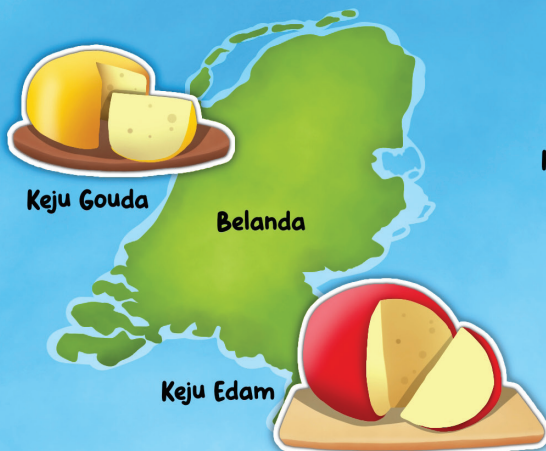
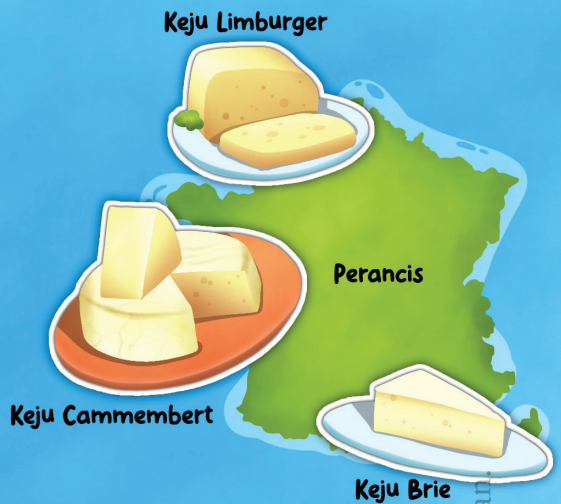
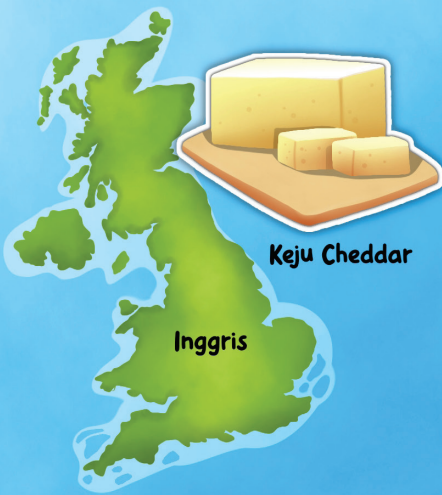
Awalnya keju-keju yang sudah terkenal di dunia berasal dari industri rumah tangga. Mirip seperti dangke yang dibuat oleh warga Enrekang. Saat ini produksi keju dangke sudah menjadi usaha industri skala rumah tangga. Hampir setiap hari para pembuat dangke memproduksi keju dangke di rumahnya.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

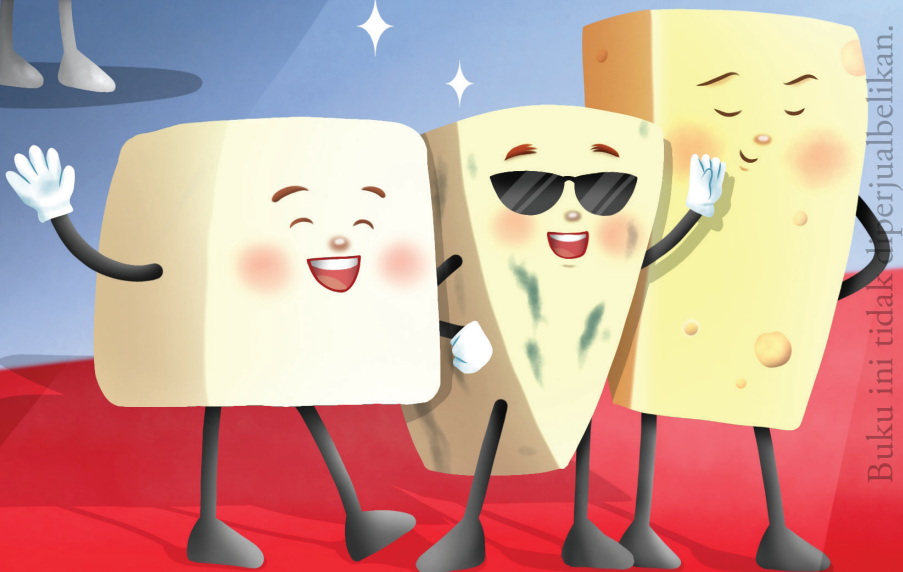
Ada sekitar 1.400 jenis keju yang tersebar di dunia.
Beberapa diantaranya sudah sangat terkenal.

