

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu dari tiga kebutuhan pokok atau primer manusia, yaitu sandang pangan dan papan. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk memenuhi rasa lapar dalam hidup sehari-hari. Selain untuk pemenuhan rasa lapar, makanan juga diperlukan untuk memenuhi kebutuhan gizi dan tenaga bagi manusia. Makan dan makanan tidak bisa dipisahkan dari kehidupan manusia, karena manusia membutuhkan makan untuk kelangsungan hidup.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), “makan” adalah kegiatan memasukkan sesuatu ke dalam mulut lalu mengunyah menggunakan gigi kemudian ditelan. Sedangkan makanan adalah sesuatu yang bisa dikonsumsi guna mengenyangkan dan memenuhi kebutuhan gizi dan energi harian. Christian Coff dalam Setiawan (2016: 114), menyatakan bahwa makan adalah proses inkarnasi, yaitu proses mengubah suatu unsur material yang ada disekitar lingkungan menjadi daging (tubuh). Menurutnya, makan adalah kegiatan yang mencakup beberapa tahap, diawali dengan tahap melihat, kemudian dilanjutkan dengan mencium aroma, dan diakhiri dengan tahap mengecap. Pada saat mengecap, manusia membuat keputusan apakah makanan tersebut akan dilanjutkan untuk ditelan atau tidak. Ketika makanan sudah ditelan maka proses pencernaan dimulai dan

penyerapan gizi bagi tubuh. Makan adalah kegiatan menyatukan elemen-elemen lingkungan kedalam tubuh. Maka apa yang dimasukan kedalam tubuh itu dicerna dan diserap untuk “dijadikan satu dengan tubuh”.

Selain sebagai kebutuhan pokok manusia, makanan sebenarnya dapat menjadi jendela kecil untuk melihat dunia. Melalui makanan kita dapat melihat perjalanan umat manusia, melalui makanan kita bisa merasakan kehadiran satu etnis di sebuah negeri. Maryoto, Andreas ( 2009:4) menyebutkan bahwa makanan bisa menjadi petunjuk tentang kehadiran umat manusia dan kebudayaannya, dan perjalanan panjang umat manusia bisa ditelusuri melalui kehadiran berbagai jenis makanan.

Makanan satu kelompok manusia sudah termanifestasi dalam budaya dan agama, baik itu tata cara makan, tata cara memasak makanan, fungsi dari makanan tersebut dalam suatu upacara, dan pengambilan bahan makanan. Makananpun juga dapat menjadi ciri khas dari suatu kelompok masyarakat, karena setiap suku bangsa memiliki makanan yang tak sama dengan kelompok masyarakat yang lainnya. Bila memiliki bahan makanan yang sama namun ada tata cara masak yang berbeda dan fungsinya yang berbeda. Menurut Nurti (2017 : 1), makanan dalam kebudayaan yakni memiliki kaitan erat dengan kepercayaan, pantangan, aturan, dan lain sebagainya yang tumbuh dan berkembang dalam suatu kelompok masyarakat, sehingga tumbuh menjadi kebiasaan makan yang membentuk ciri khas sekelompok masyarakat menjadi pembeda dengan kelompok masyarakat lainnya.

Makanan dalam konteks kebudayaan dalam kajian antropologi sejak awal sudah ditegaskan oleh Bates (1984: 23-24), bahwa makanan dan (termasuk urusan seks) merupakan kebutuhan dasar manusia yang berada di bawah kontrol kebudayaan dan kontrol kebudayaan seringkali memodifikasinya, menghambat dan mengubahnya dalam berbagai cara. Bates (1984: 28-29), selanjutnya memberikan contoh misalnya rasa jijik terhadap satu jenis makanan tertentu sangat dipengaruhi oleh faktor kebudayaan. Pengalaman Bates menghadirkan *iguana* (kadal besar) dalam sebuah acara makan malam di Amerika Selatan dan dia mengira semua orang tahu apa yang mereka makan dengan lahap itu. Namun ketika pembicaraan beralih kepada makanan yang disajikan, seorang wanita Perancis tiba-tiba muntah tatkala mengetahui bahwa apa yang baru saja dimakannya dengan penuh selera itu adalah sajian daging kadal. Kejadian tersebut terjadi disebabkan karena *iguana* (kadal besar) tersebut merupakan jenis makanan yang mahal harganya di semua daerah Amerika tropis, dagingnya lezat seperti daging ayam, namun tidak bagi masyarakat di Eropah atau Amerika Utara.

Makanan juga sebagai penentu identitas dalam sebuah kebudayaan. Wichart (2004: 67) menyebutkan bahwa makanan sebagai identitas satu etnis dapat dikenali dari jenis masakan yang mana Wichart mencontohkan makanan Minahasa yang menggunakan cabai (*rica*) yang banyak dalam pengolahan daging, bahkan rasa cabai tersebut lebih dominan dari rasa daging itu sendiri.

Makanan juga dapat dilihat sebagai simbol nilai-nilai tertentu dalam masyarakat. Misalnya Desy Misnawati (2019: 72) melihat simbolisme makanan *Mpek-Mpek* yang muncul dalam interaksi sosial pada masyarakat Palembang,

dimana melalui makanan *Mpek Mpek* simbol-simbol nilai hidup dapat dipresentasikan, termasuk juga nilai-nilai ruang dan waktu, nilai relasi dengan alam dan nilai relasi sesama manusia. Dari perspektif filsafat, makanan dapat dilihat dari dimensi etis sebuah makanan. Seperti yang ditulis Irmayanti Meliono-Budianto (2004: 65) yang mengatakan bahwa perilaku makan seseorang sangat erat hubungannya dengan dimensi etis untuk melihat proses pembuatan dan proses pemasaran makanan yang dikategorikan ‘baik’ dan ‘buruk’ yang pada akhirnya akan memiliki dampak terhadap munculnya masyarakat konsumtif.

Selain merupakan komponen budaya, makanan juga merupakan hasil adaptasi manusia dengan lingkungannya. Manusia tidak memakan semua bahan yang tersedia dilingkungannya begitu saja, melainkan juga mengolahnya dengan berbagai cara. Meminjam konsep segitiga kuliner dari Levi Strauss (1987: 212-213), makanan manusia terdiri dari tiga jenis, yaitu makanan melalui proses pemasakan, melalui proses fermentasi, dan makanan mentah yang bebas dari kedua proses sebelumnya. Kriteria makanan ini dijelaskan oleh Strauss untuk menjelaskan makanan sebagai produk alami dan makanan sebagai produk budaya. Akal manusia dapat memilih diantara suatu deret makanan yang beraneka warna. Sejumlah makanan ada yang bebas dari penggarapan tangan manusia, ‘bebas dari proses’, sedangkan ada sejumlah makanan yang ‘kena proses’ itu. Lebih lanjut menurut Strauss, jenis makanan yang melalui proses fermentasi merupakan makanan yang alami, dan makanan sebagai proses kebudayaan adalah makanan yang dimasak. Golongan makanan mentah termasuk ke dalam golongan alam karena tidak kena campur tangan manusia, namun termasuk golongan kebudayaan juga karena

sumber makanan berupa tumbuh-tumbuhan yang ditanam atau binatang yang dipelihara atau diburu.

