

Pengenalan Teknologi Hilirisasi Dadiah Berbasis Kearifan Lokal

Kurnia Harlina Dewi¹, Rina Yenrina², Lisa Rahayu³, Rina Morita⁴, Yanti⁵

Email: lisarahayu@ae.unand.ac.id

^{1,2,3} Universitas Andalas

^{4,5}LITBANG Provinsi Sumatera Barat

Abstract: *One of the products processed by Nagari Aia Dingin is Dadiah. Dadiah is a traditional food of the Minang Kabau tribe, a fermented buffalo milk product that requires development to be able to compete in the global era. The implementation method is carried out through the delivery of material and discussions using broadcasts that are easy to understand and interesting for activity participants. Results of PkM activities introducing Dadiah downstream products. This can be seen from the results of participants' knowledge of dadiah processing technology, 1.10 to 1.33 (don't know). After the PkM activities in developing traditional food, participants stated that they knew enough, but still did not know much about the technology for processing Ampiang Dadiah Kriuk (2.00). All participants stated that at the beginning of the activity, the difficulty level of Dadiah-based processing was difficult (3.71), but after participating in the PkM activity, participants assessed that the technology for processing Dadiah downstream products was not difficult (1.48).*

Keywords: *Local Wisdom;
Downstream; Dadiah Technology*

Pendahuluan

Dadiah atau dadih merupakan salah satu produk susu kerbau yang difermentasi. *Dadiah* merupakan produk susu fermentasi yang berasal dari Sumatera Barat (Evasha et al., 2022; Furkaniaty et al., 2023; Wang et al., 2023). Proses pembuatan *dadiah* sangat sederhana, dengan penambahan starter atau tanpa penambahan starter, dimana susu kerbau segar dimasukkan ke dalam tabung bambu, ditutup dengan daun pisang dan dibiarkan dua sampai tiga hari pada tempat sejuk. Makanan tradisional merupakan semua jenis makanan dan jajanan tradisional yang menggunakan bahan baku lokal, diproduksi oleh masyarakat lokal, sebagai industri rumahan yang menjadi identitas masyarakat setempat (Atiaturrahmaniah et al., 2023; Harsana et al., 2023; Hassan, 2014)

Dadiah dikenal sebagai salah satu makanan tradisional masyarakat di Sumatera Barat.

Pengolahan yang dilakukan masih terbatas yaitu dengan cara tradisional. Pengolahan makanan tradisional memakai cara yang tradisional untuk menjaga tekstur dan rasa yang sama. Beberapa contoh pengolahan makanan tradisional berbahan baku susu kerbau yaitu di Provinsi Sumatera Utara adalah dali ni horbo (keju batak) (Nasution *et al*, 2020), di Provinsi Sumatera Barat adalah dadiah (yogurt minang), di Kabupaten Sumbawa Provinsi Nusa Tenggara Barat adalah permen susu kerbau.

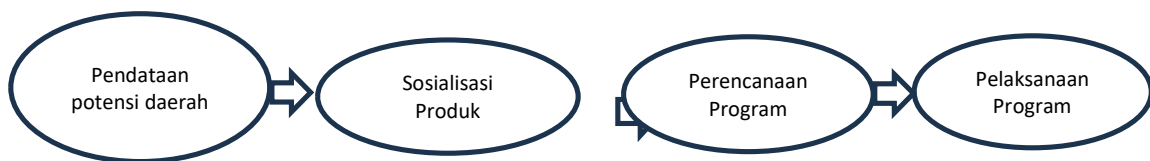
Salah satu daerah penghasil *dadiah* yaitu Nagari Air Dingin, Kabupaten Solok, Sumatera Barat. Masyarakat di daerah ini memiliki cara tersendiri untuk membuat kualitas *dadiah* yang baik dan tidak memiliki aroma yang kuat serta rasa yang terlalu asam, yakni dengan melepaskan kerbau ke padang rumput yang luas dan membiarkan kerbau tersebut memilih rumput yang akan dimakan dengan beragam rumput yang tumbuh. Jika kerbau hanya diberi makan satu rumput saja seperti rumput gajah, maka akan berdampak kepada kualitas *dadiah* yang nantinya akan berair dan tidak sempurna pembekuannya.

