BAB II DADIAH PRODUK SUSU FERMENTASI DARI BUKITTINGGI

II.1 Ragam Manfaat Dan olahan Susu

II.1.1 Definisi Susu

Susu adalah cairan berwarna putih yang disekresikan oleh kelenjar mammae (ambing) pada binatang mamalia betina, untuk bahan makanan dan sumber gizi bagi anaknya (Winarno, 1993). Susu adalah cairan berwarna putih yang disekresikan oleh kelenjar mammae (ambing) pada binatang mamalia betina, untuk bahan makanan dansumber gizi bagi anaknya. Sebagian besar susu yang dikonsumsi manusia berasal dari sapi, yang biasa disebut susu sapi. Sedangkan susu ternak lain biasanya di ikuti nama ternak asal tersebut, misalnya susu kerbau, susu kambing, susu unta dan sebagainya dan susu manusia disebut air susu ibu (Sediaoetama, 1996).

II.1.2 Jenis – Jenis Susu

a) *Homogenized Milk*

   Susu yang memiliki rasa gurih, biasanya susu ini dikombinasikan dengan susu pasteurisasi. Kata homogenisasi yang berarti butiran – butiran lemak susu yang disebar dengan merata.

b) *Full Cream Milk*

   Susu yang masih memiliki kandungan lemak yang cukup banyak. Susu ini biasa disebut dengan susu utuh yang memiliki kandungan air sangat sedikit.

c) *Skimmed Milk*

   Susu padat atau bebas lemak. Susu ini merupakan produk hasil dari pemisahan *butterfat* (lemak mentega) dari susu utuh atau susu *full cream*, sehingga bebas lemak. Dalam bentuk bubuk.

d) *Condensed Milk*

   Biasa disebut susu kental manis, memiliki tekstur lebih cair dibandingkan dengan *full cream* dan *skimmed*. Namun lebih padat dari susu cair biasa.

e) *UHT Milk*

   Wacana Mitra (seperti dikutip Gandamana, 2011) *UHT Milk (Ultra High Temperature)* merupakan susu cair yang dipanaskan pada suhu sekitar

137^0C selama 0,5 detik. Susu lebih steril, praktis, awet, dan tahan disimpan pada suhu ruang hinga beberapa bulan. Susu *UHT* memiliki rasa yang mirip dengan susu *homogenisasi* akan tetapi tidak terlalu gurih. Biasanya terdapat dalam bentuk cair.

II.1.3 Produk Olahan Susu

Susu adalah salah satu cairan yang hampir disukai semua kalangan di seluruh dunia. Susu juga biasa dijadikan sebagai bahan campuran penyedap rasa bagi masyarakat kontinental. Karena susu sangan mudah didapatkan pada area dataran tinggi, Khususnya peternakan.

Susu memiliki rasa yang khas, akan tetapi bebeapa orang sidak suka akan rasa khasnya tersebut. Beberapa orang biasanya menampahkan bahan tambahan seperti gula pada susu tersebut. Susu juga dapat tambahkan dengan berbagai jenis rasa, seperti rasa buah-buahan. Selain penambah aroma, buah yang di campurkan pada susu juga menambah rasa pada susu. Pencampuran buah asli pada susu juga dapat meningkatkan kandungan vitamin dan gizi pada susu.

Selain itu, cara lain yang digunakan oleh masyarakat dalam mengkonsumsi susu yaitu dengan cara diolah menjadi bentuk lain. Agar orang yang tidak menyukai aroma susu asli dapat mengkonsumsi susu tanpa sadari bahwa yang mereka konsumsi itu susu. Hasil olahan tersebut dijadikan bahan saupan yang dapat dikonsumsi masyarakat tanpa mengurangi kandungan yang ada di dalamnya.

a) Keju

   Keju adalah olahan yang berbahan dasar susu, dimana biasanya keju dionsumsi oleh masyarakat kontinental. Keju memiliki berbagai macam warna, mulai dari putih, kuning hingga kecoklatan. Hal itu tergantung pada proses dan cara pembuatannya.