Berdasarkan analisis Levi Strauss di atas, makanan yang melalui proses diolah atau dimasak merupakan produk budaya, yang hampir ada di semua kelompok masyarakat dalam pemenuhan kebutuhan sehari-harinya. Begitu juga dengan makanan mentah yang tidak terkena proses atau campur tangan manusia. Namun yang menarik di sini adalah makanan fermentasi, yang tergolong sebagai makanan alami, namun akan terkait dengan kebudayaan juga dalam proses pengolahan, tatacara makan, serta ketersediaan bahan pangannya di lingkungan tertentu.

Pengolahan makanan fermentasi merupakan pengolahan makan yang memerlukan waktu dalam proses fermentasi, Nurseto *et al* (2019: 10), menyebutkan bahwa fermentasi diambil dari Bahasa latin yaitu *fervere* yang memiliki arti merebus. Karna pada proses fermentasi berlangsung, menimbulkan gelembung-gelembung yang menyerupai air yang sedang mendidih. Proses fermentasi makanan bukanlah suatu hal yang baru melainkan sudah dilakukan ribuan tahun yang lalu, seperti masyarakat di Babilonia sudah memproduksi bir tepatnya 6.000 tahun SM. Ada juga pembuatan adonan roti yang menggunakan khamir yang berfungsi sebagai pengembang adonan yang sudah dilakukan oleh masyarakat Mesir sekitar 4000 tahun SM.

Di Indonesia, makanan fermentasi ini cukup banyak tersedia pada kelompok masyarakat atau di berbagai etnis, sebagai salah satu bentuk keunikan budayanya

dan kekayaan makanan yang sudah berakar dalam kebudayaan. Misalnya seperti makanan *tempe* yang paling terkenal di Indonesia. *Tempe* diduga pertama kali dibuat oleh masyarakat suku bangsa Jawa di Indonesia dan telah berkembang sebelum abad ke-16, terutama dari Kerajaan Mataram. *Tempe* dibuat dengan memfermentasikan kedelai hitam dan kuning. Ada juga makanan *brem*, makanan fermentasi yang terbuat dari fermentasi beras ketan atau lebih tepatnya sari beras ketan dari daerah Madiun dan ditemukan juga di daerah Wonogiri. Berbeda dengan *brem* dari Madiun dan Wonogiri ini, *brem* Bali merupakan minuman beralkohol dengan kadar alkohol mencapai 5 – 14%, yang sering digunakan oleh masyarakat Bali sebagai sesajen dalam acara keagamaan Hindu, dan sekarang *brem* Bali menjadi *welcome drink* untuk para turis Mancanegara di berbagai penginapan di Bali. Di Kabupaten Enrekang di Sulawesi Selatan terkenal dengan makanan fermentasinya *dangke*, yang terbuat dari susu kerbau (bisa juga susu sapi dan susu kambing) dan getah buah papaya yang direbus, dan difermentasi dengan menggunakan batok kelapa. Jenis makanan *lemea* merupakan makanan fermentasi yang terkenal pada masyarakat suku Rejang di daerah Bengkulu. *Lemea* dibuat dengan cara mencincang dan mencampur rebung (tunas bambu) dan ikan lalu dibungkus dengan menggunakan daun pisang yang ditutup rapat kemudian difermentasikan selama 1 – 3 hari. Makanan fermentasi lainnya sebagai kekayaan kuliner suku bangsa di Indonesia adalah *oncom*, makanan fermentasi yang berasal dari suku bangsa Sunda, *tape* makanan fermentasi yang sangat terkenal di seluruh pulau Jawa, *tempoyak* sebagai makanan fermentasi khas Sumatera dengan bahan baku buah durian, dan *dadih* merupakan susu fermentasi yang berbahan baku dari

susu kerbau dan berasal dari daerah dataran tinggi di Sumatera Barat (<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2016/07/31/makanan-fermentasi-indonesia-bukti-kejeniusan-para-leluhur-bangsa-indonesia>, diakses 15 Juli 2021).

Proses fermentasi ini diperkirakan sudah dilakukan sejak manusia hidup di zaman prasejarah ketika mereka ingin mengawetkan makanan. Para arkeolog telah menemukan bukti-bukti adanya teknik pengawetan makanan yang dilakukan pada masa purbakala, yang masih dipraktikkan hingga saat ini yaitu fermentasi. Dilansir *Discovery*, metode mengawetkan makanan seperti dikeringkan, diasinkan, diasap, diolah menjadi acar, dan disimpan dalam ‘kulkas alami’ seperti lubang bawah tanah rupanya sudah dilakukan oleh orang-orang ribuan tahun yang lalu. Sebagai contoh, pada orang Sami, penduduk asli Skandinavia yang memiliki kebiasaan memburu rusa di musim gugur dan musim dingin. Daging rusa kemudian dikeringkan atau di asap, susunya difermentasi menjadi keju, sehingga bahan makanan tersebut bisa bertahan selama bertahun. Bukti adanya alat-alat yang digunakan untuk mengawetkan makanan ini telah dilaporkan dalam *Journal of Archaeological Science* tahun 2016, di sebuah situs Swedia yang berusia 8600 hingga 9600 tahun yang lalu, ditemukan semacam lubang berbentuk selokan yang berisi lebih dari 9 ribu tulang ikan. Disimpulkan dalam jurnal tersebut bahwa lubang yang ditemukan itu adalah digunakan untuk proses fermentasi, yang membuatnya sebagai bukti tertua makanan fermentasi di dunia (<https://kumparan.com/kumparanfood/cara-orang-orang-di-zaman-prasejarah-mengawetkan-makanan-1tMujHv4gJb/full>, diakses 15 Juli 2021).

