

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dadih merupakan salah satu jenis susu fermentasi tradisional yang ada di Indonesia. Salah satu daerah yang memproduksi dadih yaitu Sumatra Barat. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2022 menyebutkan bahwa jumlah kerbau di provinsi Sumatra Barat 79.564 ekor. Susu kerbau yang menjadi bahan baku dalam pembuatan dadih. Sentral agroindustri dadih di Sumatra Barat yaitu terletak di daerah daerah Sitingkai dan Sikaki di Kabupaten Agam, daerah Alahan Panjang Aia Dingin dan Aia Abu di Kabupaten Solok, Kecamatan Sijunjung di Kabupaten Sijunjung, daerah Ranah Batu dan Lintau di Kabupaten Tanah Datar, Payakumbuh dan Kelurahan Lareh Batu Payung Gadut di Kabupaten 50 Kota.

Dadih dapat dikonsumsi oleh semua golongan, baik laki-laki maupun perempuan, lansia, remaja, anak-anak, ibu menyusui maupun ibu hamil. Dadih berupa manisan dadih umumnya dapat dikonsumsi oleh balita. Namun pada umumnya, masyarakat tidak memberikan dadih pada anak yang berusia dibawah satu tahun (Winarno dan Fernandez, 2007). Dadih merupakan salah satu produk fermentasi yang mengandung mikroba hidup yang berpotensi sebagai probiotik yang jika dikonsumsi dapat memberikan khasiat pada tubuh dengan cara memperbaiki serta menjaga keseimbangan mikroflora pada saluran pencernaan (Sisriyenni dan Zurriyati, 2004).

Produk olahan dadih yang terbuat dari susu kerbau yang diolah melalui proses fermentasi dengan tekstur lemak yang berbentuk gumpalan dan menyerupai tahu. Proses fermentasi pada pembuatan dadih yaitu dengan menuangkan susu kerbau segar kedalam bambu, lalu ditutup menggunakan daun pisang dan disimpan selama dua sampai tiga hari (Melia dan Sughita, 2007). Dalam mengkonsumsi dadih biasanya menggunakan sendok karena dengan teksturnya lebih sedikit padat dibandingkan dengan yoghurt. Menurut Sirait (1993) *cit* Taufik (2004), dadih yang baik dengan konsistensi menyerupai susu asam (*yoghurt*), berwarna putih dan beraroma khas susu asam. Namun, secara umum dadih mempunyai cita rasa yang khas asam dengan aroma

perpaduan antara susu dan bambu, dengan tekstur kental dan berwarna putih kekuningan. Pada umumnya dadih yang disukai konsumen memiliki warna putih, dengan aroma spesifik dan bertekstur lembut (Sisriyenni dan Zurriyati, 2004). Karakteristik dan kandungan dadih bervariasi, tergantung pada daerah produksinya. Karakteristik dadih mengandung protein yang tinggi sekitar 5,7-6,6%, lemak 7,9-8,2%, kadar air 69-73%, total asam 0,96-1% (Fildawati, Andvinda dan Anhar, 2017).

Proses pembuatan dadih hanya menggunakan susu kerbau tanpa adanya penambahan bahan lain, sehingga mikroorganisme yang diperoleh diduga dapat berasal dari bambu dan daun pisang. Menurut Alase (1994) *cit* Usmiati dan Risfaheri (2012), menyatakan bahwa terdapat sejumlah mikroba pada ruas-ruas bambu yang terdiri atas khamir, kapang, mikroorganisme pembentukan asam laktat, pemecah protein, dan pembentukan spora. Dadih dibuat secara tradisional dan belum ada standar proses pembuatan dadih, sehingga kualitas dadih bervariasi pada rasa, tekstur dan aroma.

