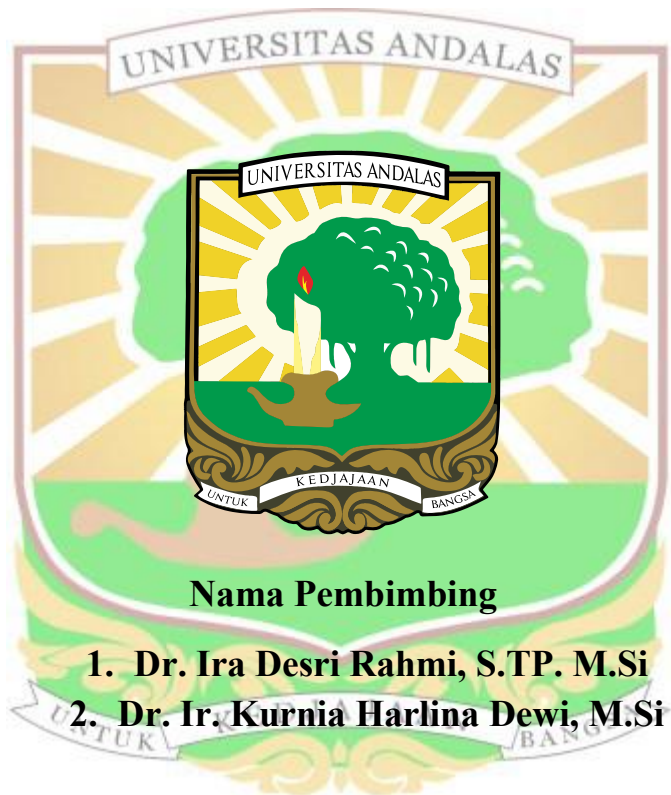


**KAJIAN PEMBUATAN MAKANAN RINGAN AMPIANG
DADIAH PRODUK UMKM DI NAGARI KINARI
KABUPATEN SOLOK DAN ANALISIS NILAI
TAMBAHNYA**

**FUJIRAT WIDYA LOKA
2011132027**



Nama Pembimbing

- 1. Dr. Ira Desri Rahmi, S.TP. M.Si**
- 2. Dr. Ir. Kurnia Harlina Dewi, M.Si**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

Kajian Pembuatan Makanan Ringan Ampiang Dadiah Produk UMKM di Nagari Kinari Kabupaten Solok dan Analisis Nilai Tambahnya

Fujirat Widya Loka, Ira Desi Rahmi, Kurnia Harlina Dewi

ABSTRAK

Meskipun nilai gizi yang terkandung pada dadiah tinggi, namun banyak yang kurang berminat dikarenakan rasanya yang asam dan baunya amis. Oleh karenanya, pada penelitian ini bubuk dadiah dicampurkan dengan ampiang beras, kacang hijau bubuk, kedelai bubuk, dan coklat bubuk yang dijadikan sebagai makanan ringan ampiang dadiah dengan harapan dapat meningkatkan nilai konsumsi dadiah terkhusus bagi daerah Sumatra Barat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh tepung kedelai dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, kimia, dan mikrobiologis dan menganalisis nilai tambah makanan ringan ampiang dadiah ini. Penelitian ini menggunakan model Rancangan Acak Lengkap (RAL) tunggal dengan 3 kali ulangan. Perlakuan dalam penelitian ini adalah pengaruh penambahan tepung kacang hijau dan kedelai. Jika hasil menunjukkan pengaruh dari perlakuan yang diberikan maka dilanjutkan dengan uji *Duncant's New Multiple Range Test* (DNMRT) pada taraf 5%. Makanan ringan ampiang dadiah dengan penambahan tepung kacang hijau dan tepung kedelai menunjukkan hasil yang berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan uji organoleptik (aroma, penampakan, rasa) tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap BAL (Bakteri Asam Laktat) dan organoleptik (warna) makanan ringan ampiang dadiah. Nilai tambah pada pembuatan makanan ringan ampiang dadiah untuk satu kali proses produksi adalah sebesar Rp 301.070/kg dadiah dengan rasio nilai tambah sebesar 53,97%.

Kata kunci: ampiang, dadiah, kacang hijau, kedelai

Study of Making Ampiang Dadiah Snacks as An UMKM Product in Nagari Kinari Solok District and Its Added Value Analysis

Fujirat Widya Loka, Ira Desi Rahmi, Kurnia Harlina Dewi

ABSTRACT

Although the nutritional value contained in dadiah is high, many people are not interested to its sour taste and fishy smell. Therefore, in this study, dadiah powder was mixed with ampiang rice, mung bean powder, soy bean powder, and cocoa powder to make ampiang dadiah snacks with the hope of increasing the consumption value of dadiah, especially in West Sumatra. This study aims to analyze the effect of soya bean flour and mung bean flour on the physical, chemical, and microbiological properties of ampiang dadiah snacks and analyze the added value of ampiang dadiah snacks. This study used a single Randomized Complete Block Design (CRD) model with 3 replications. The treatment in this study was the effect of the addition of mung beans and soybeans. If the results show the effect of the treatment given then continued with Duncant's New Multiple Range Test (DNMRT) at the 5% level. Ampiang dadiah snacks with the addition of mung bean flour and soy bean flour showed results that had a significant effect on moisture content, ash content, fat content, protein content and organoleptic tests (aroma, appearance, taste) but had no significant effect on LAB (Lactic Acid Bacteria) and organoleptic (color) of ampiang dadiah snacks. The added value in making ampiang dadiah snacks for one production process is Rp 301.070/kg of dadiah with an added value ratio of 53,97%.

Keywords: ampiang, dadiah, mung beans, soy beans