Di Sumatera Barat khususnya di dataran tinggi Sumatera Barat, *dadih* atau *dadih* merupakan salah satu jenis makanan fermentasi tradisional Minangkabau, yang merupakan warisan khasanah yang unik. *Dadih* banyak diproduksi di pelosok kampung, antara lain Kawasan Ngarai Sianok, Bukittinggi, di Kawasan segitiga Agam – Tanah Datar – Lima Puluah Koto atau yang disebut dengan Luhak Nan Tigo. *Dadih* merupakan susu kerbau yang difermentasi secara alami di dalam buluh atau ruas batang bambu. Biasanya fermentasi secara alami di dalam buluh ini berlangsung setidaknya selama sehari penuh atau dua hari. Proses fermentasi ini kemudian menghasilkan sejenis krim padat bertekstur lembut dan memiliki cita rasa yang asam (<https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/dadih-fermentasi-susu-tradisional-khas-minangkabau/>, diakses 15 Juli 2021).

Selain pada kawasan Luhak Nan Tigo *dadih* juga ditemukan pada daerah dataran tinggi di Kabupaten Solok. *Dadih* tidak ditemukan pada semua daerah di Sumatera Barat karena susu kerbau sebagai bahan baku membuat makanan *dadih* sangat tergantung pada populasi ternak kerbau yang ada di wilayah tersebut. Selain itu, *dadih* tidak mudah untuk ditemukan diberbagai daerah juga disebabkan karena proses pemerahan dan fermentasi yang masih menggunakan cara tradisional sehingga jumlah produksinya yang tidak banyak.

Pada umumnya *dadih* bisa dikonsumsi secara langsung dan bisa juga dikonsumsi dengan nasi atau bahan yang lainnya. *Dadih* adalah gumpalan susu kerbau yang tidak berubah atau pecah yang dihasilkan dengan memeram (fermentasi) susu dalam wadah bambu pada suhu kamar 27° celcius. Hasil dari fermentasi susu kerbau tersebut bewarna putih seperti tahu yang bisa dikonsumsi

langsung, lauk dengan nasi dan olahan jadi *ampiang dadiah*. *Dadiah* yang baik itu berwarna putih dengan konsistensi menyerupai susu asam (yoghurt) dan beraroma susu asam (Sirait 1993 dalam Usmiati dkk 2012: 21).

Proses fermentasi alami digunakan untuk pembuatan *dadiah* berbahan dasar dari susu kerbau yang sudah diperah secara tradisional, dan disimpan dalam tabung bambu dengan diberi tutup daun pisang dan ada juga menggunakan plastik. Kekentalan (*Viskositas*) susu kerbau yang pada mulanya encer kemudian berubah menjadi gumpalan yang berstruktur semi padat, rasa asam yang muncul karena produksi asam organik hasil fermentasi laktosa, dan memiliki aroma spesifik gabungan serbuk bambu dan susu kerbau terfermentasi. Dalam Usmiati dkk. (2012:21) fermentasi pada *dadiah* dilakukan oleh zat mikroba yang terdapat didalam bambu, daun pisang dan susu. Pada jurnal ini disebutkan mikroba yang terkandung dalam ruas-ruas bambu terdiri dari khamir, kapang, mikroorganisme pembentukan asam laktat, pemecah protein, dan pembentukan spora. *Dadiah* hasil produksi Sumatera Barat yang terbuat dari susu kerbau dengan mengandalkan mikroba yang berasal dari alam sebagai inokulan atau tanpa bahan kimia tambahan.

*Dadiah* yang berbahan dasar susu kerbau yang telah melewati proses fermentasi didalam wadah bambu tanpa adanya bahan tambahan lainnya, membuat *dadiah* memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Tanpa bahan pengawet menjadikan *dadiah* memiliki kandungan gizi alami. Kandungan protein yang tinggi dalam *dadiah* dan juga kandungan asam amino esensial yang cukup lengkap, kalsium, serta vitamin B dan K yang terbentuk karena proses fermentasi, dan juga bakteri yang terdapat pada *dadiah* menghambat pertumbuhan bakteri pathogen

dalam usus sehingga dapat melancarkan pencernaan serta dapat mampu menurunkan kolesterol (Pato 2003).

Masyarakat Nagari Aie Dingin, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok juga terkenal dengan makanan *dadiah*. *Dadiah* di Nagari Aie Dingin memiliki khas tersendiri yang berbeda dengan produksi *dadiah* lainnya di Sumatera Barat. Letak geografis yang mendukung, serta kearifan lokal dalam beternak kerbau dan memproduksi *dadiah*, serta kebiasaan makan mereka, membuat *dadiah* di Nagari Aie Dingin bertahan hingga sekarang dan memiliki keunikan rasa tersendiri. Tidak heran jika *dadiah* di Nagari Aie Dingin banyak didatangi oleh pembeli dari luar daerah, bahkan dari Kerinci Jambi. Hanya saja belum banyak penelitian yang meninjau aspek sosial budaya, terutama penelitian antropologi, yang dilakukan terkait *dadiah* ini.

Selama ini, penelitian tentang *dadiah* nampaknya lebih banyak dilihat dari aspek peternakan dan kesehatan. Misalnya seperti penelitian yang dilakukan oleh Balqis *et al* (2018), Sri Yadiyal Chalid & Fitria Hartiningsih (2013), Fauzi Arasj (2014) dan Pratiwi Nur Kinasih (2014), lebih menekankan aspek kesehatan dalam mengonsumsi *dadiah* dan mengkaji unsur antioksidan dan anti bahteri dalam kandungan makanan *dadiah*. Penelitian lainnya seperti yang dilakukan oleh A.A. Putra, dkk (2011) dan Sri Usmiati & Risfaheri (2012) lebih menekankan pada aspek pengembangan usaha *dadiah* sebagai pangan fungsional pada peternakan kerbau. Pada umumnya penelitian dan artikel tentang *dadiah* juga membahas masalah higienis karena *dadiah* disimpan di dalam bambu menggunakan cara-cara tradisional. Penelitian lainnya lebih kepada perancangan kemasan makanan

tradisional *dadiah*, seperti yang dilakukan oleh Raendraiogi Herly (2017). Tidak hanya penelitian saja, kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan cukup banyak tentang *dadiah*, namun lebih kepada sosialisasi konsumsi *dadiah* untuk kesehatan dan sosialisasi pengembangan usaha *dadiah* di daerah Sumatera Barat. Beberapa pengabdian juga menyorot masalah konsumsi *dadiah* yang cenderung hanya pada orang-orang yang sudah tua saja. Seperti misalnya dalam tulisan James Halliward (2017:168-169) dalam kegiatan laporan pengabdian masyarakat, bahwa para pelancong yang datang berwisata ke Kota Bukittinggi yang mencari makanan olahan *dadiah* atau yang melakukan wisata kuliner *dadiah* adalah konsumen yang rata-rata berusia 35 tahun keatas, nampaknya *dadiah* kurang diminati oleh kalangan kalangan anak muda.

