

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Dadih merupakan bahan pangan asli masyarakat Sumatera Barat yang kaya gizi dan bermanfaat bagi kesehatan, di antaranya sebagai sumber probiotik sehingga berpeluang dikembangkan sebagai pangan fungsional. Untuk memperluas konsumsi dadih dan agar dapat bersaing dengan produk susu fermentasi lain, perlu perbaikan teknologi produksi, baik dalam hal bahan baku, mutu produk, maupun penyajian yang baik dan menarik.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: Rataan pendapatan yang diperoleh peternak selama periode 1 bulan yaitu sebesar Rp. 3.275.700 Serta memperoleh R/C 1,48 dan dikategorikan sangat menguntungkan.

#### 5.2. Saran

Perkembangan pemasaran dadih pada saat jaman milenial ini tidaklah sangat signifikan, penjualan dadih hanya di pasar-pasar tradisional yang ada di sumatra barat dan beberapa tempat makan. Belum banyak cara untuk memasarkan atau mengembangkan dadih itu sendiri, sehingga popularitas dadih semakin menurun. Contohnya saja generasi saat ini banyak yang tidak mengetahui tentang makanan tradisional asal sumatra barat ini. maka pembelajaran inovasi dan kreatifitas dadih lebih di tingkatkan dan dihadirkan kemunculan ide pemanfaatan dadih.

