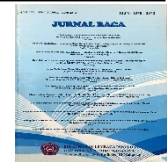



<http://jurnal.unpepabri.ac.id/index.php/baca>


Jurnal Baca

Universitas Pepabri Makassar

## Peran Ekonomi Kreatif Dalam Pembangunan Dan Pengembangan Daerah: Studi Kasus Usaha Dangke Di Kabupaten Enrekang

Sirnan

 Universitas Pepabri Makassar  
 sirnanupm@gmail.com
**Keyword:**

Tourism Traditional  
Food Industry  
Dangke Local  
Economic  
Development  
Traditional

**Abstract:**

*The potential of tourism and traditional food industry in Enrekang Regency, South Sulawesi, has provided significant opportunities for the development of Dangke dairy products. This local delicacy is made from cow or buffalo milk processed with papaya latex, using traditional techniques that have been passed down from generation to generation. To enhance the competitiveness of Dangke products, an effective marketing strategy would be to combine traditional and modern packaging. Traditional packaging adds an aesthetic and authentic touch, appealing to consumers who appreciate the authenticity of the local culture. Meanwhile, modern packaging that highlights attractive designs and ease of use will reach a wider market, including consumers with modern and practical lifestyles.*

*The Dangke industry also contributes positively to the local economy. The production of Dangke involves the labor of family members, creating job opportunities and improving the economic well-being of those involved in the sector. Additionally, Dangke plays a vital role in preserving local culture and the traditional dairy processing technique, which is a valuable asset in the identity of the Enrekang region. The research conducted to measure the economic impact of Dangke utilizes qualitative methods, including observation, interviews, and documentation. Through this approach, it is hoped that the research can provide a more comprehensive understanding of Dangke's role in the economy and the sustainability of the local culture. The data and findings from this research will offer valuable information for the local government and business actors to develop more appropriate strategic steps to enhance economic growth and strengthen the cultural identity of Enrekang Regency.*

*The development of Dangke as a prominent regional product will bring dual benefits. Apart from enhancing competitiveness in the local and national markets, exporting this product can also serve as a gateway to acquaint international communities with the culinary richness and culture of South Sulawesi. With full support from the local government and awareness of the*

---

*value of local culture, Dangke has the potential to become a sustainable economic asset and bring tangible benefits to the local community.*

**Kata Kunci:**

Pariwisata  
Industri Makanan  
Tradisional  
Dangke  
Pengembangan  
Ekonomi Lokal  
Tradisional

**Abstrak:**

Potensi pariwisata dan industri makanan tradisional di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan, telah memberikan peluang besar dalam pengembangan produk olahan susu Dangke. Makanan khas ini terbuat dari susu sapi atau kerbau yang diolah dengan getah pepaya, dan proses pembuatannya mengandalkan teknologi tradisional yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Untuk meningkatkan daya saing produk Dangke, strategi pemasaran yang efektif adalah dengan mengombinasikan kemasan tradisional dan modern. Kemasan tradisional memberikan sentuhan estetika dan autentik, memikat konsumen yang menghargai keaslian budaya setempat. Sementara itu, kemasan modern yang menonjolkan desain menarik dan kemudahan penggunaan akan menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk konsumen yang memiliki gaya hidup modern dan praktis.

Usaha Dangke juga memberikan kontribusi positif bagi perekonomian masyarakat setempat. Pembuatan Dangke melibatkan tenaga kerja dari anggota keluarga, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi para pelaku usaha di sektor ini. Selain itu, Dangke juga berperan dalam melestarikan budaya lokal dan tradisi pengolahan susu secara tradisional, yang menjadi aset berharga dalam identitas daerah Enrekang. Penelitian yang dilakukan untuk mengukur dampak ekonomi Dangke menggunakan metode kualitatif yang mencakup observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dengan pendekatan ini, diharapkan penelitian dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang peran Dangke dalam ekonomi dan keberlanjutan budaya lokal. Data dan temuan dari penelitian ini akan memberikan informasi berharga bagi pemerintah daerah dan pelaku usaha dalam mengembangkan langkah-langkah strategis yang lebih tepat guna untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi dan memperkuat identitas budaya Kabupaten Enrekang. Pengembangan Dangke sebagai produk unggulan daerah akan memberikan keuntungan ganda. Selain meningkatkan daya saing di pasar lokal dan nasional, ekspor produk ini juga dapat menjadi pintu gerbang untuk mengakrabkan masyarakat internasional dengan kekayaan kuliner dan budaya Sulawesi Selatan. Dengan dukungan penuh dari pemerintah daerah dan kesadaran akan nilai-nilai budaya lokal, Dangke memiliki potensi untuk menjadi aset ekonomi yang berkelanjutan dan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat setempat.