Kurangnya penelitian *dadiah* dilihat dari aspek antropologi, terutama sebagai kajian etnografi, seperti yang telah dideskripsikan di atas menjadi satu peluang bagi peneliti untuk melakukan kajian *dadiah* dari perspektif antropologi, atau sebagai sebuah kajian etnografi. Menarik mengkaitkan makanan *dadiah* dalam kebudayaan, dengan ketersediaan bahan pangan (komponen ekologis) dan proses fermentasinya. Untuk mengisi kekosongan kajian *dadiah* dari aspek sosial budaya itulah penelitian ini dilakukan.

## **B. Rumusan Masalah**

Sebagai makanan tradisional masyarakat, *dadiah* akan terkait dengan kebudayaan dan tradisi yang dilakukan masyarakat secara turun temurun. Bates (dalam Suparlan, 1984: 27) mengatakan bahwa kebiasaan makan kita akan selalu

berada di bawah kontrol yang kuat dari kebudayaan. Persoalan makanan tertentu ditolak atau diterima sebagai makanan tentu saja di bawah kontrol kebudayaan. Menurut Harris dalam Hartog, *et al* (1985: 11), walaupun kebudayaan menentukan apa yang bisa dimakan dan tidak dimakan, ketersediaan bahan makanan juga dipengaruhi oleh komponen ekologis dan fisiologis manusia. Sebagai contohnya adalah susu tidak banyak dikonsumsi pada zona hutan tropis karena kondisi ekologisnya tidak menguntungkan untuk beternak kerbau/sapi sebagai penghasil susu.

Dengan dukungan komponen ekologis dan kebudayaan, masyarakat mengolah dan membuat *dadiah* tentu dengan berbagai pengetahuan lokal yang sudah diwariskan secara turun temurun dan pengetahuan yang diperoleh dari pengalamannya. Bagaimana pengetahuan lokal dalam produksi *dadiah* sebagai makanan tradisional tersebut, dan bagaimana pengetahuan masyarakat terhadap *dadiah* tersebut serta keterkaitan unsur ekologis, kebudayaan, dan pengetahuan manfaat *dadiah* ini. Beberapa pertanyaan tersebut dituangkan menjadi pertanyaan dalam penelitian ini, sebagai berikut:

1. Bagaimana masyarakat Aie Dingin memproduksi dan mengolah *dadiah* sebagai makanan tradisional ?
2. Bagaimana pengetahuan masyarakat mengenai *dadiah* dan manfaat dari *dadiah*?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui pengolahan *dadiah* sebagai makanan tradisional Minangkabau di Nagari Aie Dingin.

2. Untuk mengetahui bagaimana pengetahuan masyarakat mengenai khasiat dan manfaat dari *dadiah*.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Secara Teoritis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan ilmu serta kajian pustaka mengenai *dadiah* yang merupakan salah satu makanan tradisional minangkabau dan juga dapat menjelaskan pengetahuan masyarakat terkait manfaat pada kesehatan badan dari mengonsumsi *dadiah* tersebut.

##### **2. Secara Praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan menambah wawasan kepada masyarakat yang tertarik dengan makanan tradisional *dadiah*, dan juga bisa menambah wawasan bagi mahasiswa yang ingin meneliti tentang *dadiah*.

#### **E. Tinjauan Pustaka**

Tulisan mengenai kajian yang akan peneliti teliti berupa jurnal, situs, dan laman telah banyak dimuat, dengan adanya tulisan tersebut maka dapat memudahkan peneliti untuk menyusun tinjauan pustaka yang berkaitan dengan rencana penelitian. Tinjauan pustaka kali ini diharapkan dapat memberikan gambaran dalam membuat konsep dan kerangka penelitian dalam penelitian ini. Tinjauan pustaka kali ini peneliti memulai dari beberapa jurnal atau artikel antropologi yang berkaitan dengan *dadiah* dan makanan, kemudian dilanjutkan dengan beberapa jurnal dan artikel yang memiliki kaitan dengan penelitian ini walau tidak spesifik.

Tulisan M. Arfan H, *et al* (2020) tentang kajian identitas budaya kuliner *Dangke* makanan khas Massenrempulu yang dimuat dalam jurnal *Lingue: Bahasa, Budaya dan Sastra*. Penelitian yang dilakukan dengan deskriptif kualitatif ini menggunakan strategi penelitian etnografi, dengan fokus pada makanan khas yang disebut *dangke*. Makanan khas *dangke* disebut sebagai makanan tradisional, yang ditunjukkan dengan cara pengolahan, teknologi yang digunakan, serta dalam penyajiannya juga secara tradisional. Makanan *dangke* juga menjadi makanan yang mencirikan identitas budaya masyarakat Massenrempulu dan sekaligus menjadi penguat ekonomi masyarakat, serta dapat menjadi daya tarik wisatawan yang datang.

Ratnawati, *et al* (1993: 20), menjelaskan bahwa ‘rasa’ pada makanan fermentasi bagi orang tua yang mengkonsumsinya pada masyarakat Palembang. Rasa disini berkaitan dengan rasa makanan, dan tekstur makanan. Dengan kata lain, kebiasaan makan di kalangan orang tua lebih menekankan pada rasa makanannya. Mereka memakan makanan yang diolah dengan cara atau proses pembusukan. Kalangan orang tua lebih menyukai jenis makanan *rusip*, yaitu makanan fermentasi dari ikan dengan garam dan gula merah. Setelah terfermentasi, ikan, gula merah, dan garam dicampur dengan jeruk nipis, bawang dan cabai. *Rusip* merupakan jenis makanan tradisional mereka.

Makanan tradisional menurut Marwanti (2000: 112), adalah makanan rakyat sehari-hari yang termasuk makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus, serta cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan rasanya yang bersifat yang khas dan diturunkan dari generasi ke generasi. Makanan tradisional

adalah perwujudan budaya yang berciri kedaerah, spesifik, serta jenis yang menggambarkan potensi alam berbagai daerah. Selain sebagai sarana pemenuhan kebutuhan gizi, makanan tradisional juga berfungsi sebagai mempertahankan hubungan antar manusia dengan pencipta atau roh leluhur, antar sesama manusia dan juga dengan alam.

