

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terkenal dengan potensi olahan makanan yang berasal dari hasil ternak. Salah satu yang berpotensi untuk dikembangkan dalam mencukupi kebutuhan susu hewani nasional adalah dadih. Dadih merupakan produk olahan susu fermentasi yang dihasilkan dari susu kerbau sebagai makanan asli masyarakat Sumatera Barat yang kaya akan gizi dan bermanfaat bagi kesehatan. Proses pembuatan dadih dari susu kerbau yang dituangkan ke dalam tabung bambu dan dibiarkan terfermentasi secara alamiah pada suhu ruang selama 2-3 hari.

Dadih memiliki nilai gizi yang tinggi dan juga memiliki khasiat untuk kesehatan yang dapat mencegah serangan kanker dan mengurangi kolesterol dalam darah. Efek menguntungkan lainnya ialah bagi penderita *lactose intolerance* bisa mengonsumsi susu yang berasal dari susu fermentasi seperti dadih (Yulianto, 2005). Menurut Sisriyenni dan Zurriyati (2004) dadih juga diyakini masyarakat dapat membantu meningkatkan fertilitas dan menyembuhkan penyakit seperti demam dan kurang nafsu makan.

Dadih secara tradisional biasanya dikonsumsi dengan cara tersendiri, yakni dengan campuran irisan bawang merah dan cabe merah. Cara lainnya ialah mengkombinasikan dadih dengan emping beras ketan (*ampiang*). *Ampiang dadiah* adalah dua makanan komplet yang tidak dapat dipisahkan satu sama lain, emping beras ketan terbuat dari beras ketan merah dan beras ketan putih. Proses pembuatan dari emping beras ketan itu sendiri ialah padi yang telah masak dipisahkan dari dahannya, lalu dilakukan proses menyangrai dan dipipihkan seperti sereal,

sedangkan dadih dalam bahasa modern sering dinamakan yoghurt karena berasal dari susu fermentasi. Menurut Felicia (2006) sereal sarapan yang saat ini diminati adalah sereal sarapan *ready to eat* karena kepraktisan dan kemudahan dalam mengkonsumsinya.

Produk *ampiang dadiah* di Kota Bukittinggi pernah masuk dalam ajang nominasi Anugrah Pesona Indonesia (API) 2020 sebagai kategori minuman tradisional. Menurut Ozer dan Kirmaci (2010) beberapa tahun terakhir timbul ketertarikan di kalangan konsumen produk susu terhadap produk-produk susu fermentasi yang mengandung probiotik dan prebiotik serta memiliki dampak kesehatan bagi yang mengkonsumsinya. Komposisi dari produk *ampiang dadiah* itu sendiri adalah dadih, emping beras ketan, gula aren, kelapa parut, es parut dan air santan kelapa. Komposisi produk *ampiang dadiah* pada masing-masing responden berasal dari sumber daerah yang berbeda-beda.

Setiap responden mempunyai penyajian yang berbeda-beda dalam penjualan produk *ampiang dadiah*. Daerah penjualan produk *ampiang dadiah* di Sumatera Barat tersebar di daerah Kota Bukittinggi, Kota Payakumbuh, Kota Padang Panjang, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Solok dan Kota Padang. Daerah Pasar Atas Kota Bukittinggi salah satu pasar yang cukup dominan menjual produk *ampiang dadiah* dan Kota Bukittinggi juga salah satu sebagai sentral pariwisata di Sumatera Barat.

Untuk data nilai gizi dari penjual produk *ampiang dadiah* sampai saat ini belum ada yang meneliti kandungan gizinya (Protein, Lemak, Air dan pH), konsistensi nutrisi pada komposisi produk *ampiang dadiah* dapat ditentukan dengan standar deviasi, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation*

Standart Operational Procedure (SSOP) pada produk *ampiang dadiah*. Nilai dari zat gizi suatu makanan mencerminkan kualitas dari makanan itu sendiri. Penerapan GMP dan SSOP pada produk olahan makanan merupakan langkah awal yang harus dipahami dan dijalankan dengan baik supaya proses produksi dan hasil akhir dari produk makanan bisa terjaga mutunya dengan baik dan kepuasan tersendiri bagi konsumen makanan. Untuk hal itu penelitian ini perlu dilakukan yakni “Analisis Kandungan Gizi (Protein, Lemak, Air dan pH), *Good Manufacturing Practices* (GMP), dan *Sanitation Standart Operational Procedure* (SSOP) Penjual Produk *Ampiang Dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi”.

1.2. Rumusan Masalah

- 1.2.1. Bagaimanakah kandungan gizi (Protein, Lemak, Air dan pH) penjual produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi.
- 1.2.2. Bagaimanakah konsistensi nutrisi pada komposisi produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi.
- 1.2.3. Bagaimanakah penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standart Operational Procedure* (SSOP) pada penjual produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi.

1.3. Tujuan Penelitian

- 1.3.1. Untuk mengetahui kandungan gizi (Protein, Lemak, Air dan pH) penjual produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi.
- 1.3.2. Untuk mengetahui konsistensi nutrisi pada komposisi produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi.
- 1.3.3. Untuk mengidentifikasi terkait implementasi kelayakan dasar *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standart Operational*

Procedure (SSOP) pada penjual produk *ampiang dadiah* di Pasar Atas Kota Bukittinggi.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini bagi peneliti adalah dapat menambah wawasan dan pengalaman peneliti tentang produk *ampiang dadiah*, serta bagi ilmu dan pengetahuan, penelitian ini dapat dijadikan landasan atau pedoman untuk melakukan pembaruan dan pengembangan produk *ampiang dadiah* agar nantinya produk ini bisa membumi seperti produk fermentasi modern lainnya. Penelitian ini memberikan informasi kepada masyarakat bahwa produk *ampiang dadiah* salah satu produk fermentasi tradisional di Minangkabau yang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