b) Mentega

   Mentega juga merupakan produk hasil olahan industri yang menggunakan bahan baku susu, karena bahan utama pada pembuatan mentega berasal dari 80-82 % lemak hewani pada susu. Dengan proses pembuatan yang

mengaduk susu hingga mendapatkan krim dan juga ditambahkan beberapa bahan seperti air, garam dan padatan susu(*curd*).

c) Permen Susu

Kandungan yang ada didalam permen susu yaitu, susu dan gula susu (*laktosa*). Sehingga permen susu memiliki kandungan yang mirip dengan susu asli, dan bahkan lebih banyak kandungan gizi dibandingkan susu yang belum diolah.

d) *Yoghurt*

Yoghurt merupakan hasil olahan susu yang difermentasikan, dan memiliki rasa yang asam. *Yoghurt* biasa digunakan sebagai bahan campuran pada berbagai jenis makanan atau minuman. *Yoghurt* juga memiliki berbagai macam rasa seperti, tawar sampai rasa buah – buahan.

e) *Ice Cream*

Ice cream juga merupakan olahan susu, dimana susu dipadatkan hingga menjadi krim dan dibekukan. *Ice cream* memiliki berbagai macam varian rasa, dan sangan digemari oleh masyarakat seluruh dunia karena suhunya yang dingin. Susu memiliki tekstur yang cair dan sedangkan *Ice cream* memiliki tekstur yang lembut namun padat. *Ice cream* yang paling terkenal berasal dari Italia, yaitu *gelato*.

f) Dadiah

Pasaribu 2010 (Seperti dikutip Putra, 2011)Susu kerbau merupakan produk unggulan Sumatera Barat dan Sumatera Utara yang diolah menjadi makanan khas yang disebut dadiah di Sumatera Barat atau dali di Sumatera Utara, yang merupakan suatu aset potensial, sehingga produksi ini mendatangkan penghasilan yang cukup tinggi bagi masyarakat dan peternak. Produksi susu kerbau di Indonesia rata-rata 3-5 liter per ekor per hari atau sekitar 800-1 500 liter dalam satu masa laktasi.

Daerah-daerah di Indonesia yang mengolah susu kerbau secara tradisional dengan cara penggumpalan dan hasilnya dikenal sebagai makanan tradisional seperti "Dali" dari Sumatera Utara, "Dangke" dari Sulawesi Selatan dan "Dadih" dari Sumatera Barat (Sirait, 1993).

Dadiah memiliki kemiripan dengan *yoghurt* yaitu susu yang difermentasi sehingga rasanya menjadi asam, namun dadiah berbeda dengan *yoghurt* karena dadiah tidak memiliki berbagai macam rasa seperti halnya *yoghurt*, hal ini dikarenakan dadiah difermentasikan dengan cara tradisional, yaitu dengan memasukan susu kerbau kedalam bambu sedangkan *yoghurt* dengan cara modern. Dadiah yang terkenal dibuat oleh masyarakat Bukittinggi.

g) *Kefir*

Kefir juga merupakan susu dari proses fermentasi tradisional. *Kefir* biasanya diolah dalam tanduk hewan. Mengkonsumsi *kefir* biasanya ditambahkan pada makanan khas Aceh seperti nasi briani.

h) *Dudh*

Dudh adalah hasil olahan susu yang populer di India dan Pakistan. Masyarakat disana meminum *dudh* pada selang waktu sebelum makan makanan berat, Dimaksudkan untuk membantu proses pencernaan. Di beberapa tempat, *dudh* juga disajikan dengan nasi putih.