Jurnal selanjutnya berjudul “*Pengaruh Pemberian Dadih Dengan Perubahan Jumlah Lactobacillus Fermentum Pada Fases Ibu Hamil*” Oleh Balqis dkk (2018). Jurnal ini mengatakan bahwa, Dadih atau *dadiah* merupakan makanan tradisional Minangkabau yang berasal dari Sumatera Barat. Dadih memiliki banyak manfaat, salah satunya ialah manfaat untuk kesehatan tubuh. Dadih memiliki kandungan bakteri asam laktat atau BAL yang berdampak baik untuk kesehatan dan nutrisi manusia. Hal tersebut dapat meningkatkan nutrisi makanan, mengontrol infeksi dalam usus, mengendalikan kadar kolesterol dalam darah dan dapat mencegah kanker. Selain memiliki kandungan bakteri asam laktat, dadih juga memiliki kandungan probiotik. Hasil dari penelitian ini adalah ibu hamil yang mengonsumsi probiotik yang berada dalam dadih sangat baik untuk meningkatkan imun tubuh sehingga kehamilan menjadi lebih sehat, dapat mencegah kelahiran bayi prematur.

Jurnal selanjutnya berjudul “*Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat*” Oleh Usmiati (2012). Jurnal ini mengatakan bahwa dadih merupakan salah satu jenis susu yang di fermentasi secara tradisional asli dari Sumatera Barat dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai salah satu pangan fungsional sumber probiotik. Dadih dibuat dari susu

kerbau, namun susu kerbau yang digunakan sebagai bahan baku dari pembuatan dadih perlu dipertimbangkan kembali karena seiring berjalannya waktu, populasi kerbau di Indonesia semakin memburuk. Dengan adanya hal tersebut, perlu dicari bahan baku alternatif lainnya antara lain yaitu susu sapi yang dapat dimodifikasi melalui penguapan. Proses fermentasi secara alamiah dalam produksi dadih melibatkan jenis mikroba yang berasal dari bahan alami. Dengan adanya hal tersebut dadih merupakan bahan pangan asli yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan, dadih kaya akan gizi dan sumber probiotik. Berdasarkan manfaatnya sebagai bahan pangan fungsional asli dari Sumatera Barat, maka produksi dadih perlu adanya peningkatan guna meningkatkan mutu produk serta nilai ekonomi dan peran sosiokulturnya.

Jurnal selanjtnya berjudul "*Kajian Kualitas Dadih Susu Kerbau Di Dalam Tabung Bambu Dan Tabung Plastik*" Oleh Sisriyenni dkk (2004). Jurnal ini mengatakan bahwa, Dadih merupakan produk susu yang difermentasi yang cukup digemari oleh masyarakat yang berada di wilayah Sumatera Barat dan Riau. Penelitian ini dilakukan di Desa Muaro Jalai, Kabupaten Kampar, Riau. Tujuan penelitian ini untuk melihat dan mengetahui pengaruh lamanya penyimpanan dadih yang disimpan pada tabung plastik dan tabung bambu. Serta ingin melihat mana yang lebih layak untuk dikonsumsi. Hasil dari penelitian ini ialah dari segi rasa, aroma, warna, kesukaan dan juga kekentalan dari dadih susu kerbau yang disimpan pada tabung plastik jauh lebih baik dan layak untuk dikonsumsi dari pada dadih susu kerbau yang disimpan dalam tabung bambu. Lamanya daya penyimpanan dadih dalam tabung plastik yang masih layak untuk dikonsumsi adalah dadih yang

disimpan selama 9 hari, sedangkan yang disimpan dalam bamu hanya 6 hari. Sesuai hasil penelitian, kadar dari protein dan lemak dari dadih tersebut akan menurun sejalan dengan lamanya dadih disimpan. Sedangkan total dari koloni bakteri dan tingkat keasaman dadih justru meningkat dengan lamanya waktu dadih tersebut disimpan, dengan adanya hal tersebut dadih menjadi lebih baik untuk dikonsumsi.

Jurnal selanjutnya berjudul *“Tradisi Dan Pola Makan Masyarakat Tradisional Minangkabau Di Kubuang Tigo Baleh”* Oleh Witrianto dkk (2018).

Pada jurnal ini menjelaskan tentang bagaimana kebiasaan makan masyarakat tradisional minangkabau di Kubuang Tigo Baleh. Pada masyarakat Kubuang Tigo Baleh secara umum makan sebanyak tiga kali sehari, yaitu makan pagi, makan siang dan juga makan malam. Biasanya, porsi menu makan pagi jauh lebih sedikit dari pada porsi menu makan siang dan makan malam. Minuman yang biasa dikonsumsi dipagi hari seperti teh manis, kopi, teh telur, dan kopi susu yang ditemani dengan berbagai macam cemilan seperti gorengan, kue sarabi dan lain sebagainya. Kebiasaan makan cemilan di waktu pagi tersebut membuat masyarakat Kubuang Tigo Baleh tidak memakan nasi terlalu banyak di pagi harinya. Cara pengolahan makanan pada masyarakat di Kubuang Tigo Baleh yaitu dengan cara dibuat menjadi gulai, pangek, kalio, rendang, goreng, dan beberapa ada juga yang dibakar dan dibuat menjadi pepes. Bahan-bahan makanan bagi masyarakat di Kubuang Tigo Baleh diperoleh dari bercocok tanam di sawah dan juga di ladang, ada juga dari hewan ternak, membuat kolam ikan, atau juga terkadang membeli bahan makanan di pasar.

## F. Kerangka Pemikiran

Berbicara tentang makanan tradisional dalam konteks budaya berarti berbicara juga tentang kebiasaan makan pada sekelompok masyarakat. Foster & Anderson (1986:313) mengatakan para ahli antropologi memandang kebiasaan makan sebagai suatu kompleks kegiatan masak memasak, masalah kesukaan dan ketidaksukaan, kearifan rakyat, kepercayaan-kepercayaan, pantangan-pantangan dan takhyul-takhyul yang berkaitan dengan produksi, persiapan dan konsumsi makan – pendeknya sebagai suatu kategori budaya yang penting.

Sebagai suatu kategori budaya yang penting, kebudayaan menentukan makanan. Foster & Anderson (1986:313-314) mengatakan jika kebudayaan menentukan makanan maka penting untuk membedakan antara nutriment (*nutriment*) dengan makanan (*food*). Nutriment adalah konsep biokimia, suatu zat yang mampu memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang menelannya, sedangkan makanan adalah suatu konsep budaya, suatu yang dimakan melalui pengesahan budaya. Menurut Yevita Nurti (2017:2), ini berarti makanan sebagai konsep budaya akan memiliki makna yang lebih luas daripada makanan dalam konsep nutriment. Makanan dengan pengesahan budaya berarti akan berkaitan dengan kepercayaan, pantangan, aturan, teknologi, dan sebagainya yang tumbuh dan berkembang dalam sekelompok masyarakat, sehingga menjadi kebiasaan makan yang menjadi ciri khas sekelompok masyarakat dan yang membedakan dengan kelompok masyarakat lainnya (2017:2).

