

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Susu adalah salah satu bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi serta lengkap. Pada susu terdapat senyawa zat gizi makro (*makro nutrien*) seperti lemak, protein dan karbohidrat, serta senyawa zat gizi mikro (*mikro nutrien*) seperti vitamin dan mineral serta beberapa senyawa lainnya. Susu merupakan makanan yang hampir sempurna bagi makhluk hidup. Akan tetapi tidak semua orang dapat mengonsumsi susu, hal ini dikarenakan alergi susu atau sering disebut dengan *lactose intolerance*. *Lactose intolerance* merupakan suatu kondisi dimana tubuh tidak bisa mengolah laktosa atau gula yang terdapat di dalam susu.

Laktosa merupakan salah satu jenis karbohidrat yang tersusun atas dua molekul monosakarida. Menurut Demirbas *et al.* (2018) untuk dapat digunakan serta diserap tubuh, laktosa harus dipecah menjadi molekul karbohidrat yang lebih sederhana, yaitu glukosa dan galaktosa dengan bantuan enzim *laktase* pada brush border epitel usus halus. Bagi penderita *lactose intolerance* tidak mampu memproduksi enzim *laktase* dalam jumlah yang cukup, sehingga laktosa yang tidak tercerna ini akan masuk ke dalam usus besar yang kemudian terfermentasi oleh bakteri, sehingga menimbulkan indikasi seperti mual, diare, perut kram serta perut kembung. Bagi penderita *lactose intolerance* masih dapat mengonsumsi susu, yaitu susu fermentasi. Salah satu contoh susu fermentasi adalah dadiah.

Dadiah adalah olahan susu fermentasi tradisional yang berasal dari daerah Sumatera Barat yang menggunakan susu kerbau sebagai bahan utama, kemudian difermentasi pada suhu ruang (27°C) hingga terbentuk gumpalan. Selama proses fermentasi ini mengandalkan jasad renik yang terdapat di dalam bambu sebagai

inokulum alami. Menurut Elida (2002) dadiah memiliki rasa yang asam, berwarna putih sampai krem, aroma yang khas dan berbentuk seperti tahu serta dapat bertahan selama 3 sampai 4 hari pada suhu ruang.

Bambu adalah salah tumbuhan yang terdapat di Indonesia yang memiliki kedudukan sangat penting. Bambu sering dimanfaatkan sebagai bahan bangunan, kerajinan, peralatan rumah tangga, ekologi, sosial dan budaya. Di Sumatera Barat bambu digunakan sebagai media fermentasi pembuatan dadiah. Menurut Usmiati dan Risfaheri (2012) bambu ampel (*Bambusa vulgaris* var. *vulgaris*) dan bambu gombang (*Gigontochloa verticala*) sering digunakan sebagai media pembuatan dadiah dikarenakan memiliki rasa yang pahit sehingga tidak disukai semut.

Kecamatan Payakumbuh merupakan suatu wilayah di Sumatera Barat yang memiliki keberadaan bambu yang beraneka ragam. Beberapa diantaranya adalah bambu betung (*Dendrocalamus asper*), bahasa daerahnya bambu batuang dengan ciri-ciri terdapat bintik-bintik putih pada bagian betung yang telah tua, bambu ampel (*Bambusa vulgaris* var. *vulgaris*) bahasa daerahnya aur, dengan ciri-ciri buluh berwarna hijau mengkilap pada buluh yang telah tua, bambu galah (*Bambusa heterostachya*) bahasa daerahnya batuang kuriak dengan ciri-ciri buluh bewarna hijau dengan gari-garis berwarna kuning dan bambu lelang (*Schizostachyam brachyladum*) bahasa daerahnya pariang, dengan ciri-ciri rebung kuning kecokelatan ditutupi miang cokelat kemerahan, buluh tegak dengan buku-buku bergelang putih (Rijaya, 2016).

Tabung bambu memegang peranan penting dalam pembuatan dadiah, yaitu dalam menentukan kualitas dadiah, khususnya sifat organoleptik dadiah (warna, rasa, aroma dan tekstur) dan kandungan gizi dadiah, namun setiap daerah

di Sumatera Barat menggunakan jenis bambu yang berbeda. Di Payakumbuh dan Bukittinggi pembuatan dadiah menggunakan bambu pariang (*Schizostacyum brachyladum*), di Kabupaten Tanah Datar dan Kabupaten Solok adalah menggunakan bambu betung (*Dendrocalamus asper*) (Nurmiati dan Periadnadi 2008) dan di Kabupaten Sijunjung menggunakan bambu hijau (*Bambusa vulgaris* var. *vulgaris*) (Sriyati dkk., 2021). Sehingga perbedaan jenis bambu ini memungkinkan terjadinya perbedaan nilai gizi dan organoleptik dadiah, oleh sebab itu perlu dilakukan sebuah penelitian tentang **“Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Bambu Asal Kecamatan Payakumbuh Terhadap Kadar Air, pH, Keasaman, Rendemen dan Nilai Organoleptik Dadiah”**

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penggunaan beberapa jenis bambu asal Kecamatan Payakumbuh terhadap kadar air, pH, keasaman, rendemen, dan nilai organoleptik dadiah ?

### **1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan beberapa jenis bambu yang ada di Kecamatan Payakumbuh terhadap kadar air, pH, keasaman, rendemen dan nilai organoleptik dadiah. Adapun kegunaan dari penelitian ini adalah dapat menjadi acuan dan pedoman serta bisa memberikan informasi kepada masyarakat bahwa mengkonsumsi susu kerbau dan dadiah dapat menyehatkan tubuh.

### **1.4. Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dalam penelitian ini adalah penggunaan jenis bambu yang berbeda memberikan pengaruh terhadap kadar air, pH, keasaman, rendemen, dan organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, penerimaan secara keseluruhan) dadiah.