---

**Informasi Artikel:** Diterima: 13-11-2024, Disetujui: 05-01-2025, Dipublikasikan: 28-01-2025

---

**PENDAHULUAN**

Kabupaten Enrekang merupakan salah satu daerah yang berada Provinsi Sulawesi Selatan dengan jumlah penduduk 203.320 jiwa. dengan luas wilayah 1.786,01 km<sup>2</sup>, terdiri dari 12 kecamatan yang dilalui jalan Poros Provinsi Makassar-Toraja. Ini bisa menjadi salah satu daya tarik Perancangan pusat wisata edukasi Komoditas Pertanian Kabupaten Enrekang,

dimana kawasan wisata juga memiliki potensi sebagai tempat rekreasi baik untuk wisatawan maupun untuk wisatawan yang memiliki properti di Kabupaten Enrekang dan wisatawan ke destinasi daerah lainnya namun sepi Di Jalan Raya Kabupaten Makassar-Toraja.

Pariwisata merupakan salah satu sektor unggulan Indonesia yang memiliki adat istiadat, budaya, etnis dan bahasa menjadikan Indonesia lebih baik di daerah ini berkeliling dunia. Keanekaragaman ini mengubah industri pariwisata Indonesia terus berkembang. Budaya dan adat istiadat yang mengakar kuat dalam semua aspek kehidupan masyarakat, ide dan tren baru muncul di bidang ini pariwisata Indonesia yaitu desa wisata. Salah satu keunggulan desa wisata menyediakan kegiatan wisata yang memberikan manfaat lebih bagi wisatawan, karena mereka mendapatkan pengalaman visual yang berguna pemahaman tentang perlindungan lingkungan dan budaya masyarakat (Fitriani, 2020).

Kabupaten Enrekang merupakan salah satu kawasan strategis Sulawesi Selatan dengan tegas sesuai dengan rencana daerah provinsi Sulawesi Selatan sebagai kawasan strategis untuk pengembangan pabrik berkebun dan kopi. Selanjutnya ada di RPJMD (rencana pembangunan Daerah Periode Menengah) Kabupaten Enrekang 2014-2018 menyebutkan Kabupaten Enrekang menjadi anggotanya. Di kawasan strategis nasional KAPET (kawasan pembangunan Ekonomi terintegrasi), yang menjadi dasar pengembangan fasilitas yang ditargetkan hortikultura, kopi dan peternakan. Konsep ekonomi kreatif berkembang dari konsep modal berbasis kreativitas yang berpotensi meningkatkan pertumbuhan ekonomi suatu daerah. Menurut Presiden Susilo Bambang Yudhoyono, Agung Pascasuseno (2014) "ekonomi kreatif adalah ekonomi gelombang ke-4, kelanjutan dari ekonomi gelombang global. (Razak, 2022).

Dangke merupakan produk olahan susu makanan khas daerah Enrekang Sulawesi Selatan. Dangke dikelompokkan ke dalam jenis keju lunak (soft keju) dibuat dengan dadih susu menggunakan enzim papain yang berasal dari selulosa buah pepaya. Penggunaan larutan getah pepaya masyarakat Kabupaten Enrekang masih dalam proses tradisional dan tidak memiliki standarisasi menggunakan kandungan getah pepaya. Jadi mempengaruhi perubahan kualitas dangke. Karena itu, produk dangke digunakan yang semula berbahan susu kerbau mulai mengalami perubahan dangke produk yang terbuat dari susu sapi. (Sulmiyati, 2019). Pengembangan pariwisata Kabupaten Enrekang bertujuan menjadikan pariwisata sebagai bagian yang tidak terpisahkan melaksanakan dan memenuhi model pembangunan pariwisata nasional dan satu kegiatan ekonomi dan sumber daya pendapatan daerah.