Makanan sejatinya tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan manusia, sehingga makan dijadikan sebagai suatu kebiasaan. Dimulai dari kebiasaan makan manusia purba yaitu memakan makanan mentah hasil berburu dan mengambil hasil hutan, kemudian jenis makanan dan kebiasaan makan manusia purba berubah semenjak mereka mengenal cara bercocok tanam dan beternak. Penemuan cara pembuatan api menjadi revolusi dalam kebiasaan makan, makanan tersebut dimasak sebelum dikonsumsi. Dari olahan makanan yang sangat sederhana menjadi manusia mulai meracik dan meramu makanannya dengan rempah-rempah, berbagai jenis resep dan tatacara lahir dari seluruh dunia hingga saat ini (Moeribrata, 1997: 2-3).

Arisman (2004) dalam A. Kadir (2016: 50) mengatakan bahwa kebiasaan makan merupakan cara individu dan suatu kelompok masyarakat mengonsumsi dan juga menggunakan makanan yang ada sebagai dasar faktor sosial budaya. Kebiasaan makan dilihat sebagai kegiatan kompleks dari masak memasak atau bisa disebut sebagai kuliner yang berkaitan dengan bahan makanan, proses pengolahan makanan, serta teknologi apa yang digunakan. Kebudayaan menentukan apa yang dapat dimakan dan ketidaksediaan bahan makanan serta makanan tersebut dipengaruhi oleh komponen ekologis dan fisiologis manusia (Hartog 1985: 11).

Berkaitan dengan makanan dengan pengesahan budaya berarti semua masyarakat akan mengklasifikasikan makanan dengan cara yang berbeda sesuai dengan kebiasaan dan kebudayaannya. Menurut Foster dan Anderson (1986:315-316), makanan bagi banyak kelompok masyarakat diklasifikasikan dengan cara-cara yang berbeda, seperti apa yang layak bagi waktu-waktu makan yang resmi,

klasifikasi makanan ringan diantara waktu makan, klasifikasi berdasarkan status dan prestise, makanan menurut pertemuan sosial, usia, keadaan sakit dan sehat, dan menurut nilai-nilai simbolik serta ritual.

Begitu juga dengan *dadiah* sebagai makanan tradisional Minangkabau dimakan atau dikonsumsi dengan pengesahan budaya. Kebiasaan makan *dadiah* pada masyarakat Aie Dingin akan berkaitan dengan pengetahuan, kebiasaan, aturan, teknologi, dan sebagainya yang berbeda dengan daerah lain. Begitu juga dengan klasifikasi makanan, *dadiah* akan diklasifikasikan sebagai makanan ringan atau makanan yang dikonsumsi pada waktu-waktu tertentu, makanan dalam waktu sakit atau sehat, makanan sebagai obat, dan sebagainya.

W. Goodenough (dalam Keesing, 1997:8) memandang budaya sebagai sistem pengetahuan. Kebudayaan dalam suatu masyarakat terdiri dari segala sesuatu yang harus diketahui atau dapat dipercaya seseorang agar dia dapat berperilaku dengan cara yang dapat diterima oleh masyarakat tersebut. Budaya bukan suatu fenomena material, dia tidak terdiri atas benda, manusia, tingkah laku ataupun serta emosi-emosi. Budaya merupakan organisasi dari hal-hal yang disebutkan tersebut. Budaya merupakan bentuk dari hal-hal yang ada pada pikiran manusia, model yang dimiliki manusia untuk menerima, menghubungkan, serta menafsirkan fenomena material tersebut (Goodenough dalam Keesing, 1997:8). Sejalan dengan itu menurut Ahimsa-Putra (1985:5), agar peneliti bisa mendapatkan atau mengetahui sistem pengetahuan masyarakat, yang isinya adalah antara lain, klasifikasi, aturan-aturan, prinsip-prinsip dan sebagainya itu, adalah melalui bahasa. Dengan memahami bahasa lokal atau bahasa masyarakat yang diteliti kita

bisa mengetahui pengetahuan mereka karena dalam bahasa itu tersimpan nama-nama benda yang ada pada lingkungannya. Oleh sebab itu, peneliti antropologi harus memahami bahasa masyarakat yang ditelitinya.

Menurut Ade M. Kartawinata dalam Nasrudin (2011: viii-ix), kebudayaan sebagai wacana bagi masyarakat untuk terus menerus menyesuaikan diri atau merespons perubahan baik yang diakibatkan dari dalam maupun perubahan dari luar kebudayaan tanpa harus menghilangkan kebudayaannya. Respon penyesuaian diri masyarakat seperti itulah yang kemudian dikenal sebagai proses untuk menjadi pintar dan berpengetahuan warga masyarakat guna mempertahankan dan melangsungkan kehidupannya. Peneguhan terus menerus hal serupa itu dalam praktek kebudayaan dikenal sebagai tradisi. Tradisi berarti *traditum*, segala sesuatu yang ditransmisikan, diwariskan oleh masa lalu ke masa sekarang, berupa pola-pola atau citra (*image*) dari tingkah laku termasuk di dalamnya kepercayaan, aturan, anjuran, dan larangan untuk menjalankan kembali pola-pola tingkah laku yang terus menerus mengalami perubahan. Dalam praktiknya, tradisi berwujud pada suatu aktivitas yang dilakukan secara terus menerus dan berulang sebagai upaya peneguhan pola-pola tingkah laku yang bersandar pada norma-norma bagi tindakan di masa depan. Perwujudan tradisi seperti itu, berupa aktivitas sekitar daur kehidupan, lingkungan alam, dan lingkungan sosial yang kemudian diinterpretasi sebagai pengetahuan lokal atau disebut juga dengan kearifan lokal. Dalam konsep antropologi, kearifan lokal dikenal pula sebagai pengetahuan setempat (*indigenous or local knowledge*), atau kecerdasan setempat (*local genius*), yang menjadi dasar identitas kebudayaan (Ade M. Kartawinata dalam Nasrudin, 2011: viii-ix).