II.2 Dadiah

II.2.1 Defini Dadiah

Menurut (Sughita, 1995) Dadiah adalah produk olahan dari susu kerbau yang dibuat dengan cara fermentasi alami pada suhu kamar selama 2 hari. Dadiah merupakan *yoghurt* tradisional khas dari Minangkabau yang terbuat dari susu kerbau (*Bubalus bubalis*) yang diolah menggunakan cara yang tradisional dan sangat sederhana. Dilihat dari nama, "dadiah" mempunyai kemiripan dengan *dudh*, yaitu bahasa yang bersal dari Sindhi. Sementara itu, orang Persia biasa memakan susu fermentasi dengan mencampurkan bawang merah dan mentimun, hal ini sangat mirip dengan kebiasaan orang Minangkabau menyantap dadiah.

II.2.2 Sejarah Dadiah

Yoghurt sudah dikenal di berbagai belahan dunia, namun *yoghurt* yang dikenal di luar sana mempunyai kemiripan dengan makanan khas Sumatera Barat yang sudah ada pada zaman dahulu, yaitu dadiah

Dadiah merupakan *yoghurt* tradisional khas Minangkabau yang terbuat dari susu kerbau dan ruas bambu. Dari nama 'dadiah' memiliki kemiripan dengan dudh, bahasa dari etnis Sindhi (India dan Pakistan). Dadiah tidak memiliki sejarah tertulis atau kapan pertama kali dadiah muncul, namun kebiasaan masyarakat Minangkabau memakan dadiah dipercaya sudah ada semenjak dahulu kala. Kebiasaan memakan Dadiah dengan irisan bawang dan nasi sangat mirip dengan kebiasaan orang Persia yang memakan susu fermentasi dengan bawang merah dan mentimun.

II.2.3 Manfaat Dadiah

Menurut (Erlita, 2016) Dari beberapa penelitian diketahui bahwa kandungan dadiah mengandung bakteri baik yaitu asam laktat (*Lactobacillus casei*) yang potensial sebagai probiotik. Asam laktat di dalam dadiah berperan dalam pembentukan tekstur dan cita rasa. Bakteri asam laktat dan produk turunannya mampu mencegah timbulnya berbagai penyakit seperti :

- Mencegah enterik bakteri patogen
- Menurunkan kadar kolesterol di dalam darah
- Mencegah kanker usus
- Anti mutagen
- Anti karsinogenik
- Meningkatkan daya tahan tubuh

Selain itu, dadiah diduga efektif sebagai :

- Antivaginitis
- Meningkatkan sistem kekebalan tubuh
- Memperlancar BAB

II.3 Analisa Data Riset Dadiah di Bukittinggi

II.3.1 Observasi

Mengamati proses pembuatan dadiah disalah satu rumah produsen dadiah yang berada di daerah Gaduik, Tilatang Kamang. Berikut adalah beberapa gambar yang diambil pada saat proses pembuatan Dadiah berlangsung.



Gambar II. 1.Mempersiapkan Bambu
Sumber : Dokumentasi Pribadi (20 Desember 2016)

Di atas adalah gambar dimana Zaenal pembuat dadiah sedang mempersiapkan bambu yang akan digunakan dalam pembuatan dadiah nantinya. Bambu yang digunakan didapat dari sekitar rumah Zaenal dan kemudian dipotong serta dihaluskan agar dapat digunakan dengan baik.



Gambar II.2.Memerah Susu Kerbau
Sumber : Dokumentasi Pribadi (20 Desember 2016)

Sedangkan gambar diatas adalah gambar dari proses pemerahan susu kerbau milik Zaenal yang akan digunakan dalam proses pembuatan dadiah. Susu kerbau sebagai bahan utama dalam membuat dadiah. Susu kerbau yang digunakan adalah susu yang segar sehingga dapat menghasilkan cita rasa dadiah yang baik.



Gambar II.3.Menuang Susu Ke Tabung Bambu
Sumber : Dokumentasi Pribadi (20 Desember 2016)

Setelah bambu dan susu kerbau siap maka susu kerbau disaring didalam sebuah wadah dan kemudian dituang kedalam tabung bambu yang telah dipersiapkan tadi.