Saat ini *dadiah* hanya diproduksi dan dipasarkan dalam bentuk *dadiah* dalam bambu, memiliki umur simpan yang pendek dan harga jual yang relatif rendah. Sebagai upaya meningkatkan harga jual produk *dadiah* memerlukan pengolahan lebih lanjut, akan tetapi tetap menjaga kearifan lokal, misalnya pembuatan saus *dadiah* yang dikemas menarik serta mudah dalam transportasi menggunakan botol dan jar. Bentuk lain produk olahan *dadiah* adalah ampiang *dadiah*, maka produk dikemas sehingga menarik, mudah dalam transportasi serta digemari kaula muda (Effendi *et al.*, 2023; Laila *et al.*, 2024; Maulid & Ciptandi, 2023).

Permasalahannya adalah para pemilik pengolahan *dadiah* kebanyakan hanya menyediakan atau menjual *dadiah* dalam bentuk *dadiah* di dalam bambu. Padahal jika dilakukan pengolahan lanjutan, terdapat beberapa produk olahan yang berasal dari *dadiah* yaitu saos *dadiah*, ampiang *dadiah*, *dadiah* kering, es krim *dadiah* dan minuman dari *dadiah*. Oleh karena itu, perlu dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Pengenalan Teknologi Hilirisasi *Dadiah* Berbasis Kearifan Lokal" untuk membantu masyarakat dalam pengembangan usaha *dadiah* sehingga nantinya dapat meningkatkan pengetahuan tentang teknologi pengolahan produk berbasis *dadiah* serta dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pelaku usaha di daerah tersebut.

Metode

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan dengan pada tanggal 21- 22 Juli 2023 di Gedung Pertemuan Nagari Aia Dingin dengan pesertanya adalah masyarakat pelaku usaha dadiah, perangkat nagari serta tim pengabdian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Adapun metode yang dilakukan yaitu dengan pendekatan ABCD (*Asset Based Community Development*). Pendekatan ABCD merupakan jenis pendekatan yang dilakukan dalam lingkup pengembangan masyarakat berbasis pada kekuatan dan aset yang dimiliki oleh masyarakat di daerah tersebut (Ali et al., 2022; Purnamasari et al., 2023). Adapun tahap pertama yaitu menemukan potensi yang ada di Nagari Aia Dingin yaitu berupa pendataan produk unggulan yang menjadi daya tarik daerah tersebut, selanjutnya dilakukan proses persiapan dan sosialisasi terkait pengolahan produk berbasis dadiah. Tahap ketiga yaitu melakukan pengabdian kepada masyarakat di Nagari Aia Dingin dalam bentuk penyuluhan mengenai pengolahan produk berbasis dadiah.



Gambar1. Metode pengabdian

Pembahasan

Kegiatan penyuluhan ini dilaksanakan di Gedung Baperna Nagari Aia Dingin yang diikuti oleh Wali Nagari, masyarakat pelaku usaha Dadiah dan masyarakat umum lainnya serta Tim Pengabdian dari Departemen Teknologi Industri Pertanian Universitas Andalas. Pembukaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Oleh wali Nagari di Balai Pertemuan Nagari Aia Dingin pada tanggal 21 sd 22 Juli 2023. Pembukaan kegiatan disambut antusias oleh para peserta dan didukung oleh aparat nagari. Kegiatan ini juga didukung oleh Lembaga Penelitian dan Pengembangan Provinsi Sumatera Barat dan staf pengajar Fateta Unand.



Gambar 2. Pembukaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat tentang Teknologi Pengolahan Dadiah.

Kegiatan transfer IPTEKS pada UKM pengembangan produk, diawali dengan Pembukaan oleh Wali Nagari Aia Dingin. Pada kesempatan ini, dalam Kata Sambutan tersebut, Wali Nagari Aia Dingin mengharapkan kegiatan pengabdian dilaksanakan secara berkelanjutan, terstruktur dan terencana dengan baik antara UKM, aparaturnagari dan Tim PkM, masukan dan arahan dari Tim Pengabdian, agar ekonomi masyarakat dapat berkembang melalui industri kecil yang potensial, seperti usaha makanan jajanan anak sekolahan yang sehat dan bergizi, menjadi usaha baru yang berpotensi menggerakkan perekonomian nagari. Pemuka masyarakat dan para perantau siap mendukung kegiatan kewirausahaan di Nagari Aia Dingin. Bahkan lebih lanjut disampaikan pemuda pemudi Nagari Aia Dingin, melalui wadah Ikatan Pemuda Pelajar atau Karang Taruna, dapat dibimbing dan diarahkan untuk kemajuan Nagari Aia Dingin.