## **G. Metode Penelitian**

### **1. Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian etnografi. Studi Etnografi yaitu salah satu jenis yang ada pada pendekatan kualitatif yang meneliti suatu kelompok kebudayaan berdasarkan pada pengamatan dan kehadiran dari peneliti di lapangan dalam waktu yang lama. Dalam studi etnografi ada dua tipe, pertama etnografi realis yang dimana peneliti berperan sebagai pengamat objektif serta merekam fakta dengan sikap yang tidak memihak. Kedua, etnografi kritis yang dimana studi yang mengarah kepada sistem kultural dari kekuasaan, hak istimewa, dan otoritas dalam masyarakat untuk menyuarakan aspirasi kaum marjinal dari berbagai kelas, ras, dan gender (Creswell, 2005: 129-130). Dalam penelitian ini akan digunakan etnografi realis. Etnografi berfokus kepada pengembangan deskripsi yang kompleks dan juga lengkap tentang kebudayaan dari suatu kelompok, dalam etnografi peneliti mencari berbagai pola dari aktivitas kelompok yang ingin diteliti (Creswell, 2005: 127).

### **2. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini akan dilakukan di Nagari Aie Dingin, Kecamatan Lembah Gumanti, Kabupaten Solok, Sumatera Barat. Alasan pemilihan lokasi adalah disebabkan karena wilayah tersebut merupakan salah satu daerah peternak kerbau yang memproduksi *dadiah* dan mengonsumsi *dadiah*.

### 3. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data yaitu dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Sebelum teknik pengumpulan data dilakukan, perlu untuk mempersiapkan instrumen penelitian. Instrumen penelitian merupakan alat-alat yang diperlukan atau alat-alat yang dipergunakan untuk mengumpulkan data di lapangan. Pada penelitian kualitatif, instrumen penelitian utama ialah manusia. Manusia yang dimaksud ialah peneliti itu sendiri atau orang-orang yang membangun peneliti. Pada penelitian kualitatif, peneliti itu sendiri yang mengumpulkan data dengan cara bertanya, meminta informasi, mendengar, dan mengambil informasi tersebut. Untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan tersebut, peneliti itu sendiri yang merupakan sebagai instrumen utama memerlukan instrumen bantuan. Instrumen bantuan terdiri dari dua yaitu panduan atau pedoman wawancara lalu alat rekaman (Afrizal, 2014: 134-135).

Teknik pengumpulan data dalam studi kasus dapat di uraikan sebagai berikut :

#### 1) Observasi

Observasi merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan melalui pengamatan dan pencatatan dari berbagai proses yang peneliti lihat di lapangan secara keseluruhan. Observasi dilakukan sejak awal penelitian sampai berakhirnya penelitian. Observasi dibatasi pada bagian-bagian tertentu sesuai dengan kebutuhan dan keperluan penelitian, sesuai dengan fokus penelitian yang telah disampaikan pada bagian tujuan penelitian dan penulis membuat pedoman observasi.

Pedoman observasi pada penelitian ini di uraikan sebagai berikut :

<p>Observasi pada Lokasi Penelitian di Nagari Aia Dingin</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melihat usaha peternakan kerbau dan produksi <i>dadiah</i></li> <li>• Melihat proses pemerahan susu kerbau oleh peternak kerbau</li> <li>• Melihat cara memfermentasikan susu kerbau yang sudah diperah</li> <li>• Melihat jumlah pengunjung yang datang membeli <i>dadiah</i> langsung ke kandang</li> <li>• Melihat pengunjung yang datang ke warung yang menjual <i>dadiah</i></li> <li>• Melihat secara keseluruhan aktivitas pengunjung warung yang mengkonsumsi <i>dadiah</i></li> <li>• Mengamati siapa saja yang mengkonsumsi <i>dadiah</i></li> <li>• Melihat pembeli lebih memilih makan di tempat atau dibawa pulang</li> <li>• Melihat olahan <i>dadiah</i> mana yang lebih sering dibeli</li> <li>• Melihat warga masyarakat yang mengkonsumsi <i>dadiah</i>, berdasarkan usia, jenis kelamin, dan waktu, serta klasifikasi lainnya</li> <li>• Melihat olahan makanan yang berasal dari <i>dadiah</i> pada masyarakat</li> </ul>
--	--

## 2) Wawancara

Wawancara dilakukan untuk mencukupi data dari observasi diatas. Seperti yang dikatakan dalam Creswell (2016), Wawancara adalah salah satu teknik pengumpulan data dengan cara mewawancarai informan dengan melakukan interview atau *face-to-face* (berhadap-hadapan). Kunci dari wawancara adalah

membangun kedekatan emosional dengan informan, hubungan baik dan tetap mengejar memperoleh informasi dari informan. Data wawancara diperlukan untuk melengkapi atau mendalami data yang sudah diperoleh dengan observasi, seperti misalnya siapa saja yang mengkonsumsi dadiah, mengapa mengkonsumsi dadiah, bagaimana pengetahuan informan tentang makanan dadiah tersebut, dan seterusnya.

### 3) Dokumentasi

Selain dengan teknik observasi dan wawancara, dokumentasi juga dilakukan demi memperkuat data yang telah ada dengan gambar dan dokumen-dokumen lainnya yang dianggap penting. Dokumentasi ditujukan untuk memperoleh data langsung dari tempat penelitian, meliputi buku-buku yang relevan, peraturan-peraturan, laporan kegiatan, foto-foto, film dokumenter, data yang relevan. Data dokumentasi yang akan diambil berupa aktivitas bisnis, lokasi penelitian, serta aktivitas wawancara nanti.

## 4. Informan Penelitian

Informan penelitian adalah orang yang memberikan informasi baik tentang dirinya ataupun orang lain atau suatu kejadian atau suatu hal kepada peneliti atau pewawancara (Afrizal, 2014: 138). Penarikan Informan dalam penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu cara penentuan informan yang ditetapkan secara sengaja atas dasar kriteria atau pertimbangan tertentu. Alasan peneliti mengambil teknik *purposive sampling* adalah dalam memilih informan peneliti memiliki kriteria yang dipertimbangkan terlebih dahulu. Kriteria informannya ialah :

- Produsen dan Penjual *Dadiah* dan peternak kerbau
- Masyarakat Pembeli dan konsumen *Dadiah*
- Tokoh masyarakat, Orang tua atau orang yang dituakan dalam kelompok masyarakat

## 5. Analisis Data

Analisis data tidak memiliki sifat *off the shelf* atau yang artinya ialah mengikuti apa yang sudah ada saja, akan tetapi analisis data tersebut dikembangkan, direvisi, dan juga dikoreografi (Creswell 2005: 254). Analisis data dapat dilakukan setelah seluruh data yang dibutuhkan telah terkumpul. Selama data tersebut dianalisis, dapat mempertajam data yang telah didapatkan tersebut serta dapat memperdalam masalah yang bisa dikatakan relevan dengan pokok permasalahan yang akan diteliti oleh peneliti. Analisis data yang dilakukan selama proses pengumpulan data sangatlah penting.

