

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatera barat dikenal sebagai salah satu daerah yang memiliki berbagai macam kekayaan alam, budaya serta kelezatan makanan tradisional. Salah satu makanan yang terkenal dari Sumatera barat yang bergizi dan di percayai dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit adalah dadih. Dadih merupakan salah satu produk yang terbuat dari olahan susu melalui proses fermentasi.

Berbagai jenis makanan yang terlebih sudah di fermentasi umumnya mengandung asam laktat. Begitu pula di dalam dadih terdapat bakteri Asam Laktat (BAL), sehingga dadih lebih awet dari bentuk segarnya karena kondisi asam yang tidak disukai bakteri kontaminan (Widodo,2003). Sementara menurut Sirait (1993) dadih adalah produk susu fermentasi yang menyerupai yoghurt dan kefir.

Dadih dikenal sebagai makanan tradisional yang banyak dimanfaatkan dalam kehidupan sehari hari baik sebagai makanan harian, upacara adat ataupun sebagai pengobatan atau pemulihan saat tubuh berada dalam keadaan tidak sehat. Menurut Nurmiati (2006), dadih dikonsumsi sebagai dessert, hidangan upacara, hantaran adat, lauk pauk dan sebagai obat tradisional. Selain itu menurut (Sisriyenni dan Zurriyati 2001) dadih diyakini masyarakat dapat menyembuhkan penyakit seperti demam, kurang nafsu makan, dan membantu meningkatkan fertilitas, karena umumnya lebih mudah dicerna dan telah mengalami penguraian selama proses fermentasi sehingga lebih sederhana dan mudah dicerna.

Pembuatan dadih di Sumatera Barat sampai saat ini belum tersentuh teknologi, dilakukan secara turun temurun berdasarkan pengalaman yaitu dimasukkan kedalam tabung bambu berukuran 15 – 25 cm, kecuali penutup dari daun pisang sekarang diganti dengan penutup plastik dan diikat dengan karet gelang atau tali rafia (Setiyanto dan Zulbardi 2005)

Dadiah yang berkualitas baik adalah berwarna putih, tekstur lembut menyerupai yoghurt dan mempunyai aroma khas susu asam (Nurmiati 2006). Menurut Usmiati (2012) komposisi nutrisi dadiah yaitu memiliki kadar air (82,10%), protein (6,99%), lemak (8,08%), keasaman (130,5°D) dan pH 4,99.

Sementara itu susu memiliki protein berupa *casein* yang sering disebut sebagai pencetus alergi, setelah melalui proses fermentasi akan berubah menjadi asam – asam amino yang lebih mudah diserap tubuh. Terdapat banyak keunggulan dadiah dibanding dengan bahan dasarnya sendiri, karena dadiah merupakan makanan alami dari susu segar yang tidak dimasak. (Nurmiati, 2007).

Sebagai pangan fungsional, dadiah cukup potensial untuk dikembangkan menjadi produk probiotik agar dapat dinikmati oleh masyarakat luas. Probiotik merupakan mikroba hidup yang menempel pada dinding usus, bersifat menguntungkan bagi kesehatan inangnya (Salminen, 1999) atau asupan makanan yang mengandung biakan murni atau campuran dari mikroba hidup yang menguntungkan bagi inang dengan menjaga keseimbangan mikroba indigenus dalam saluran pencernaan (Hull, 1992).

Kabupaten Agam terutama Kec. Tilatang Kamang merupakan salah satu daerah penghasil dadiah di Sumatera barat. Daerah ini merupakan daerah dengan cuaca yang relatif dingin dan sejuk. Menurut Badan Pusat Statistik (2014) Kabupaten Agam

tepatnya di daerah Kecamatan Tilatang Kamang ketinggian 850m di atas permukaan laut, suhu rata – rata berkisar antara 19 – 22 °C dengan curah hujan H.2304 mm 1569. Dilihat dari topografinya yang bersuhu rendah hingga memungkinkan proses fermentasi bakteri mesofilik dalam produksi dadih.

Sejauh ini beberapa penelitian tentang dadih diantaranya telah dilaporkan (Nurmiati, 2005; Nurmiati, 2006 ,dan Nurmiati dan Periadnadi, 2010). Pada dasarnya fermentasi dadih melibatkan sejumlah bakteri pengasam susu yakni bakteri asam laktat sebagai bakteri probiotik alami susu segar. Keterlibatan golongan ini dalam fermentasi laktosa menjadi asam laktat sangat menguntungkan dalam mengatasi Lactose intolerance (Nurmiati, Periadnadi dan Amelia, 2007)

Berdasarkan pernyataan diatas dapat dilihat, belum ada laporan yang menyatakan proporsional keberadaan bakteri yang berperan penting dalam pencernaan susu, serta dalam keberhasilan fermentasi susu terhadap kualitas dadih, selanjutnya belum ada laporan tentang sejauh mana peranan golongan bakteri pelisis protein dalam fermentasi dadih yang bersuasana asam atau dapatkah bakteri pembentuk asam yang berperan ganda dalam melisis protein. Maka dari itu perlu dilakukannya penelitian tentang karakterisasi dan potensi fermentatif mikroflora alami dalam produk dadih tradisional di Kec. Tilatang Kamang Kabupaten Agam.

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimanakah perbandingan total keberadaan bakteri, bakteri pemfermentasi dan bakteri pelisis protein dari masing – masing produk dadih dari Kec. Tilatang Kamang, Kab. Agam ?
2. Bagaimanakah karakter dan potensi *in vitro* isolat – isolat pemfermentasi

(pengasam serta pelisis protein) sebagai kandidat probiotik ?

3. Bagaimanakah patogenitas isolat – isolat bakteri potensif dalam dadih dari Kec. Tilatang Kamang, Kab. Agam ?
4. Termasuk golongan manakah (bakteri asam laktat/asam asetat) yang potensif dalam pemfermentasi dadih dari Kec. Tilatang Kamang, Kab. Agam ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Membandingkan total keberadaan bakteri, bakteri pemfermentasi dan bakteri pelisis protein dari masing- masing produk dadih dari Kec. Tilatang Kamang, Kab. Agam.
2. Menentukan karakter dan potensi *in vitro* isolat – isolat bakteri fermentatif (pengasam serta pelisis protein) sebagai kandidat probiotik
3. Menentukan patogenitas dari isolat - isolat bakteri potensif dalam dadih dari Kec. Tilatang Kamang, Kab. Agam.
4. Untuk menentukan golongan bakteri potensial fermentatif dalam produk dadih dari Kec. Tilatang Kamang, Kab. Agam.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah didapatkannya isolat bakteri potensif dalam fermentasi dadih sehingga dapat meningkatkan produksi dadih. Penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam penelitian kedepannya tentang makanan fermentasi dadih. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi pada masyarakat ilmiah akan kepentingan dadih sebagai pangan probiotik dan memenuhi kriteria sebagai kandidat probiotik pencerna susu.