

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerbau merupakan salah satu ternak ruminansia yang banyak ditemui di pedesaan. Umumnya pemeliharaan kerbau yang dilakukan di pedesaan dengan tujuan sebagai ternak pekerja. Namun demikian, di Sumatera Barat khususnya, sebagian kecil dimanfaatkan sebagai ternak penghasil susu. Menurut data Statistik Peternakan dan Kesehatan Hewan jumlah populasi ternak kerbau di Sumatera Barat adalah 123.159 ekor (Data Statistik tahun 2016), sedangkan jumlah populasi ternak kerbau di Kabupaten Solok sebanyak 9.870 ekor (Data Statistik tahun 2015).

Masyarakat Sumatera Barat mengolah hasil peternakan berupa susu kerbau menjadi dadih. Dadih merupakan produk fermentasi susu asal Sumatera Barat yang diolah dengan cara fermentasi susu di dalam tabung bambu pada suhu ruang selama 2-3 hari. Dadih mengandung sejumlah BAL yang bersifat probiotik sehingga dadih dapat dijadikan sebagai salah satu pangan probiotik (Ambri *et al.*, 2009)

BAL juga disebut sebagai biopreservatif karena berkontribusi dalam menghambat pertumbuhan bakteri lain khususnya patogen dan mampu membawa dampak positif bagi kesehatan manusia (Smid dan Gorris, 2007). Produk olahan yang menggunakan BAL merupakan salah satu aplikasi dari bioteknologi yang memanfaatkan bakteri, yang berkhasiat baik untuk kesehatan. Isolasi dan identifikasi morfologi BAL penting untuk dilakukan guna meningkatkan mutu serta kualitas produk olahan susu fermentasi seperti kefir, yoghurt, sosis fermentasi dan lainnya. Kabupaten Solok merupakan salah satu daerah yang

menjadi produsen dadih karena di daerah Kabupaten Solok memiliki populasi kerbau yang cukup banyak, peternak banyak memanfaatkan susu kerbau untuk dijadikan dadih, bambu yang digunakan berbeda-beda menyebabkan BAL pada dadih juga berbeda. Karakteristik ini sangat dipengaruhi oleh bambu yang digunakan dimana BAL tersebut tumbuh. Oleh karena itu dilakukan penelitian dengan judul **“Karakteristik Bakteri Asam Laktat asal Dadih di Kecamatan Lembang Jaya Kabupaten Solok Nagari Batu Bajanjang, Sumatera Barat”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka perumusan masalahnya adalah :

1. Bagaimanakah karakteristik BAL pada dadih ditinjau dari nilai protein, lemak, kadar air pH dan keasaman dadih Kabupaten Solok Kecamatan Lembang Jaya ?
2. Bagaimanakah karakteristik BAL yang terdapat pada dadih di Kabupaten Solok ditinjau dari total bakteri asam laktat dan total koloni bakteri aerob ?
3. Bagaimanakah karakteristik BAL hasil isolasi dan identifikasi BAL secara makroskopik, mikroskopik dan identifikasi BAL 16S rRNA ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui nilai protein, lemak, kadar air, pH dan keasaman dadih Kabupaten Solok Nagari Batu Bajanjang.
2. Mengetahui jumlah BAL dan total koloni bakteri aerob asal dadih di Kabupaten Solok Nagari Batu Bajanjang.
3. Mengetahui jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) yang berperan dalam proses fermentasi pada dadih.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini agar dapat menjadi pedoman serta dapat memberikan informasi bagi masyarakat bahwa dadih mengandung bakteri asam laktat yang positif menguntungkan bagi kesehatan tubuh manusia dan dapat meningkatkan mutu serta kualitas produk olahan susu fermentasi, menambah wawasan bagi peneliti mengenai karakteristik BAL asal dadih. Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan informasi mengenai BAL asal dadih dan mampu memberikan kontribusi positif dalam bidang pendidikan dan industri.