Analisis data yang dilakukan dalam penelitian kualitatif merupakan analisis deskriptif. Proses analisis deskriptif diawali dengan mengelompokkan data yang sama setelah itu dilakukan interpretasi untuk memberikan makna pada setiap sub-sub dan hubungan antara satu sub dengan sub yang lainnya. Kemudian setelah itu dilakukan analisis kepada seluruh aspek guna mengetahui makna serta hubungan antara satu aspek dengan aspek yang lainnya. Dalam penelitian kualitatif, penarikan kesimpulan dilakukan dengan cara ideografis yang berarti dalam bentuk kekhususan dan bukan nomotetik. Analisis data yang dilakukan dalam penelitian kualitatif dimulai dari mempersiapkan dan mengorganisasikan data berupa data teks

seperti data transkrip, data gambar untuk dianalisis, setelah itu mereduksi data-data tersebut menjadi sebuah tema melalui proses pengodean serta peringkasan kode, langkah terakhir yaitu menyajikan data dalam bentuk pembahasan.

## H. Proses Jalannya Penelitian

Ide penelitian ini bermula dari kedatangan salah satu dosen Antropologi Makanan bernama Pak Seto dari Universitas Padjajaran yang berkunjung ke Padang untuk menelusuri salah satu makanan tradisional yaitu *Dadiah*. Pak Seto mengajak penulis untuk ikut menelusuri makanan tersebut ke salah satu daerah yang terkenal dengan *Ampiang Dadiah* nya yaitu Solok, kebetulan penulis berasal dari Kota Solok tersebut. Ajakan Dosen dari Unpad ini telah menyadarkan penulis bahwa selama ini penulis yang berasal dari kota Solok, lahir dan besar di Solok, namun tidak mengetahui bahwa makanan *dadiah* ternyata cukup terkenal sampai ke Bandung. Selama ini penulis mengetahui ada makanan tradisional bernama *dadiah*, namun penulis tidak pernah mengetahui bahwa *dadiah* diproduksi di Kabupaten Solok, tepatnya Nagari Aie Dingin, Kecamatan Lembah Gumanti. Penulis juga baru mengetahui bahwa *dadiah* dicari oleh Dosen Unpad tersebut karena memiliki beberapa keunikan sebagai makanan tradisional seperti pengolahannya, rasa, jenis-jenis makanan olehannya, serta teksturnya. Walaupun Pak Seto adalah dosen antropologi Universitas Padjajaran, namun beliau mencari *dadiah* bukan dalam rangka penelitian antropologi tentang *dadiah*, melainkan dalam rangka memperkaya koleksi makanan tradisional di Indonesia, untuk memenuhi satu projek beliau.

Perjalanan yang dilakukan bersama Pak Seto dimulai dengan menelusuri *Dadiah* tersebut, mulai dari proses pembuatan hingga berbagai macam olahan dari *Dadiah*. Pak Seto sangat menikmati alam dan suasana, serta cuaca dingin di Nagari Aie Dingin. Perjalanan Bersama Pak Seto inilah yang membuat penulis akhirnya tertarik untuk melakukan penelitian antropologi terkait *dadiah* ini.

Setelah itu, penulis mendatangi pembimbing untuk mendiskusikan terkait ketertarikan penulis terhadap *dadiah*. Pembimbing I Ibu Dr. Yevita Nurti, M.Si dan Pembimbing II Ibu Dra. Yunarti, M.Hum setuju dengan rencana penelitian penulis terkait *dadiah* tersebut, dan penulis mulai membuat proposal penelitian. Setelah melakukan bimbingan dan revisi, akhirnya proposal penulis di acc oleh pembimbing dan penulis dijadwalkan ujian seminar proposal pada tanggal 18 April 2021, dengan dosen tim penguji: Ibu Dr. Maskota Delfi, M.Hum (sebagai ketua tim penguji), Bapak Dr. Lucky Zamzami, M.Soc, Sc, (sebagai sekretaris penguji) dan Bapak Sidarta Pujiraharjo, S.Sos, M.Hum (sebagai anggota penguji). Terakhir Ibu Dr. Yevita Nurti, M.Si sebagai pembimbing. Pada saat ujian, penulis banyak mendapatkan masukan dan saran dari penguji untuk penyempurnaan pengumpulan data dan penulisan skripsi nantinya. Pada saat itu, penulis dinyatakan lulus ujian seminar proposal dan dibolehkan untuk melanjutkan penelitian. Setelah dinyatakan lulus ujian seminar proposal, penulis turun lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan untuk skripsi nanti.

Setelah ujian seminar proposal tersebut, penulis mendiskusikan pedoman wawancara terlebih dahulu dengan pembimbing untuk mempermudah

pengumpulan data di lapangan nantinya. Pada awal bulan Mei sampai awal bulan Juni, penulis mulai turun lapangan dan mencari data yang dibutuhkan.

Kemudahan yang penulis dapatkan selama penelitian lapangan adalah soal bahasa, dimana bahasa masyarakat Aie Dingin agak mirip dengan bahasa Solok pada umumnya, sehingga penulis mudah memahaminya. Disamping itu, rumah penulis yang berada di kota Solok memudahkan penulis untuk datang setiap saat ke nagari Aie Dingin. Beberapa hari penulis menginap di rumah Pak Naratin, pemilik usaha ternak kerbau, agar peneliti bisa mengetahui dan merasakan, melihat langsung aktivitas di kandang kerbau dari pagi hingga sore hari, dan dapat bercerita banyak tentang peternakan atau usaha ternak kerbau.

Pencarian data juga penulis lakukan di warung yang ada di Nagari Aie Dingin, satu-satunya warung yang menjual *dadiah* dan makanan olahan *dadiah*. Penelitian ini cukup menyenangkan, karena disamping mengamati dan melakukan wawancara dengan pengunjung dan konsumen *dadiah* di warung, peneliti juga memanfaatkan waktu tersebut untuk ikut menikmati makanan *dadiah*. Warung tersebut berada di pinggir jalan raya yang menghubungkan Alahan Panjang dengan Kabupaten Solok Selatan, sehingga tidak mengherankan jika banyak orang yang melintas di sana mampir untuk makan *dadiah*.

Selama mencari data di lapangan, penulis mengalami sedikit kendala, cuaca di lokasi penelitian kurang mendukung dengan curah hujan yang cukup tinggi sehingga penulis kesulitan untuk mencari informan. Selama penelitian dilakukan, penulis langsung menulis temuan lapangan langsung di laptop guna mempermudah pengetikan skripsi nantinya.