



Dangke

Pangan Tinggi Protein dari Suku Massenrempulu

Mertien Sa'pang
Abdul Salam
Harna
Andi Rahmayanti R
Seprianto
Mieke Nurmalasari



DANGKE:

PANGAN TINGGI PROTEIN DARI SUKU MASSENREMPULU

Mertien Sa'pang, Abdul Salam, Harna,
Andi Rahmayanti R, Seprianto,
Mieke Nurmallasari

Dangke:

Pangan Tinggi Protein dari Suku Massenrempulu

Copyright© PT Penamudamedia, 2023

Penulis:

Mertien Sa'pang, Abdul Salam, Harna, Andi Rahmayanti R, Seprianto, Mieke
Nurmalasari

ISBN:

978-623-09-7459-5

Desain Sampul:

Tim PT Penamuda Media

Tata Letak:

Enbookdesign

Diterbitkan Oleh

PT Penamuda Media

Casa Sidoarium RT 03 Ngentak, Sidoarium Dodeam Sleman Yogyakarta

HP/Whatsapp : +6285700592256

Email : penamudamedia@gmail.com

Web : www.penamuda.com

Instagram : @penamudamedia

Cetakan Pertama, Desember 2023

vi + 61, 15x23 cm

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

*Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku
tanpa izin Penerbit*

PRAKATA

Dengan rasa syukur kami panjatkan kepada Allah SWT, yang melimpahkan berbagai nikmatnya sehingga kami dapat menyelesaikan proses penyusunan buku hasil penelitian ini. Buku merupakan hasil dari perjalanan penelitian kami yang telah melibatkan dedikasi, semangat, dan kerja keras. Buku ini menggambarkan upaya mendalam untuk menjelajahi, menganalisis, dan merangkum temuan dari penelitian Studi Ekplorasi Dangke Sebagai Pangan Tradisional Tinggi Protein dari Enrekang, Sulawesi Selatan yang telah dilakukan. Melalui lembaran-lembaran ini, kami berharap dapat berbagi pengetahuan, wawasan, dan pemahaman baru yang diperoleh dalam rangka mendukung pengembangan makanan tradisional.

Seluruh proses penulisan buku ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung kami dalam proses penulisan buku ini. Akhirnya, dengan segala kerendahan hati, kami berharap bahwa buku ini dapat memberikan manfaat yang nyata bagi pembaca, khususnya bagi penggiat makanan tradisional.



DAFTAR ISI

PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
Kuliner Indonesia.....	1
A. Gambaran umum kuliner di Indonesia	1
B. Produk susu tradisional di Indonesia	5
Kajian historis dan nilai budaya dari dangke	12
A. Gambaran Umum Suku Massenrempulu	12
B. Nilai Historis dan Budaya Dangke	16
Dangke sebagai Sajian Kuliner	20
A. Bahan utama dangke.....	20
B. Proses pembuatan dangke	24
C. Penyajian dangke.....	34
Potensi Dangke Sebagai Pangan Tinggi Protein	38
DAFTAR PUSTAKA	52
TENTANG PENULIS.....	58





Kuliner Indonesia

A. Gambaran umum kuliner di Indonesia

Indonesia, sebagai negara dengan keberagaman kultural yang kaya, terdiri dari lebih dari 1.340 suku bangsa yang berbicara dalam 2.500 jenis bahasa, serta menganut beragam agama dan kepercayaan (Badan Pusat Statistik, 2021). Keberagaman ini menjadi landasan utama yang secara fundamental memengaruhi corak dan keanekaragaman makanan tradisional Indonesia. Budaya makanan Indonesia membawa pengaruh yang kuat dari berbagai faktor, termasuk geografi, sejarah, dan warisan budaya. Dengan 17.508 pulau yang membentuk negara kepulauan terbesar di dunia, Indonesia memiliki kekayaan alam yang luar biasa, mencakup pantai, gunung berapi, hutan tropis,

Dangke

Pangan Tinggi Protein dari Suku Massenrempulu

Buku ini menyajikan hasil penelitian mengenai nilai historis dan budaya dari sebuah makanan tradisional yang mungkin belum begitu dikenal luas, yaitu dangke.

Dangke, makanan khas dari Kab. Enrekang Sulawesi Selatan, bukan hanya sekadar santapan lezat, tetapi juga mengandung warisan historis yang kaya dan erat terkait dengan identitas budaya suatu masyarakat.

Buku ini menjelaskan jejak sejarah yang menarik, mulai dari asal-usulnya hingga pengembangan dangke saat ini di masyarakat. Buku ini juga menyajikan proses pembuatan dangke dari awal hingga akhir yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Selain aspek historis dan proses pembuatan, buku ini membahas potensi kesehatan dan gizi yang terkandung dalam dangke. Melalui buku ini, pembaca akan memperoleh pemahaman yang tentang bagaimana makanan tradisional seperti dangke tidak hanya hidup sebagai warisan budaya, tetapi juga memiliki potensi sebagai jawaban atas tantangan gizi di era modern.

ISBN 978-623-09-7459-5



PT Penerbit Penamuda Media
Godean, Yogyakarta
085700592256
@penamuda_media
penamuda.com