

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Dadiah merupakan salah satu minuman fermentasi susu kerbau dalam tabung bambu yang berasal dari Provinsi Sumatera Barat. Asam laktat yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat (BAL) pada produk susu mampu menghalangi pertumbuhan mikroba berbahaya dan menawarkan sejumlah manfaat penting bagi manusia (Rizqiati *et al.*, 2015). Bakteri asam laktat (BAL) yang terdapat dalam dadiah dapat menghasilkan asam laktat yang dapat menghambat pertumbuhan mikroba yang merugikan dan memberikan berbagai manfaat yang signifikan bagi manusia (Purwati *et al.*, 2016).

Dadiah adalah produk susu fermentasi tradisional yang mirip *yoghurt* dan dibuat hanya dengan menuangkan susu kerbau segar ke dalam tabung bambu, menutupinya dengan daun pisang, dan membiarkannya di tempat yang sejuk selama 48 jam. Masyarakat umum tidak menyukai bau dan rasa asam dari dadiah, terutama bagi mereka yang tidak terbiasa mengonsumsinya. Pengolahan yang sangat sederhana ini pada umumnya menghasilkan produk dadiah yang bernilai ekonomi rendah. Selain itu, karakteristik dadiah membuatnya tidak dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan memerlukan penanganan khusus (Purwati *et al.*, 2016).

Kandungan gizi yang ada pada dadiah dapat dipengaruhi oleh bahan utama pembuatan dadiah, yaitu susu kerbau. Susu dari sapi yang berbeda biasanya memiliki kandungan zat gizi yang sama, namun komposisi komponen gizinya berbeda (Melia *et al.*, 2018). Wirawati (2017) menyatakan bahwa dadiah mempunyai komposisi nilai gizi antara lain protein 6,3%, kadar lemak 7,55%, kadar abu 0,8%, kadar air 79,8%, total asam tertitrasi 1,59%, dan pH 4,6 serta tidak ditemukan bakteri patogen pada dadiah. Terlihat bahwa kandungan air pada dadiah sangat tinggi yang menyebabkan umur simpan dadiah pendek. Jadi, cara agar masa simpan dadiah lama adalah dengan menurunkan sebagian besar kadar air dadiah menjadi ke dalam bentuk dadiah bubuk. Ibrahim (2012) telah melakukan penelitian tentang dadiah bubuk ini yang mana mampu menghasilkan dadiah berkadar protein tinggi berkisar 14,01-14,03%, *Total Titratable Acidity* (TTA) 1,44-1,50%, pH 4,01-4,06 dan total koloni bakteri  $1,2-1,7 \times 10^4$  serta

kadar air sebanyak 6,7-7,0%. Kandungan proteinnya jauh lebih tinggi dari dadiah biasa yang hanya sekitar 5-7%.

Meskipun nilai gizi yang terkandung pada dadiah tinggi, namun banyak yang kurang berminat jika mengonsumsinya secara langsung dikarenakan rasanya yang asam dan baunya amis (Putra, 2011). Oleh karenanya, pada penelitian ini bubuk dadiah dicampurkan dengan ampiang beras, kacang hijau bubuk, kedelai bubuk, coklat bubuk yang dijadikan sebagai makanan ringan ampiang dadiah. Upaya ini dilakukan dengan harapan dapat meningkatkan nilai konsumsi dadiah terkhusus bagi daerah Sumatera Barat. Selain itu, makanan ringan ampiang dadiah ini diharapkan juga dapat disukai dari berbagai kalangan dari anak-anak hingga dewasa.

Makanan ringan (*snack foods*) merupakan makanan yang ringan, tidak terlalu besar dan dimakan di antara waktu makan normal serta bersifat tidak mengenyangkan. Istilah ini termasuk dalam Kategori Pangan 15.0-Makanan ringan siap saji yang merupakan salah satu kategori pangan yang dibagi oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2006). Makanan ringan siap saji, yang sering juga disebut makanan ringan, tersedia dalam berbagai rasa asin, gurih, dan lainnya, sering juga disebut sebagai camilan (Pratiwi *et al.*, 2018). Sedangkan ampiang dadiah atau dadiah emping merupakan salah satu makanan khas dari Sumatera Barat. Ampiang dadiah terdiri dari campuran dadiah, ampiang, es serut, kelapa parut atau santan, dan sirup gula merah sebagai toppingnya. Ampiang dadiah ini menjadi kuliner yang paling dicari di Sumatera Barat. Namun, kini ampiang dadiah sudah jarang ditemukan dan hanya ada pada beberapa daerah di Sumatera Barat (Arnold *et al.*, 2021).