Tujuan pengembangan pariwisata yang telah ditetapkan diharapkan dapat mempercepat pengembangan pariwisata di Kabupaten Enrekang. Pariwisata di Kabupaten Enrekang menjadi salah satu kegiatannya terhadap perekonomian daerah, meskipun sebagian besar tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap perekonomian dalam wilayah perkotaan (Arif, 2020). Permasalahan Peran pemerintah daerah dalam mendukung pengembangan dan promosi dangke sebagai produk unggulan daerah.

Dampak usaha dangke terhadap masyarakat setempat, termasuk kontribusi pada perekonomian dan kesejahteraan masyarakat. Strategi pemasaran yang digunakan oleh produsen dangke untuk memasarkan produk mereka, baik secara lokal maupun regional. Tujuannya untuk mengetahui strategi pemasaran produk di daerah dalam mendukung pengembangan dan promosi dangke. Meningkatkan daya saing daerah dengan memanfaatkan potensi ekonomi kreatif secara optimal, daerah dapat meningkatkan daya saingnya di tingkat lokal, nasional, maupun internasional. Penelitian ini akan membantu mengidentifikasi sektor-sektor yang memiliki keunggulan komparatif untuk dikembangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengukur dan mengevaluasi dampak ekonomi kreatif terhadap perekonomian suatu daerah, penciptaan lapangan kerja, pendapatan perkapita, dan pertumbuhan ekonomi secara keseluruhan.

## **METODE PENELITIAN**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dalam upaya mengumpulkan berbagai informasi dari subyek penelitian yaitu seluruh anggota umkm yang terlibat dengan mengumpulkan informasi melalui observasi, wawancara dan dokumentasi terkait bagaimana peranan umkm menurut Figri dalam meningkatkan perekonomian masyarakat melalui pengelolaan kerupuk melona. Tujuan dari penelitian kualitatif ini adalah untuk memahami kondisi konteks yang mengarah ke deskripsi gambaran rinci dan komprehensif tentang keadaan konteks alam (lingkungan alam) yang sebenarnya terjadi sesuai dengan apa yang ada di bidang studi (Nugrahani, 2014).

Penelitian ini bertujuan untuk mengukur dan mengevaluasi dampak ekonomi kreatif terhadap perekonomian suatu daerah, penciptaan lapangan kerja, pendapatan perkapita, dan pertumbuhan ekonomi secara keseluruhan. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan metode natural (kondisi alam) bahwa para ilmuwan menggunakan beberapa teknik untuk metode ini mengumpulkan informasi yaitu wawancara, kepatuhan dan

mendokumentasikan ketiga informasi ini membantu peneliti mengumpulkan informasi di seluruh lapangan dan menganalisis peneliti dengan informasi yang diperoleh di lapangan penelitian. Metode analisis data pada bahan metode yang berbeda-beda, di menggunakan teknik pengumpulan data analisis triangulasi yang dilakukan terus menerus sampai informasi puas.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi penelitian ada di kecamatan Cendana kabupaten Enrekang, dengan nama usaha peternakan dangke melona baba, waktu pelaksanaan kegiatan sabtu 08 juli 2023. Tenaga kerja usaha pembuatan/pengolahan dangke dikategorikan sebagai industri berskala rumah tangga. Sebab mulai dari produksi bahan mentah sampai pengolahannya menjadi dangke dilakukan oleh anggota keluarga. Umumnya bahan baku yang digunakan untuk membuat dangke diperoleh dari susu segar dari ternak mereka sendiri.

