

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ternak kerbau (*Bubalus bubalis*) berperan penting dalam menggerakkan perekonomian masyarakat pedesaan di berbagai negara Asia, sebagian negara Eropa, Amerika Latin dan Afrika, yang direfleksikan dengan ketergantungan hampir separuh dari kebutuhan manusia terhadap susu, daging dan tenaga yang disumbangkan oleh ternak kerbau (Wirdahayati, 2007). Populasi kerbau di Indonesia menduduki peringkat keempat terbesar setelah China, India, dan Thailand (Ditjen Peternakan, 2005). Di Provinsi Sumatera Barat, jenis kerbau yang dipelihara adalah jenis kerbau lumpur (*swamp buffalo*), keberadaan ternak kerbau mempunyai nilai ekonomi yang strategis karena selain hasil daging dan bantuan tenaganya, ternyata ada peternak yang telah melakukan pemerahan dan memanfaatkan produk susu kerbau sebagai sumber protein hewani yang penting.

Susu yang dihasilkan dari ternak kerbau tidak selalu diolah untuk menjadi sebuah produk. Hal ini terjadi dikarenakan susu yang berasal dari kerbau apabila diolah menjadi produk seperti dadih, maka daya tarik masyarakat untuk membeli olahan tersebut kurang bahkan tidak ada. Jadi tidak semua para peternak melakukan kegiatan pengolahan kembali dari susu kerbau, hal ini disebabkan karena untuk pengolahannya membutuhkan tenaga, modal, waktu dan tempat pemasaran.

Produk-produk olahan susu di Indonesia bahkan di dunia saat ini terus berkembang ke arah yang positif. Produk olahan susu mulai digemari segala umur dan mulai masuk produk-produk impor untuk mengisi pasar di Indonesia, ditandai

dengan mudahnya menemukan produk tersebut di toko. Sehingga diperlukan penganekaragaman produk susu fermentasi dengan olahan asli dari Indonesia.

Produk olahan susu seperti dadih hanya ditemukan di daerah tertentu saja, seperti di Kabupaten Limapuluh Kota, Agam, Tanah Datar, Sijunjung dan Solok (Wirdahayati, 2006). Bahkan di daerah yang umum seperti kota, dadih tersebut tidak ada. Sementara di daerah yang terdapat dadih, hanya ada ketika adanya sebuah acara adat. Maka dari adanya faktor permintaan dan penawaran dari masyarakat setempat, peternak akan melakukan pengolahan susu kerbau menjadi dadih. Dadih adalah makanan khas Sumatera Barat yang merupakan hasil fermentasi alamiah dari susu kerbau dengan menggunakan tabung bambu. Menurut Murti (2006) dadih adalah yoghurt yang dibuat dari susu kerbau dengan kandungan mineral Ca tinggi yang menyebabkan gumpalan pada dadih.

Produksi dadih di Sumatera Barat dilakukan secara tradisional dan belum memiliki standar proses pengolahan dan mutu, sehingga untuk mendapatkan mutu yang konsisten perlu didukung standar teknologi pengolahan dan produk. Masyarakat setempat beranggapan bahwa hanya susu kerbau yang dapat dipakai sebagai bahan baku dalam pembuatan dadih (Sirait, 1995). Hal ini dapat menimbulkan permasalahan di masyarakat sehubungan dengan keterbatasan susu kerbau yang mengakibatkan terbatasnya produksi dadih dan mahalnya harga dadih (Sirait, 1995).

Dalam perkembangannya dadih mulai ditinggalkan oleh masyarakat setempat. Hal yang menjadi masalah besar dalam mengkonsumsi dadih adalah tidak disukainya oleh anak-anak, remaja dan kalangan muda hampir tidak mengenali, sehingga masa depan dari produksi dadih menjadi suram. Kurang

disukainya dadih ini oleh generasi muda adalah karena aroma kurang sedap yang berasal dari dari proses fermentasi susu yang bercampur dengan aroma dari bambu dan rasa asam yang relatif tinggi. Begitu juga tampilannya di dalam tabung bambu saat dipasarkan. Padahal dadih sangat berpotensi sebagai salah satu pangan fungsional sumber probiotik.

Generasi muda adalah masa peralihan dari anak-anak menuju dewasa dan berperan sebagai generasi penerus bangsa, salah satunya yaitu mahasiswa. Mahasiswa merupakan kelompok generasi muda yang menjadi peserta didik pada jenjang Perguruan Tinggi dan mempunyai peran penting dalam pembangunan bangsa. Mahasiswa diartikan sebagai pelajar yang menimba ilmu pengetahuan yang tinggi, dimana pada tingkat ini mereka dianggap memiliki kematangan fisik dan perkembangan pemikiran yang luas, sehingga mereka dapat memiliki kesadaran untuk menentukan sikap dirinya serta mampu bertanggung jawab terhadap sikap dan tingkah lakunya. Mahasiswa juga mempunyai peranan dalam proses konsumsi suatu produk pangan dari lokal termasuk dadih. Dengan waktu yang berjalan sampai saat ini, generasi muda Minang telah banyak lengah dari jati diri budayanya sendiri, termasuk banyak yang tidak tahu tentang pangan dari lokal dan bahkan sengaja meninggalkannya dengan alasan pangan lokal yang terkesan tradisional dan lebih memilih makanan cepat saji dalam bentuk yang lebih moderen. Seharusnya generasi muda Minang inilah yang mempertahankan kearifan lokal yang akan menjadikannya tidak akan pernah hilang dan terus berkembang sampai ke generasi berikutnya.

Kekhawatiran akan mulai hilangnya makanan tradisional yang merupakan identitas sebuah daerah, maka perlu kembali dipertimbangkan bagaimana

membangun sebuah produk makanan tradisional agar dapat bersaing dengan produk kuliner modern, padahal dadih merupakan makanan yang bernilai gizi tinggi dan juga memiliki khasiat untuk kesehatan yang dapat mencegah serangan kanker dan mengurangi kolesterol dalam darah. Oleh sebab itu penulis memandang perlu untuk meneliti bagaimana mengetahui **“Persepsi Mahasiswa Sebagai Generasi Muda Terhadap Pengembangan Dadih Sebagai Makanan Tradisional Sumatera Barat”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan dalam penulisan ini adalah “Bagaimana persepsi mahasiswa sebagai generasi muda terhadap pengembangan dadih sebagai makanan tradisional Sumatera Barat”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi mahasiswa sebagai generasi muda terhadap pengembangan dadih sebagai makanan tradisional Sumatera Barat.

1.4 Manfaat Penelitian

Sesuai dengan permasalahan dan tujuan penelitian di atas diharapkan hasil penelitian ini berguna bagi:

1. Produsen dadih, sebagai masukan informasi mengenai pengembangan dadih, sehingga bisa mengambil kebijakan pemasaran dadih khususnya di Universitas Andalas.
2. Mahasiswa, sebagai masukan informasi mengenai pemahaman dan manfaat dadih sehingga sadar akan pentingnya mengkonsumsi produk dadih.

3. Para peneliti lain, guna dijadikan pertimbangan dalam mengembangkan penelitian sejenis atau penelitian mengenai persepsi dan minat konsumen terhadap mengkonsumsi dadih.

