

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu dapat diolah menjadi berbagai macam produk fermentasi yang lezat dan bernilai gizi tinggi serta mempunyai daya cerna tinggi yang sangat baik untuk kesehatan tubuh. Beberapa contoh produk susu fermentasi yang telah dikenal diantaranya yoghurt, yakult, keju dan kefir. Pada awalnya produk susu fermentasi merupakan produk fermentasi tradisional dinegaranya masing-masing, tetapi dengan majunya teknik pengolahan susu maka produk tersebut menjadi produk yang dikenal dunia. Di Indonesia tepatnya di daerah Sumatera Barat terdapat produk susu fermentasi tradisional yang dinamakan dadih.

Dadiah tergolong dalam produk pangan fungsional karena mengandung mikrobia hidup yang bermanfaat terhadap kesehatan. Dadiah adalah produk hasil fermentasi susu kerbau yang disimpan selama 1-2 hari secara tradisional dengan menggunakan wadah tabung bambu. Dalam perkembangannya saat ini dadiah mulai ditinggalkan oleh masyarakat setempat, bahkan kalangan generasi muda hampir tidak mengenal dadiah. Padahal jika dilihat potensinya yang sangat besar, dadiah merupakan salah satu pangan sumber probiotik yang menyehatkan dan pangan yang bernilai gizi tinggi. Dadiah sebagai bahan pangan yang bergizi tinggi sangat layak untuk dilestarikan dan dikembangkan sebagai suatu produk. Sampai saat ini produk dadiah masih belum mendapat perhatian khusus dan belum diperhitungkan serta penyebarannya sangat terbatas. Keberadaan dadiah sebagai produk pangan tradisional ini perlu mendapat perhatian, agar dalam pengembangannya dapat diterima masyarakat luas dan menjadi produk industri yang komersial. Usaha untuk

mengembangkan dadih dari makanan tradisional menjadi makanan nasional yang dikenal secara luas, sangat diperlukan sebagai salah satu usaha penganeekaragaman (diversifikasi) pangan. Salah satu bentuk diversifikasi dadih yaitu dengan pembuatan produk *spread slice*.

Spread slice adalah modifikasi bentuk selai yang mulanya semi padat (agak cair) menjadi lembaran-lembaran yang kompak, plastis, dan tidak lengket. Biasanya *spread slice* ini disebut juga dengan selai lembaran. Menurut Herman (2009), selai lembaran mempunyai bentuk seperti keju lembaran (*cheese slice*). Selai lembaran lebih praktis dan lebih mudah dalam penyajiannya dibanding selai oles pada umumnya. Selai lembaran dalam penyajiannya hanya dipisahkan dari kemasan, diletakan di atas roti kemudian dikonsumsi sementara selai oles perlu bantuan alat untuk mengoles selai di atas roti terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Kemudahan tersebut membuat selai lembaran menjadi alternatif ketika dikonsumsi bersama roti untuk sarapan pagi. Selain itu, dengan adanya penambahan dadih dalam pembuatan selai lembaran menjadikan selai lembaran sebagai makanan fungsional.

Dari uraian diatas mendukung penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Dadih Pada *Spread Slice* Terhadap Kadar Air, pH, Dan Total Koloni Bakteri Asam Laktat (BAL)”**.

1.2 Perumusan Masalah

1. Apakah penambahan dadih dalam pengolahan *spread slice* dapat mempengaruhi kadar air, pH, dan total koloni bakteri asam laktat (BAL) ?
2. Pada level berapa penambahan dadih dapat menghasilkan *spread slice* yang baik?

1.3 Tujuan Dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan dadih terhadap kadar air, pH, dan total koloni bakteri asam laktat (BAL) dari *spread slice*, serta untuk mengetahui pada level berapa penambahan dadih dapat menghasilkan *spread slice* yang baik. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah variasi baru dalam jajaran jenis pangan fungsional yang dikonsumsi masyarakat serta dapat memberikan manfaat yang baik bagi kesehatan konsumen pada umumnya.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini yaitu penambahan dadih pada *spread slice* berpengaruh terhadap kadar air, pH, dan total koloni bakteri asam laktat (BAL).