Tahukah kamu asal negara keju-keju tersebut?
Yuk, sebutkan nama dan asal keju-keju itu!



Sayangnya, aku belum bisa populer seperti keju lainnya yang ada di dunia. Hal ini disebabkan karena belum adanya standarisasi produk yang dihasilkan.

Misalnya, suhu pemanasan susu dan konsentrasi getah pepaya sebagai penggumpal masih berbeda-beda. Jadi, kualitas produk keju yang dihasilkan juga masih bervariasi.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dangke termasuk golongan keju segar (*fresh cheese*).
Keju segar memiliki derajat keasaman (*pH*) mendekati netral
dan kadar air tinggi. Kondisi tersebut bisa menyebabkan
munculnya patogen dan mikroorganisme pembusuk.
Itulah mengapa aku tidak bisa disimpan terlalu lama.
Aku sangat mudah rusak.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Selain rasanya yang lezat, dangke juga bergizi dan menyehatkan.

Kandungan gizi dalam sebungkah dangke setara dengan 1-1,5 liter susu sapi. Semakin kita tumbuh dewasa, kadar susu yang dibutuhkan semakin besar juga, loh.



Kandungan gizi yang tinggi dari dangke baik dikonsumsi oleh ibu hamil dan menyusui. Dangke mengandung kalsium yang bermanfaat untuk menguatkan tulang dan gigi. Selain itu, kandungan vitamin A pada dangke juga bagus untuk kesehatan mata dan kulit.



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dangke merupakan kekayaan budaya kuliner tradisional khas Enrekang yang sudah mendunia. Bentuk kearifan lokal pada makanan yang bersahabat dengan alam ini harus tetap dilestarikan. Apakah kalian tertarik untuk mencobanya?



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Daftar Pustaka

- Dua, D. (2015). *Dangke, Keju Enrekang Yang Siap Mendunia*. Sarihusada. <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Dangke-Keju-Enrekang-Yang-Siap-Mendunia>
- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., & Malaka, R. (2014). Survei karakteristik pengolahan dan kualitas produk dangke susu sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *JITP*, 3(3), 154-161.
- Hatta, W., Sudarwanto, M. B., Sudirman, I., & Malaka, R. (2013). Survey on the potency of cow milk dangke as an alternative to buffalo milk dangke in Enrekang, South Sulawesi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 3(1), 40-50.
- Maruddin, F., & Baco, I. S. (2023). *Dangke: Keju Tradisional Enrekang, Sulawesi Selatan*. Unhas Press.
- Musra, N. I., Yasni, S., & Syamsir, E. (2021). Karakterisasi keju dangke menggunakan enzim papain komersial dan perubahan fisik selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1), 27-35.
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Badan Standar, Kurikulum, Dan Asesmen Pendidikan. (2022). *Peraturan Kepala Badan Standar, Kurikulum, dan Asesmen Pendidikan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Nomor 030/P/2022 tentang Pedoman Perjenjangan Buku*. https://static.buku.kemdikbud.go.id/content/undang-undang/No_030_P_2022.pdf
- Peneliti IPB Gunakan Bakteri dari Dangke Untuk Produksi Susu Fermentasi. (2018). IPB University. <https://www.ipb.ac.id/news/index/2018/01/peneliti-ipb-gunakan-bakteri-dari-dangke-untuk-produksi-susu-fermentasi-411d33339049ccc714507378298fb552/>



- Pusbangtepa IPB. (2008). Enzim papain dari pepaya. *Tekno Pangan & Agroindustri* 1(11): 159–162. https://repository.ipb.ac.id/bitstream/123456789/26975/1/Pusbangtepa_Enzim%20papain%20dari%20pepaya.pdf
- Rotte Bakery. t.t. 10 Jenis keju yang dikenal dunia kuliner. Rotte. <https://rottebakery.com/jenis-keju-yang-dikenal-dunia-kuliner/>
- Sulmiyati, S. & Said, N. S. (2018). Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. *Agritech* 38(3): 345–52.