Starter merupakan suatu bahan berupa mikroorganisme hidup yang ditambahkan pada tahap awal fermentasi. Starter atau sering disebut sebagai biakan pemula berupa mikroba tertentu yang ditumbuhkan pada substrat atau medium dengan tujuan untuk proses tertentu (Kusumaningati, Nurhatika dan Muhibbudin, 2013). Penambahan starter dapat mempengaruhi karakteristik produk yang dihasilkan. Hasil penelitian Setiharja (2018), penambahan variasi starter yaitu 2%, 3%, 4% dan 5% berpengaruh terhadap tekstur, sinersis dan aktivitas air (A_w) dalam pembuatan dadih susu sapi yang difermentasi pada tabung plastik serta terjadi penurunan pada kadar air. Sedangkan penggunaan kultur starter pada yoghurt akan mempercepat terjadinya proses fermentasi, karena bakteri asam laktat akan mengkonversi glukosa menjadi asam laktat lebih cepat dan konsisten. Starter yaitu berupa sediaan yang mengandung sejumlah mikroba yang digunakan dan dapat mempercepat proses fermentasi (Ray dan Bhunia, 2014).

Penambahan starter pada dadih diduga dapat memberikan pengaruh terhadap karakteristik dadih yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian Putri (2020), penambahan starter mempengaruhi kadar protein yoghurt yaitu kadar protein tertinggi adalah pada penambahan starter dadih 10% yaitu sebesar 3,74%. Dadih pada umumnya diproduksi skala kecil menggunakan wadah bambu dengan menghasilkan konsistensi

dadih yang berbeda pada setiap daerah. Dadih yang dijual dipasaran memiliki karakteristik dan mutu yang berbeda, sehingga perlu dilakukan penelitian penambahan starter pada susu kerbau yang digunakan. Penambahan starter diharapkan dapat menghasilkan dadih yang memiliki mutu yang baik dan memiliki karakteristik yang seragam.

Penambahan presentase starter dalam produksi dadih dapat memberikan nilai tambah. Nilai tambah berupa peningkatan pada nilai ekonomi suatu komoditas melalui proses pengangkutan, pengolahan atau penyimpanan dalam kegiatan produksi. Pada produksi dadih dengan variasi wadah fermentasi dan penambahan starter dikaji untuk dapat mengetahui pertambahan nilai ekonomi pada dadih.

Sudah banyak kajian-kajian yang meneliti tentang pembuatan dadih, tetapi belum terdapat penelitian mengenai variasi presentase penambahan starter pada dadih. Oleh karena itu, dilakukan pembuatan dadih dengan variasi presentase penambahan starter pada dadih. Dalam kajian ini, dibandingkan pengaruh dari beberapa wadah fermentasi dan penambahan starter pada dadih terhadap kualitas dan kandungan nutrisi dadih yang dihasilkan, yang dirumuskan dalam judul: **“Karakteristik Dan Analisis Nilai Tambah Dadih dengan Variasi Presentase Penambahan Starter”**.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan pada penelitian ini untuk memperoleh:

1. Bagaimanakah karakteristik dadih yang dihasilkan dengan variasi presentase penambahan starter?
2. Manakah perlakuan terbaik variasi presentase penambahan starter terhadap dadih yang dihasilkan?
3. Bagaimana nilai tambah dadih yang dihasilkan berdasarkan perlakuan terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk mendapatkan karakteristik dadih yang dihasilkan dengan variasi presentase penambahan starter.

2. Untuk mendapatkan perlakuan terbaik variasi presentase penambahan starter terhadap dadih yang dihasilkan.
3. Untuk mendapatkan nilai tambah dadih yang dihasilkan berdasarkan perlakuan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang variasi presentase penambahan starter pada dadih yang berguna bagi usaha pengolahan dadih dan industri dalam produksi dadih yang dapat memiliki nilai tambah yang lebih tinggi. Selain itu, hasil penelitian ini juga dapat menjadi acuan dalam pengembangan produksi dadih yang lebih efisien serta efektif untuk menghasilkan dadih yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi.

