

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Masyarakat Aie Dingin dapat ditarik beberapa kesimpulan :

1. Usaha peternakan kerbau dan produksi *dadih* pada masyarakat Aie Dingin sangat didukung oleh cuaca dan ekologis alamnya. Daerah Aie Dingin yang berada di ketinggian membuat produksi *dadih* lebih banyak dan proses fermentasi yang menghasilkan tekstur *dadih* yang padat dan lembut. Hanya saja, usaha ternak kerbau masyarakat saat sekarang tinggal dua saja, dan satu diantara dua tersebut tidak konsisten memproduksi *dadih*, dan jumlah kerbau juga tidak memadai untuk memproduksi *dadih* secara terus menerus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedua peternak di nagari Aie Dingin tersebut mewarisi pengetahuan tentang ternak kerbau dan produksi *dadih* dari orang tua mereka masing-masing. Namun dalam perkembangannya, hanya usaha ternak pak Naratin yang konsisten memproduksi *dadih* dan konsisten memelihara kerbau dari waktu ke waktu. Pengalaman pencurian kerbau yang sering terjadi di Nagari Aie Dingin dan menjadi petani bawang merah yang lebih menggiurkan (lihat penjelasan pada Bab 2), agaknya membuat peternak lebih memutuskan menjadi petani bawang daripada menjadi peternak. Menurut Putra *et al* (2011) dan Sri Usmiati & Risfaheri (2012), salah satu kelemahan dari pengolahan usaha ternak kerbau masyarakat tradisional adalah rendahnya

manajemen pemeliharaan ternak, tidak professional, dan jauh dari teknologi modern, seringkali sebagai penyebab peternak menutup usaha ternaknya. Oleh sebab itu, menurut peneliti, Pemerintah atau pihak terkait dapat berperan membantu dalam inovasi teknologi peternakan kerbau bagi peternak di Nagari Aie Dingin agar usaha ternak yang masih ada sekarang dapat bertahan, dan jika memungkinkan membuat para peternak dulu tergiur kembali untuk beternak kerbau kembali.

2. Masyarakat peternak kerbau menggunakan pengetahuan lokal dalam beternak dan produksi *dadiah*. Pengetahuan lokal ini diperoleh secara turun temurun dari orang tua. Dinamika dalam beternak kerbau dan produksi *dadiah* menghasilkan pengetahuan baru yang diperoleh dari pengalaman. Setidaknya ini nampak dari usaha ternak Pak Naratin dan uda Firman, dimana mereka secara perlahan menciptakan cara bagaimana supaya ternak kerbaunya tidak dicuri. Mulai dari membuat kandang anjing penjaga secara khusus persis di depan kandang dan membuat jalur khusus bagi kerbau untuk keluar dan masuk kerbau ke kandang. Dengan cara ini diharapkan pencuri sulit untuk mencuri kerbau. Namun masyarakat Aie Dingin nampaknya membutuhkan teknologi dalam inovasi peternakan kerbau ini, agar dapat berkembang dan memproduksi makanan *dadiah* yang banyak.
3. Konsistensi Pak Naratin dalam usaha ternak kerbau dan memproduksi *dadiah* sangat dihargai oleh Pemerintah dalam upaya menjaga dan melestarikan makanan tradisional. Sejak tahun 2020 *dadiah* Nagari Aie

Dingin sudah diajukan oleh Pemerintah Provinsi Sumatera Barat melalui Dinas Kebudayaan Provinsi Sumatera Barat sebagai salah satu warisan budaya tak benda yang ada di Sumatera Barat. Hanya saja untuk tahun 2020 tersebut, *dadih* belum bisa masuk sebagai warisan budaya tak benda dan diajukan kembali untuk tahun 2021 ini (<https://disbud.sumbarprov.go.id/details/news/262>, diakses 19 Juli 2021).

Selain itu, *dadih* Nagari Aie Dingin dianggap salah satu makanan tradisional yang dapat menunjang ketahanan pangan masyarakat, serta memperkuat daya tahan tubuh pada masa pandemi Covid-19 ini, dan telah dikukuhkan sebagai “Kampung Tageh Covid-19” oleh Kapolres kota Solok pada 20 Juli tahun 2020. Hal ini tentu dapat pula semakin mengukuhkan makanan tradisional *dadih* sebagai identitas masyarakat Aie Dingin.

4. *Dadih* bukanlah makanan yang dikonsumsi setiap hari, atau tersedia sebagai lauk pauk setiap hari di rumah bagi masyarakat. Bagi Pak Naratin dan keluarga besarnya, serta Buk Yal sebagai pedagang *dadih* satu-satunya di Aie Dingin, konsumsi *dadih* dilakukan setiap hari. Ini juga dipengaruhi oleh mudahnya memperoleh *dadih* dalam kesehariannya, disamping pengetahuan yang sudah turun temurun tentang manfaat *dadih*. Namun bagi masyarakat di Nagari Aie Dingin, makanan *dadih* cenderung menjadi makanan andalan ketika membutuhkan (misalnya badan pegal, atau sakit). Hal ini dipengaruhi oleh terbatasnya *dadih* yang bisa diperoleh (karena harus membeli) dan sebagian masyarakat juga dipengaruhi oleh mahalnnya harga *dadih* jika dikonsumsi setiap hari, walaupun harga mahal tidak

begitu menonjol karena *dadih* tetap dibeli jika dibutuhkan. Oleh sebab itu, masyarakat hanya mengonsumsi *dadih* berdasarkan kebutuhan saja. Masyarakat mengonsumsi *dadih* berdasarkan berbagai macam klasifikasi yang sudah mereka dapatkan dan tanamkan dari generasi ke generasi sejak dari orang tuanya dahulu. *Dadih* diklasifikasikan berdasarkan waktu makan, kegunaan serta klasifikasi berdasarkan kondisi sehat dan sakit. *Dadih* menjadi makanan andalan ketika masyarakat merasa mengalami gangguan kesehatan dan bermanfaat dalam kondisi tubuh yang dirasa tidak sehat.

B. Saran

1. Berdasarkan hasil penelitian sangat diharapkan bantuan dari Pemerintah Daerah atau pihak terkait untuk lebih memperhatikan peternakan-peternakan kerbau yang ada di Nagari Aie Dingin, agar peternakan-peternakan tersebut dapat bertahan dan berkembang. Persoalan pencurian ternak yang marak terjadi harusnya sudah mendapatkan perhatian dari aparat keamanan setempat agar tidak terjadi lagi.
2. Sebagai identitas, makanan *dadih* Aie Dingin masih membutuhkan sosialisasi terhadap masyarakat sekitar dan masyarakat Minangkabau umumnya terkait manfaat yang ada pada *dadih* tersebut, agar *dadih* juga dapat dikenal oleh khalayak banyak.
3. Perlu adanya pengembangan teknologi untuk variasi rasa dalam makanan olahan *dadih*, agar makanan olahan *dadih* lebih disukai oleh semua

kalangan dan dapat bersaing dengan makanan fermentasi lainnya. Selain itu perlu juga adanya pengembangan teknologi dalam kemasan *dadih* untuk diperjualbelikan. *Dadih* Aie Dingin membutuhkan sentuhan dari pakar atau para ahli di bidang teknologi hasil pangan untuk membantu membuat kemasan yang lebih steril, dan awet.