Gambar II.4.Tabung yang berisi susu kerbau
Sumber : Dokumentasi Pribadi, (20 Desember 2016)

Jika tabung bambu sudah terisi semua dengan susu kerbau maka langkah selanjutnya adalah menutup tabung bambu tersebut. Biasanya tabung bambu ditutup menggunakan daun pisang. Tapi Zaenal menggunakan plastik.



Gambar II.5.Tabung yang berisi susu kerbau siap difermentasikan
Sumber : Dokumentasi Pribadi (20 Desember 2016)

Setelah semua tabung bambu berisi susu kerbau ditutup. Maka proses pembuatan Dadiah telah selesai, dan hanya susu tersebut akan mengalami proses fermentasi alami didalam tabung bambu. Tabung bambu yang berisi bambu tersebut didiamkan selama satu makan agar dapat menjadi dadiah yang baik untuk dapat dikonsumsi secara langsung ataupun untuk capuran olahan makanan.

II.3.2 Kuisioner

Dari masalah yang ditemukan saat mengamati budaya dan kehidupan masyarakat Bukittinggi ditemukan beberapa masalah yang dijadikan bahan untuk menulis penelitian ini. Seperti yang sudah tuliskan pada bab sebelumnya mengenai masalah adanya pergeseran minat masyarakat terhadap dadiah dikarenaka banyaknya produk serupa yang bermunculan. Yang menyebabkan mulainya berkurang penikmat dadiah, serta produsen pembuat dadiah sehingga diperlukannya upaya untuk memberikan informasi kembali agar keberadaan dadiah sebagai salah satu kuliner dari Bukittinggi yang saat ini sudah jarang dikenalkan sebagai makanan khas daerah Bukittinggi. Jika masyarakat Bukittinggi saja saat ini sudah tidak terlalu melestarikan kuliner tradisional yang ada, bagaimana generasi selanjutnya akan mengetahui bahwa dadiah adalah makanan yang berasal dari Bukittinggi.

Dengan permasalahan tersebut mengajukan penelitian tentang dadiah yang saat ini sudah tidak mendapat perhatian dari masyarakat Bukittinggi agar dadiah tersebut tetap dapat ada dan dilestarikan sebagai salah satu kuliner khas Bukittinggi dengan metode penelitian berupa pengumpulan data melalui mengajukan kuisioner kepada 30 responden yang merupakan mahasiswa asal Bukittinggi yang sedang belajar di universitas yang berada di Bandung, Padang, dan ke Beberapa responden yang ada di Bukittinggi. Tujuan pembuatan dan pembagian kuisioner itu untuk mengetahui tentang permasalahan dadiah yang saat ini sudah mulai sedikit peminatnya dan mulai jarang ditemui orang yang menjualnya. Didalam kuisioner tersebut terdapat 5 pertanyaan sederhana yang berkaitan dengan permasalahan tersebut. Dan berharap semoga masyarakat bisa ikut andil dalam melestarikan dadiah dengan cara memperkenalkan kembali kepada masyarakat khususnya kalangan muda yang akan menjadi pernerus dalam menjaga budaya dan kuliner dari dadiah itu sendiri.

