

**KARAKTERISTIK DAN ANALISIS NILAI TAMBAH DADIH  
DENGAN VARIASI PRESENTASE PENAMBAHAN STARTER**



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2024**

## **Karakteristik dan Analisis Nilai Tambah Dadih dengan Variasi Presentase Penambahan Starter**

Anisa Rahman, Kurnia Herlina Dewi, Alfi Asben

### **ABSTRAK**

Dadiah merupakan salah satu makanan khas Sumatra Barat berupa susu yang fermentasi. Fermentasi dadiah menggunakan wadah bambu serta tanpa penambahan bahan lain dan menghasilkan karakteristik dadiah yang berbeda. Penambahan starter merupakan salah satu alternatif agar dadiah yang dihasilkan memiliki karakteristik yang sama dengan mutu yang baik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan karakteristik dadiah dengan variasi presentase penambahan starter terhadap karakteristik dan organoleptik dadiah, serta nilai tambah dari produk dadiah terbaik. Penelitian tahap I dilakukan 3 perlakuan dan 2 kali ulangan berhasil. Wadah fermentasi yang digunakan adalah wadah bambu dengan 3 perlakuan yaitu penambahan starter 0%; 5%; 10%. Data yang diperoleh dianalisis dan dihitung sebagai rata-rata. Penelitian tahap II yaitu menghitung analisis nilai tambah dadiah. Hasil penelitian presentase penambahan starter terbaik pada penelitian ini yaitu terdapat pada penambahan 5% starter dengan memperoleh kadar protein sebesar 4,61%, kadar lemak 3,96%, total bakteri asam laktat  $4,4 \times 10^9$ , kadar air 74,20%, kadar abu 1,03% dan nilai pH 3,8. Dadiah belum memiliki standar mutu sehingga dilihat dari kadar protein yang diperoleh. Nilai tambah susu kerbau sebagai bahan baku pembuatan dadiah berdasarkan metode hayami yaitu sebesar Rp 30.789/kg susu kerbau.

Kata Kunci: Dadiah, Susu Kerbau, Fermentasi, Starter, Nilai Tambah