Ampiang atau emping beras adalah makanan khas Sumatera Barat yang terbuat dari padi muda. Emping beras ini dibuat dengan cara tradisional. Proses pembuatannya dengan menumbuk beras yang utuh menggunakan alu dan lesung kayu hingga pipih (Suhendra *et al.*, 2021). Kemenkes RI (2017) menyatakan, dalam setiap 100 gram emping beras mengandung 10,6 gram protein, 240 mg fosfor, 0,30 mg tembaga, dan 2,4 mg seng. Emping beras memiliki manfaat untuk mencegah risiko osteoporosis, mendukung pertumbuhan pada tulang, dan memperbaiki kerusakan pada tulang. Dengan mengonsumsi emping beras dan ketersediaannya yang melimpah, maka memiliki potensi agar menjadi

produk yang baik dari Nagari Kinari yang dapat meningkatkan perekonomian masyarakat melalui usaha UMKM.

Pada penelitian ini dilakukan penambahan kacang kedelai dan kacang hijau yang berperan dalam meningkatkan nilai gizi dari makanan ringan ampiang dadiah. Kedelai sebagai bagian dari kelompok tanaman sebagai sumber pangan yang mengandung protein (asam amino) dan lemak nabati penting dalam nutrisi manusia. Dalam 100 gram, kacang kedelai mengandung kalori 446 kkal, karbohidrat 30,16 g, protein 36,49 g, lemak 19,94 g dan serat 9,3 g. Kedelai termasuk dalam 5 kategori yang mengandung protein tinggi bersama daging, ikan, telur, dan susu (Feryanto, 2019). Kacang mung atau kacang hijau adalah jenis tumbuhan kacang yang dapat tumbuh di iklim tropis dan memiliki toleransi terhadap kekeringan. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang tinggi. Secara per 100 gram, komposisi gizinya mencakup protein 21,04 g, lemak 1,64 g, karbohidrat 63,55 g, air 11,42 g, abu 2,36 g, dan 2,46 g serat (Minah dan Wikanastri, 2012).

Selain itu, penelitian ini juga menggunakan coklat sebagai tambahan rasa pada makanan ringan ampiang dadiah. Penambahan ini diakibatkan oleh rendahnya tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa asam pada produk susu dadiah yang dapat ditingkatkan dengan menambahkan perasa yang berbeda seperti vanila, cokelat, dan buah-buahan. Bahan perasa ini mengandung senyawa gula yang dapat menghasilkan rasa manis yang menarik bagi selera konsumen sehingga dapat meningkatkan rasa dan aroma dadiah (Putra, 2011).

Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Kajian Pembuatan Makanan Ringan Ampiang Dadiah Produk UMKM di Nagari Kinari Kabupaten Solok dan Analisis Nilai Tambahnya”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai mempengaruhi sifat fisik, kimia, dan mikrobiologis makanan ringan ampiang dadiah?

2. Bagaimana mendapatkan komposisi bahan penyusun makanan ringan ampiang dadiah yang paling disukai panelis/konsumen?
3. Berapa nilai tambah makanan ringan ampiang dadiah dari komposisi yang paling disukai panelis/konsumen?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mendapatkan pengaruh tepung kedelai dan tepung kacang hijau terhadap sifat fisik, kimia, dan mikrobiologis makanan ringan ampiang dadiah.
2. Untuk mendapatkan komposisi bahan penyusun makanan ringan ampiang dadiah yang paling disukai panelis/konsumen.
3. Untuk mendapatkan nilai tambah makanan ringan ampiang dadiah dari komposisi yang paling disukai panelis/konsumen.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Dapat meningkatkan kesehatan dengan menggunakan tepung dadiah dan penambahan kacang hijau, kacang kedelai di Nagari Kinari, Kabupaten Solok.
2. Dapat menambah ilmu pengetahuan tentang dadiah sebagai produk keunggulan Sumatera Barat.

### **1.5 Hipotesis Penelitian**

- H0 : Penambahan bahan penyusun tepung kacang hijau dan tepung kedelai tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisiokimia dan organoleptik makanan ringan ampiang dadiah.
- H1 : Penambahan bahan penyusun tepung kacang hijau dan tepung kedelai berpengaruh terhadap karakteristik fisiokimia dan organoleptik makanan ringan ampiang dadiah.