Produk yang bemutu bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan dangke adalah susu sapi segar dari jenis sapi friesian holstein (fh), garam dan getah papaya (enzim papain). Sedangkan alat yang digunakan adalah panci/wajan, kompor, pengaduk, tempurung batok kelapa, dan daun pisang (sebagai alat kemasannya). Dangke sebagai makanan tradisional dapat berperan dalam melestarikan budaya lokal. Usaha dangke membantu mempertahankan kearifan lokal, teknik produksi tradisional, dan nilai-nilai budaya yang diwariskan dari generasi ke generasi. Kegiatan usaha dangke memerlukan pasokan susu dari peternak, yang dapat meningkatkan pendapatan mereka. Selain itu, para produsen dangke juga dapat memperoleh pendapatan dari penjualan produk mereka.

Dengan demikian, ini dapat membantu mengurangi tingkat kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi para pelaku usaha. Usaha dangke memerlukan tenaga kerja dalam berbagai tahap produksi, mulai dari peternak hingga pemasaran. Hal ini berarti akan ada lapangan kerja yang tersedia bagi penduduk setempat, sehingga dapat mengurangi tingkat pengangguran di daerah tersebut (Elsi, 2019). Pembahasan dalam penelitian peran pemerintah daerah dalam mendukung pengembangan dan promosi dangke sebagai produk unggulan daerah.

Adanya bantuan pemerintah memberikan sebuah masukan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat yaitu bantuan berupa suplay beberapa ekor sapi perah kepada gabungan kelompok ternak serta beberapa pengadaan tempat di desa Cendana kabupaten Enrekang.

Kabupaten Enrekang adalah salah satu yang telah menjadi prioritas pengembangan peternakan sapi perah sulawesi selatan. Dukungan dari dinas peternakan kabupaten Enrekang tampak dengan adanya program pemberian modal bagi peternak, dan inseminasi buatan (ib) yang bertujuan mengembangkan produksi susu untuk mendukung kegiatan pengolahan dangke yang diolah dari susu sapi atau susu kerbau. (Rahman, 2013)



Gambar. 1. Kandang sapi perah di kecamatan Cendana kabupaten Enrekang  
( Sumber : Dokumentasi penelitian, 2023 )

Di Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, terdapat sejumlah kandang sapi perah yang menjadi bagian dari sektor pertanian yang menjanjikan. Fasilitas kandang dirancang dengan memperhatikan kenyamanan sapi, menyediakan area pemerahan yang masih manual, tempat istirahat, dan sistem ventilasi yang baik. Walaupun masih menggunakan metode pemerahan manual, peternak mampu memaksimalkan pengolahan susu yang ada dan dapat meningkatkan efisiensi serta kebersihan proses pemerahan susu, sehingga mutu dan kebersihan susu terjaga dengan baik.

Peternak di Kecamatan Cendana juga menjaga pola makan sapi perah dengan baik, menyediakan rumput hijauan, hijauan pakan tambahan, konsentrat, dan suplemen nutrisi untuk memastikan kesehatan dan produktivitas sapi. Setelah susu berhasil diperah, kemudian diolah menjadi berbagai produk susu seperti susu segar, susu pasteurisasi, yogurt, keju, dan keripik untuk memberikan nilai tambah dan peluang bisnis bagi peternak dan perekonomian lokal.

Dangke merupakan salah satu makanan tradisional dari kabupaten Enrekang terbuat dari susu sapi atau susu kerbau yang diolah secara enzimatik menggunakan papain dari getah pepaya. Untuk membuatnya berbentuk, maka susu dituang pada tempurung kelapa kemudian dipadatkan. Getah pepaya berfungsi sebagai bahan pengental pada saat susu dimasak.



Gambar. 2. Proses Pembuatan Dangke  
(Sumber : dokumentasi peneliti, 2023 )

Proses pembuatan Dangke, sebuah makanan tradisional khas dari Sulawesi Selatan, Indonesia, dimulai dengan memanaskan susu sapi segar dengan api kecil sampai mencapai titik didih. Setelah susu mendidih, proses pembuatan Dangke menjadi lebih unik dengan penambahan bahan khusus, yaitu getah dari buah pepaya yang telah difermentasi. Getah pepaya ini memiliki enzim proteolitik, yang berperan dalam memecah protein dalam susu.