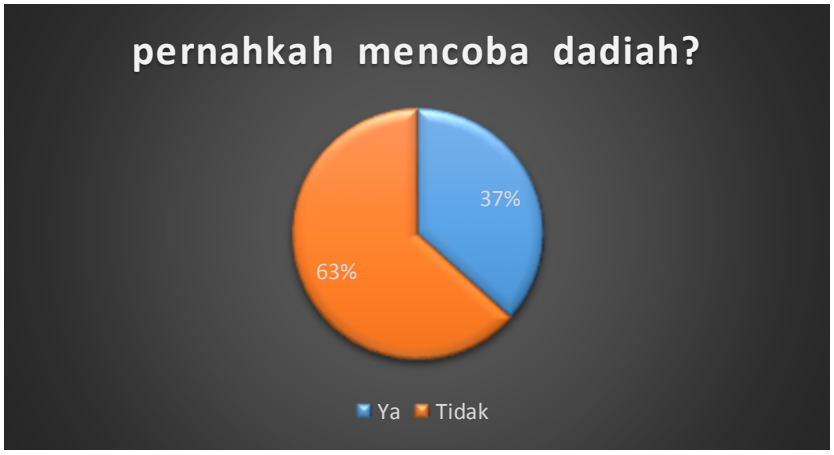
Berikut adalah hasil dari kuisioner yang telah dibagikan kepada 30 orang responden pada 28 Desember 2016 di daerah Bandung, Bukittinggi, dan Padang secara *online* atau melalui media sosial:



Tabel II.1 Mendengar dadiah

Sumber : Dokumentasi Pribadi (28 Desember 2016)

Diagram diatas adalah hasil dari pertanyaan apakah koresponden pernah mendengar tentang dadiah? Hasilnya adalah sekitar 53% menjawab ya dan 47% menjawab tidak. Jika dilihat dari hasil tersebut masih banyak masyarakat yang mendengar atau tahu tentang dadiah ada sekitar 16 orang dari koresponden, walaupun memang koresponden yang tidak tahu atau tidak pernah mendengar dadiah juga cukup banyak yaitu 14 orang dari 30 orang koresponden. Dengan hasil tersebut setidaknya dadiah masih cukup familiar diketahui dikalangan masyarakat Bukittinggi.



Tabel. II.2 Mencoba dadiah

Sumber : Dokumentasi Pribadi (28 Desember 2016)

Sedangkan untuk pertanyaan kedua yang diajukan yaitu pernahkah mencoba Dadiah? Sebanyak 37% atau 11 orang dari 30 responden menjawab pernah mencoba dan 63% atau 19 orang menjawab tidak pernah mencoba dadiah. Jika dilihat dan dihubungkan dengan pertanyaan pertama yaitu sebanyak 16 orang pernah mendengar tentang dadiah dan disini hanya 11 orang dari 16 orang tersebut yang pernah mencoba. Hal ini menunjukkan bahwa tidak semua orang yang mengetahui tentang dadiah pernah mencoba dadiah.

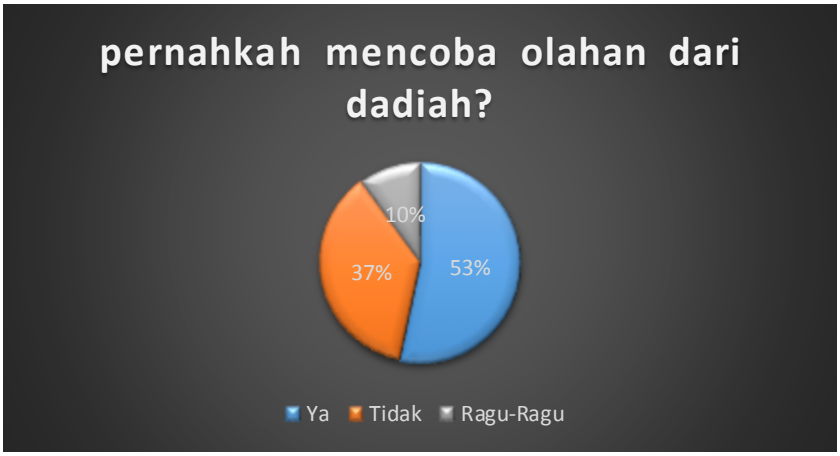
Setelah bertanya tentang dadiah secara sekilas kepada responden, dan membagikan kuisioner kepada 30 orang responden dan berikut adalah beberapa pertanyaan yang ada didalam kuisioner yang bagikan :



Tabel. II.3 Dadiah berasal

Sumber : Dokumentasi Pribadi (28 Desember 2016)

Dari pertanyaan diatas dapat di simpulkan bahwa 43% responden tahu bahwa dadiah berasal dari Bukittinggi. Sedangkan 30% orang tidak tahu dan 27% orang merasa ragu-ragu, hal itu dikarenakan banyak masyarakat mengetahui bahwa dadiah berasal dari daerah lain seperti Agam, Payakumbuh dan Solok. Karena didaerah tersebut dadiah juga dikenal sebagai kuliner yang khas.