Dari kegiatan ini, Wali Nagari Aia Dingin mengharapkan pembinaan berkelanjutan untuk menjadi Nagari Binaan Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian dan Nagari Binaan Univesitas Andalas. Materi mengenai pengembangan UKM di Nagari Aia Dingin disampaikan oleh pemateri dengan cara yang sangat menarik. Dalam kegiatan-kegiatan terencana selanjutnya akan mentargetkan UKM yang memiliki izin legalitas dan izin edar untuk produk yang dihasilkan.

Narasumber menyampaikan tentang pengenalan produk olahan dadiah yang dikembangkan dari kearifan lokal. Dadiah telah dikenal dan diproduksi di Nagari Aia Dingin

sejak lama, bahkan Dadih di Nagari Aia Dingin telah memiliki sertifikat paten non benda. Namun kondisi ini masih belum bisa dimanfaatkan dengan optimal oleh masyarakat setempat.



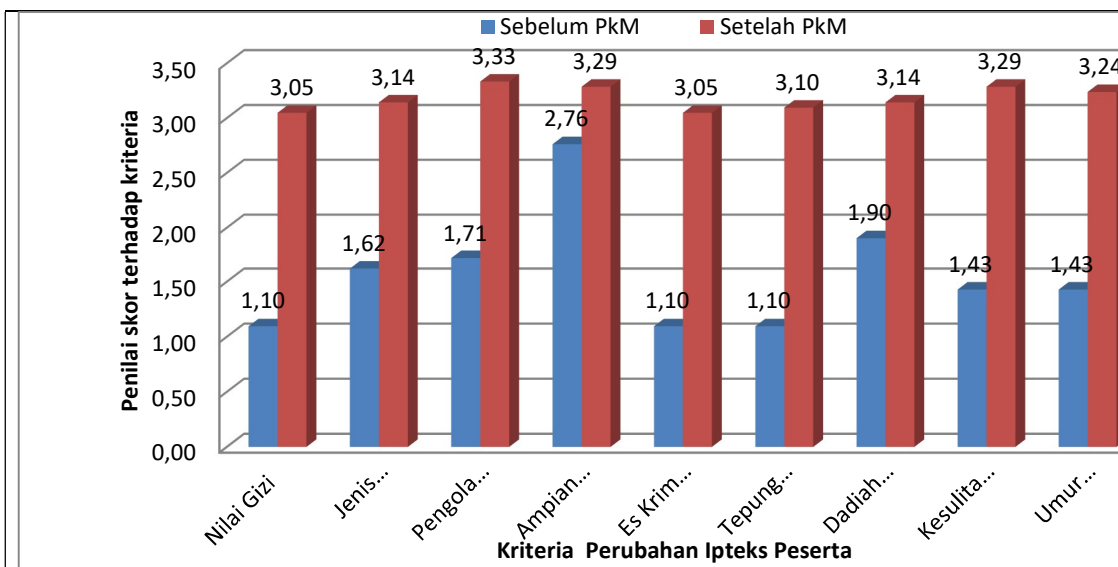
Gambar 3. Dadih Nagari Aia Dingin dan Sertifikat Paten Non Benda

Pada kegiatan pengenalan produk berbasis dadih, narasumber Dr. Ir. Kurnia Harlina Dewi, MSi dari Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Narasumber mengawali kegiatan pengenalan produk dari dadih (hilirisasi dadih) dengan mengevaluasi pengetahuan peserta tentang (1) Nilai gizi dadih, (2) Jenis produk olahan dari dadih, (3) Teknologi pengolahan saos dadih, (4) Teknologi pengolahan ampiang dadih, (5) Teknologi pengolahan es krim dadih, (6) Teknologi Pengolahan Tepung dadih dan (7) Teknologi Pengolahan Ampiang dadih kriuk serta (7) Teknologi Pengemasan dan Umur simpan produk (sebelum dan sesudah penyampaian materi).