Setelah getah pepaya ditambahkan, terjadi proses penggumpalan susu. Protein dalam susu dipisahkan menjadi dua fraksi, yaitu fraksi padat yang disebut "agel" dan cairan yang disebut "we". Fraksi padat inilah yang membentuk massa padat dalam susu yang baru dikenal sebagai Dangke. Dangke ini akan memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Selanjutnya, Dangke akan dibiarkan dalam keadaan tergumpal selama beberapa waktu untuk mencapai konsistensi yang diinginkan. Setelah itu, tambahan garam dilakukan untuk memberikan rasa yang sesuai. Garam juga berfungsi sebagai pengawet alami sehingga Dangke dapat bertahan lebih lama.

Dangke merupakan produk olahan susu tradisional yang telah ada sejak zaman dahulu kala. Proses pembuatannya yang unik dengan menggunakan getah pepaya memberikan ciri khas tersendiri pada makanan ini. Dangke biasanya disajikan sebagai hidangan utama atau camilan yang lezat dan telah menjadi bagian penting dalam budaya kuliner Sulawesi Selatan.

Strategi pemasaran yang digunakan oleh produsen dangke untuk memasarkan produk mereka, baik secara lokal maupun regional. UMKM sebagai sebuah usaha masyarakat memiliki kontribusi besar bagi meningkatnya ekonomi masyarakat. Masyarakat terkait pengelolaan bahan yang ada menjadi sebuah produk yang dapat dipasarkan. Dengan adanya UMKM dangke melona Baba ini, ekonomi masyarakat berangsur mulai meningkat, selain dari peningkatan ekonomi, masyarakat juga menjadi lebih berkualitas dari segi keahlian dan keterampilan dalam berwirausaha dan berinovasi. Cara pengembangan usaha produk (dangke) dipromosikan ke warung, pasar, supermarket dan social media dimana dangke yang mereka buat biasanya dibeli langsung di rumah.



Gambar. 3. pemasaran kerupuk dangke dengan kemasan tradisional dan modern  
(Sumber : dokumentasi peneliti, 2023 )

Pemasaran kerupuk dangke dengan kemasan tradisional dan modern dapat memberikan dua pendekatan yang berbeda untuk menjangkau pasar yang lebih luas dan sesuai dengan preferensi konsumen. Berikut adalah penjelasan tentang kedua pendekatan tersebut:

#### 1. Pemasaran dengan Kemasan Tradisional:

Dalam pemasaran dengan kemasan tradisional, kerupuk dangke disajikan dalam kemasan yang mengandalkan unsur-unsur tradisional dan budaya lokal. Misalnya, kerupuk dangke bisa dikemas dalam kantong dari daun pisang yang khas, bambu, atau anyaman tradisional lainnya. Penyajian dengan kemasan tradisional ini akan menambah nilai estetika produk dan memberikan kesan autentik yang terkait dengan asal-usul dan warisan budaya kerupuk



dangke. Pendekatan ini bisa menarik konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang lebih tradisional dan alami.

## 2. Pemasaran dengan Kemasan Modern:

Pemasaran dengan kemasan modern akan lebih menekankan pada desain kemasan yang berbeda dari kemasan tradisional. Kemasan modern ini dapat berupa kantong plastik atau wadah kemasan yang ramah lingkungan dan mudah digunakan. Di sini, desain kemasan akan lebih fokus pada penampilan yang menarik, informasi produk yang jelas, dan kepraktisan dalam penyimpanan serta distribusi. Pendekatan ini dapat menarik konsumen yang lebih menyukai gaya hidup modern dan mudah dalam penggunaan produk.

Penting untuk diingat bahwa kedua pendekatan tersebut dapat berjalan sejalan atau bahkan digunakan secara bersamaan dalam strategi pemasaran. Misalnya, produsen kerupuk dangke dapat menjual produk dengan kemasan tradisional di toko-toko tradisional atau pameran khas lokal, sementara produk dengan kemasan modern dapat dijual melalui toko modern, supermarket, atau platform e-commerce. Dengan menghadirkan dua opsi kemasan ini, produsen dapat mengakomodasi preferensi beragam konsumen dan meningkatkan daya saing produk kerupuk dangke di pasar yang lebih luas.