Tabel. II.4 mencoba olahan

Sumber : Dokumentasi Pribadi (28 Desember 2016)

Begitu pula dengan pertanyaan no 2, sebanyak 53% orang dari responden sudah pernah mencoba, 37% orang merasa belum pernah mencoba olahan berbahan dadiah dan 10% orang ragu apakah dirinya sudah pernah mencoba. Jika dihubungkan dengan pertanyaan kedua yaitu pernahkah mencoba dadiah dan hanya sebanyak 11 orang dari responden yang mencoba dan dipertanyaan apakah pernah mencoba olahan dadiah hasilnya meningkat menjadi 16 orang. Hal ini dapat terjadi dengan kemungkinan orang tersebut tidak suka jika mengomsumsi dadiah secara langsung dikarenakan aromanya yang kurang enak menurut beberapa orang sehingga mereka tidak ingin mencoba dadiah,sedangkan mencoba olahan lain dari dadiah mereka lebih suka dikarenakan dadiah sudah dicampur dengan bahan lainnya yang membuat aroma dan rasa dadiah lebih nikmat untuk dikonsumsi.



Tabel II.5 Sulit dijumpai

Sumber : Dokumentasi Pribadi (28 Desember 2016)

Dan pertanyaan no 3 juga menghasilkan jawaban yang membuktikan bahwa saat ini dadiah sudah sulit untuk ditemukan dengan jumlah presentase sebanyak 57% orang dari responden menyatakan ya soal dadiah yang sudah sulit ditemui, 23% orang menjawab tidak dan 20% orang menjawab ragu-ragu.

II.4 Simpulan

Dadiah adalah produk yang berasal dari olahan susu kerbau yang difermentasikan secara tradisional. Dadiah merupakan makanan yang berasal dari daerah Sumatera Barat khususnya Bukittinggi. Dadiah saat ini sudah mulai sulit untuk dijumpai dikarenakan semakin sedikit produsen yang memperoduksi atau membuat dadiah. Bukan hanya itu yang menyebabkan semakin sulitnya dadiah untuk dijumpai, tetapi lebih dikarenakan oleh semakin sedikitnya minat masyarakat terhadap produk Dadiah. Hal itu terjadi karena adanya pergeseran minat masyarakat terhadap dadiah akibat dari semakin banyaknya bermunculan produk lain yang serupa dengan dadiah dan kurangnya informasi tentang keberadan dadiah di kalangan masyarakat. Jika masyarakat asli saja masih banyak yang tidak tahu akan makanan tradisional dadiah bagaimana dengan masyarakat dari daerah lainnya akan mengetahui produk dadiah.

Berdasarkan dari uruaian data diatas dan masalah yang terjadi maka perlunya informasi mengenai produk dadiah. Sehingga dadiah lebih dapat dikenal dan semakin banyak produsen yang bermunculan untuk membuat dadiah kembali dikarenakan semakin meningkatnya minat baru masyarakat terhadap dadiah.

II.5 Solusi Perancangan

Menyadari masih banyaknya masyarakat asli Bukittinggi yang tidak mengetahui perihal dadiah maka akan lebih fokus terhadap penyajian informasi yang bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai dadiah kepada masyarakat.

Maka Penyajian informasi di lakukan dengan bentuk film dokumenter yang memberikan informasi – informasi dan mengedukasi agar dadiah dapat dikenal kembali di kalangan masyarakat.