BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Susu merupakan bahan pangan yang mengandung nutrisi lengkap dan cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi manusia. Berbagai produk olahan berbahan baku susu telah dikembangkan di Indonesia sebagai sumber pangan yang menyehatkan, di antaranya *yogurt*,keju, ice cream, serta mentega. *Yoghurt* merupakan salah satu produk fermentasi susu yang memiliki banyak sifat fungsional dan nilai gizi yang setara dengan susu murni. Pada umumnya *yogurt* dihasilkan dari dua jenis bakteri yaitu : *Streptococcus thermophillus* dan *Lactobacillus bulgaricus*, dengan menggunakan susu sebagai media pertumbuhan. Selain *yogurt* ada juga produk yang terbuat dari susu, yakni dadiah.

Dadiah merupakan *yoghurt* tradisional yang terbuat dari susu kerbau. Produk ini berasal dari Sumatera Barat tepatnya Bukittinggi. Dadiah adalah salah satu produk tradisional asli Indonesia yang proses pembuatannya hanya dilakukan dengan fermentasi secara alami dari susu kerbau yang diletakkan di dalam sebuah potongan tabung bambu dan ditutup dengan daun pisang yang telah layu. Kemudian dibiarkan selama sehari sampai mengeras yang menandai terjadinya proses fermentasi (Sughita, 1995). Dadiah berbentuk hampir menyerupai tahu dan berwarna putih, bisa dipotong atau dimakan menggunakan sendok serta karakternya menyerupai *yoghurt* dan kefir (Sirait, 1993).

Walaupun terbuat dari bahan yang sama yaitu susu, akan tetapi yang membuat yoghurt dan dadiah bereda terletak pada proses pembuatannya dan jenis susu yang digunakan. Dadiah dibuat dengan menggunakan susu kerbau yang baru diperah, dengan menggunakan susu lain seperti sapi, tidak akan menghasilkan dadiah. Dadiah bisa digunakan sebagai pelengkap dalam berbagai olahan makanan yang berfungsi sebgai pengental dan menambah rasa gurih seperti dalam gulai, atau juga dapat dikonsumsi menjadi ampiang dadiah.

Saat ini dadiah sudah mulai jarang dijumpai tidak seperti sebelumnya, dahulu dadiah sangat mudah ditemui dipasaran. Hal ini disebabkan oleh adanya pergeseran minat masyarakat dikarenakan banyaknya produk yang serupa dengan dadiah, seperti: *yoghurt*, dan minuman fermentasi lainnya. Pergeseran tersebut membuat Dadiah semakin sedikitnya peminatnya. Menjadikan produsen dadiah juga ikut berkurang. Sangat diperlukan upaya masyarakat Minangkabau dalam menginformasikan keberadaan produk dadiah kepada kalangan muda dan masyarakat lainnya.

I.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

- Saat ini dadiah hanya bisa di dapatkan di Agam, Solok, dan Bukittinggi.
- Animo masyarakat Bukittinggi semakin menurun terhadap dadiah.
- Produsen dadiah semakin berkurang .
- Dadiah sebagai bahan tambahan makanan yang sudah jarang digunakan karena banyak produk lain yang lebih praktis.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas dapat dituliskan rumusan masalah sebagai berikut :

- Bagaimana memberikan informasi terkait mengenai keberadaan dadiah saat ini kepada masyarakat agar dadiah dapat terus dikenal.

I.4 Batasan Masalah

Dari rumusan masalah tersebut maka akan dibatasi agar tidak meluas, adapun batasan masalah tersebut yaitu:

- Menggambarkan dan mengkomunikasikan aktivitas pembuat dadiah mengenai pembuatan dan pengolahan hingga manfaat susu kerbau yang sudah difermentasikan di dalam bambu hingga menjadi dadiah.

I.5 Tujuan dan Manfaat Perancangan

I.5.1 Tujuan Perancangan

1. Memberikan pengetahuan tentang dadiah ke masyarakat bahwa terdapat makanan khas Bukittinggi yang terbuat dari susu kerbau dan dengan ciri khas yang unik.
2. Untuk mengangkat kembali nilai dan manfaat dadiah yang saat ini sudah mulai jarang dijumpai dipasaran maupun sebagai kuliner khas Bukittinggi.

I.5.2 Manfaat Perancangan

1. Bagi keilmuan

   Menjadi pembelajaran terhadap keberadaan suatu makanan khas daerah yang saat ini mulai berkurang peminat dan perkembangannya.
2. Bagi masyarakat

   Membuat masyarakat mengetahui kembali bahwa dadiah merupakan makanan khas daerah yang saat ini sudah jarang ditemui dan dikenal.
3. Bagi *stakeholder*

   Membantu produsen dalam menginformasikan produk dadiah sehingga dapat dikenal kembali oleh masyarakat.