Produk dangke memiliki nilai jual dan cita rasa yang tinggi ketika disajikan secara modern dengan sentuhan teknologi. Sentuhan teknologi yang belum banyak dilakukan oleh kelompok mitra, terutama dalam memperpanjang masa simpan, sehingga dapat memperluas wilayah pasar dan menyebar pasar di wilayah lain. Pola pendistribusian dangke adalah pedagang pengumpul membeli dangke dari beberapa kampung (desa), kemudian dangke tersebut dijual ke pasar-pasar lokal dalam wilayah Kabupaten Enrekang. Hasil studi dan identifikasi lapangan serta koordinasi dengan kelompok usaha sapi perah dan pengolahan dangke (mitra).

## PENUTUP

Kabupaten Enrekang di Provinsi Sulawesi Selatan memiliki potensi pariwisata dan industri makanan tradisional, terutama dalam produk olahan susu seperti Dangke. Dangke adalah makanan khas Enrekang yang terbuat dari susu sapi atau kerbau dengan tambahan getah pepaya sebagai pengental, memiliki proses pembuatan yang menggunakan teknologi tradisional. Untuk meningkatkan daya saing Dangke, strategi pemasaran menggabungkan

kemasan tradisional dan modern. Kemasan tradisional menarik konsumen yang mencari pengalaman kuliner tradisional dan alami, sedangkan kemasan modern menarik konsumen dengan desain menarik dan kepraktisan.

Usaha Dangke berdampak positif pada ekonomi lokal, menciptakan lapangan kerja, meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat, dan melestarikan budaya dan tradisi pengolahan susu secara tradisional. Dukungan dari pemerintah daerah sangat penting untuk mengembangkan dan mempromosikan Dangke sebagai produk unggulan. Pengembangan pariwisata dan produk olahan makanan tradisional seperti Dangke dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan lokal dan internasional, membawa dampak ekonomi positif, meningkatkan pendapatan daerah, dan memberikan kesempatan kerja bagi masyarakat setempat.

Metode penelitian kualitatif digunakan untuk mengukur dampak ekonomi kreatif terhadap perekonomian daerah, penciptaan lapangan kerja, pendapatan perkapita, dan pertumbuhan ekonomi secara keseluruhan. Dengan strategi pemasaran yang tepat, dukungan pemerintah daerah, dan potensi pariwisata dan ekonomi kreatif, Dangke memiliki peluang untuk bersaing di pasar lokal, nasional, dan internasional serta menjadi potensi ekonomi yang berkelanjutan dan memperkuat identitas budaya lokal Kabupaten Enrekang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif, M. N. (2020). Dampak Pengembangan Objek Wisata Kebun Raya Massenrempulu Terhadap Tingkat Kesejahteraan Masyarakat:(studi pada: Desa Batu Mila, Kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang). *Journal of Urban Planning Studies*, 0.
- Elsi, A. (2019). Usaha Dangke Dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga Di Kecamatan Anggeraja Kabupaten Enrekang.
- Fitriani, A. &. (2020). Strategi Pengembangan Potensi Wisata Desa Bone-Bone Kabupaten Enrekang Provinsi Sulawesi Selatan. *Al-Hikmah*, 135-150.
- Nirwana, D. C. (2017). Peran pemerintah dalam pembinaan usaha kecil menengah di Kabupaten Enrekang. *Kolaborasi: Jurnal Administrasi Publik*, 01-14.
- Nugrahani, F. a. (2014). *Metode penelitian kualitatif*. Solo: Cakra Books .
- Rahman, S. &. (2013). Ibm Kelompok USAha Sapi Perah Dan Pengolah Dangke Di Kabupaten Enrekang. *Majalah Aplikasi IPTEKS*, 153769.
- Razak, N. D. (2022). PELATIHAN EKONOMI KREATIF DIKALANGAN PELAKU UMKM DI KABUPATEN ENREKANG. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 129-135.
- Sulmiyati, S. &. (2019). Karakteristik dangke susu kerbau dengan penambahan crude papain kering. *Agritech. Agritech*, 345-352.