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Glosarium

Antioksidan	: senyawa yang membantu melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan akibat radikal bebas
Curd	: dadih, air susu yang pekat atau dikentalkan
Enzim	: molekul protein kompleks yang bekerja sebagai katalisator dalam proses kimia di dalam tubuh makhluk hidup
Fermentasi	: proses penguraian senyawa organik oleh mikroorganisme pada kondisi tanpa oksigen dengan menghasilkan energi dan gas
Kolonial	: berhubungan dengan sifat jajahan
Konsentrasi	: persentase kandungan bahan di dalam satu larutan
Mikroorganisme	: makhluk hidup sederhana yang hanya dapat dilihat dengan mikroskop
Papain	: getah pepaya yang mengandung enzim dan bersifat menghancurkan protein menjadi asam amino
Patogen	: parasit yang menimbulkan penyakit
pH	: derajat keasaman atau basa suatu larutan
Probiotik	: mikroorganisme hidup yang memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh terutama untuk sistem pencernaan
Protein	: bahan organik yang tersusun dari ratusan atau ribuan asam amino



- Pulu mandoti : jenis beras ketan berwarna kemerahan dan beraroma wangi yang khas
- Standardisasi : penyesuaian bentuk ukuran dan kualitas sesuai pedoman yang ditetapkan
- Whey : bagian susu berair yang terpisah dari dadih

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tentang Penulis



Siti Nuraini, seorang penulis buku anak yang berdomisili di Depok, Jawa Barat. Saat ini, ia telah menerbitkan buku “*Sedotan Purun*” di BRIN (2022) dan buku komik “*Festival Wisata Budaya Pasar Terapung*” di Kemendikbud (2024). Penulis dapat dikontak melalui akun Instagram @Siti_nuraini_1 dan Facebook @Siti Nuraini. Ia juga dapat dihubungi via surel: Sitinuraini270683@gmail.com

Tentang Ilustrator



Isha Nindya Hastari, lahir di Medan pada tanggal 10 Oktober 1988. Seorang ilustrator buku anak lulusan dari Universitas Telkom Bandung yang berdomisili di Semarang, Jawa Tengah. Saat ini ia telah mengilustrasikan lebih dari 30 buku anak sejak tahun 2021. Kalian dapat melihat beragam karyanya pada akun Instagram @tiny.b.studio. Ia juga dapat dihubungi via surel: studiotinyb@gmail.com





Buku ini tidak diperjualbelikan.

Indeks

antioksidan, 13

bakteri, 13

curd, 10, 13, 29

dangke, 1, 3, 5, 7, 9, 12, 13, 14,
15, 16, 17, 18, 19, 20, 24,
25

enzim papain, 10, 11

Fermentasi, 2, 13

kolesterol, 13

kuliner, 2, 4

lokal, 2, 17

nutrisi, 1

patogen, 23

probiotik, 13

protein, 10

Pulu mandoti, 18

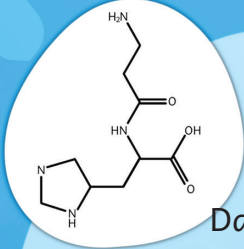
standardisasi, 22

tradisional, 2, 7

Whey, 10, 13

Dangke

Si Keju Enrekang



Pernahkah kalian memakan Dangke?

Dangke merupakan salah satu jenis keju makanan khas dari Sulawesi Selatan. Keju ini masih dibuat secara tradisional oleh masyarakat di Kabupaten Enrekang.

Ternyata keju Dangke juga disukai oleh negara Malaysia, Jepang, dan Singapura.



Kira-kira seperti apa, ya, rasa keju Dangke itu?

Bagaimana cara membuat keju Dangke?

Lalu apa saja manfaat keju Dangke bagi kesehatan?

Temukan jawabannya dalam buku ini.

Melalui cerita si Dangke, kalian bisa mengenal lebih jauh tentang keju asli buatan Indonesia ini.

Yuk, mari kita baca bersama!



BRIN Publishing
The Legacy of Knowledge

Diterbitkan oleh:
Penerbit BRIN, anggota Ikapi
Gedung B.J. Habibie Lt. 8,
Jln. M.H. Thamrin No. 8,
Kota Jakarta Pusat 10340
E-mail: penerbit@brin.go.id
Website: penerbit.brin.go.id



DOI: 10.55981/brin.1696

ISBN: 978-602-6303-92-9



9 786026 303929

Buku ini diterbitkan oleh