Gambar 4. Penyampaian Materi Teknologi Pengolahan Produk berbasis Dadih oleh Dr. Ir. Kurnia Harlina Dewi, MSi dan LITBANG Provinsi Sumatera Barat dan sertifikat Dadih Aia Dingin

Hasil kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Nagari Aia Dingin bermuara pada peningkatan pengetahuan para peserta kegiatan PkM. Berikut ini hasil evaluasi kepada para peserta tentang olahan produk dari dadiah, sebelum dan setelah kegiatan:



Gambar 4. Hasil Evaluasi perubahan pengetahuan peserta PkM sebelum dan setelah kegiatan

Berdasarkan hasil evaluasi perubahan pengetahuan peserta PkM sebelum dan setelah kegiatan dapat dilihat bahwa terjadi peningkatan pemahaman masyarakat Air Dingin terkait dengan produk olahan berbasis dadiah. Aneka ragam produk ini sangat baik, karena tidak hanya memanfaatkan nilai gizinya saja, tetapi mempertahankan aktifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) yang membantu dalam pencernaan manusia. Makanan tradisional dan produk olahan berbasis potensi lokal, seperti ampian dadiah, saos sangat baik untuk dikembangkan oleh UKM di Nagari Aia Dingin.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat tentang pengenalan teknologi hilirisasi dadiah berbasis kearifan lokal berjalan dengan lancar dan selanjutnya para peserta, yang merupakan masyarakat Nagari Aia Dingin menginginkan binaan berkelanjutan dan terprogram dengan Departemen Teknologi Industri Pertanian dan Fakultas Teknologi Pertanian sebagai Nagari Binaan. Pengembangan UKM berbasis dadiah ini memerlukan dukungan pemda, perantau dan para pengambil kebijakan dalam mempromosikan keunggulan produk dadiah, baik dalam

upaya pencegahan stunting dan pemicu UKM kreatif. Binaan yang terpadu dan berkelanjutan ini akan mengangkat perekonomian masyarakat dan bermuara meningkatkan kesejahteraan Nagari secara luas.

Daftar Pustaka

- Ali, M., Mufidah, W., & Parwanti, A. (2022). Metode asset based community development: Teori dan aplikasinya. *Insight Mediatama*.
- Atiaturrahmaniah, A., Lasmawan, I. W., & Suastika, I. N. (2023). Usaha gula gending sebagai pelestarian budaya dan mata pencaharian masyarakat Kembang Kerang. *JRTI (Jurnal Riset Tindakan Indonesia)*, 7(4), 707–712.
- Effendi, E., Festiyed, F., Azhar, M., Andromeda, A., & Yerimadesi, Y. (2023). Dadiah: As a highly nutritious probiotic drink typical of Minangkabau and ethnoscience-based science learning resources. *AIP Conference Proceedings*, 2673(1).
- Evasha, S. A., Abdullah, D., & Zulkarnaini, A. (2022). POTENSI PROBIOTIK DADIAH TERHADAP KADAR KOLESTEROLTOTAL TIKUS PUTIH JANTAN GALUR WISTAR (RATTUS NORVEGICUS). *Nusantara Hasana Journal*, 1(11), 40–46.
- Furkaniaty, A., Limijadi, E. K. S., Legowo, A. M., Syauqy, A., & Anjani, G. (2023). The potential of dadih in increasing iron intake and its effect on Ret-He and sTfR in adolescent girls. *Media Gizi Mikro Indonesia*, 15(2), 148–161.
- Harsana, M., Rinawati, W., & Fauziah, A. (2023). Inventarisasi makanan tradisional dalam menunjang pengembangan wisata kuliner. *JPPi (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(1), 81–86.
- Hassan, Z. H. (2014). Aneka tepung berbasis bahan baku lokal sebagai sumber pangan fungsional dalam upaya meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal. *Jurnal Pangan*, 23(1), 93–107.
- Laila, S. R., Sukmawinata, E., Putri, F. M. K., Akbar, I., Zahra, L. F., Agungpriyono, S., Cahyaningsih, U., & Wresdiyati, T. (2024). Ampiang-Dadih—a combination of Indonesian traditional fermented buffalo milk and black glutinous rice—prevents hypercholesterolemia and liver cell degeneration in vivo: A pilot study. *Journal of Advanced Veterinary and Animal Research*, 11(2), 275.
- Maulid, A., & Ciptandi, F. (2023). Exploring Traditional Dadiah Food as a Part of Cultural Identity and Sustainability in Minangkabau Tribe Tourism. *TRJ Tourism Research Journal*, 7(2), 213–223.
- Purnamasari, I., Winarno, A., Irawan, D., Aruna, A., & Surya, E. P. (2023). Pengembangan Brand Guideline Merk Industri Susu Lokal. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 68.

Wang, B., Li, G., & Li, Y. (2023). Enabling conversational interaction with mobile ui using large language models. *Proceedings of the 2023 CHI Conference on Human Factors in Computing Systems*, 1–17.