

**STUDI POTENSI EKONOMI DAN AKTIVITAS
ANTIBAKTERI DADIH DI KABUPATEN KERINCI
PROPINSI JAMBI**

TESIS

Oleh:

AFRIANI

99204007



**PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2002**

**Studi Potensi Ekonomi dan Aktivitas Antibakteri Dadih
Di Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi**

Oleh : Afriani

(Di bawah bimbingan I Made Sugitha, Arnim, dan Rusjdi Saladin)

RINGKASAN

Pengolahan susu kerbau menjadi dadih sudah lama dikenal dikalangan peternak kerbau di Kabupaten Kerinci Propinsi Jambi. Dari aspek ekonomi upaya tersebut bertujuan untuk menambah pendapatan. Nilai ekonomis dadih tidak hanya ditentukan oleh kuantitas, tetapi juga tergantung kepada kualitasnya. Banyak aspek yang mempengaruhi kualitas dadih antara lain penanganan bahan sebelum diolah, proses pengolahan dan proses pengangkutan sampai kepada konsumen. Informasi yang berhubungan dengan bagaimana proses pembuatan, jumlah produksi, berapa besar tambahan pendapatan dari produksi dadih, dan bagaimana kualitas serta aktivitas antibakteri dadih di Kabupaten Kerinci sejauh ini masih belum banyak diketahui

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan dan jumlah produksi dadih, tambahan pendapatan peternak dari produksi dadih, kualitas dan aktivitas antibakteri dadih yang dipasarkan di Kabupaten Kerinci.

Penelitian ini dilakukan melalui survey terhadap peternak kerbau yang memproduksi dadih di kabupaten Kerinci dan analisa di laboratorium Biokimia FMIPA Universitas Andalas dari bulan April sampai Agustus 2001. Materi penelitian adalah peternak kerbau dan dadih yang diproduksi oleh peternak di Kabupaten Kerinci.

Daerah yang ditetapkan sebagai sample terdiri atas 3 Kecamatan, yaitu Kecamatan Kecamatan Air Hangat, Gunung Kerinci dan Kayu Aro. Jumlah responden didapatkan sebanyak 28 peternak. Peubah yang dihimpun dari survey terhadap 3 kematan tersebut meliputi jumlah ternak, produksi dadih, proses pembuatan dadih, dan pendapatan peternak dari produksi dadih. Analisis laboratorium dari dadih yang diambil sebagai sample meliputi kandungan air,

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ternak kerbau merupakan salah satu jenis ternak yang banyak dipelihara di pedesaan untuk digunakan dalam pengolahan lahan pertanian. Di samping itu, ternak kerbau dapat dimanfaatkan sebagai sumber penghasil daging, susu, kulit dan kotorannya sebagai pupuk.

Selain pemanfaatan daging dan tenaga kerja, di Kabupaten Kerinci ternak kerbau juga diperah untuk mendapatkan susu, diolah menjadi suatu produk yang bisa dimakan disebut dengan dadih. Dadih yang dihasilkan berasal dari susu kerbau lumpur (*Swamp Buffalo*) pada saat laktasi. Kemampuan kerbau dalam menghasilkan susu sangat rendah yaitu 1-2 liter/ekor/hari. Jenis kerbau perah (*River Buffalo*) hampir tidak ada di Kabupaten Kerinci.

Dadih dibuat secara fermentasi alami yang menggunakan bahan-bahan lokal yang tersedia di lokasi. Di beberapa daerah di Indonesia terdapat beberapa cara pengolahan susu kerbau secara tradisional antara lain di Nusa Tenggara Barat disebut "cologanti", Sulawesi Selatan disebut "dangke", Sumatra Utara disebut "dali", dan Sumatra Barat disebut "dadih". Menurut Sugitha (1995), dadih adalah makanan tradisional Sumatra Barat yang dibuat dari susu kerbau diperam pada suhu kamar selama 2 sampai 3 hari dalam tabung bambu yang ditutup daun pisang. Dadih ini memiliki warna putih seperti susu, tekstur padat dan licin, rasa asam serta aroma asamnya yang khas. Proses pembuatan dadih di Sumatra Barat ini sama dengan proses pembuatan dadih di Kabupaten Kerinci.

Pemanfaatan dadih di Kabupaten Kerinci adalah sebagai bahan lauk pauk dan makanan ringan dengan diberi kelapa parut dan gula enau. Selain itu dadih juga dimanfaatkan sebagai manisan dan ramuan obat.

Ditinjau dari proses pembuatan dadih yang sangat sederhana dan pemanfaatannya yang cukup luas maka memungkinkan dadih dijadikan sebagai salah satu usaha sampingan untuk meningkatkan pendapatan peternak kerbau.

Dadih yang dihasilkan oleh para peternak kerbau di Kabupaten Kerinci sepenuhnya belum dapat dipastikan baik kualitasnya. Hal ini sangat tergantung pada penanganan bahan, proses pembuatan dan proses pengangkutan hingga sampai kepada konsumen.

Besarnya permintaan konsumen terhadap dadih dan besarnya produksi yang pernah dipasarkan sulit untuk diketahui karena tidak pernah dilakukan pencatatan. Disamping itu juga apakah ada hambatan dalam pengolahan, pemasaran dan pemanfaatannya.

Proses pembuatan dadih pada prinsipnya adalah merupakan proses penggumpalan susu akibat terbentuknya asam laktat yang dihasilkan dari perubahan laktosa susu oleh bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat adalah bakteri yang mempunyai peranan penting dalam proses fermentasi tersebut. Menurut Sayuti (1993), bakteri yang berperan dalam proses fermentasi ini adalah dari genus *Streptococcus*, *Lactobacillus* dan *Leuconostoc*. Ketiga genus bakteri ini memfermentasi laktosa untuk menghasilkan asam laktat dan senyawa-senyawa lainnya seperti hidrogen peroksida dan bakteriosin.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Dadih mempunyai potensi untuk dikembangkan di Kabupaten Kerinci dilihat dari jumlah ternak kerbau yang ada, proses pembuatan yang sederhana, jumlah produksi dadih per hari 52,21 kg dan memberi tambahan pendapatan sebesar Rp. 1.787.639,97 per ekor per tahun.
2. Kualitas dadih di Kabupaten Kerinci yang dibuat secara fermentasi alami (tradisional) cukup baik dilihat dari kadar proteinnya dan penilaian secara organoleptik, namun kadar lemak, dan keasaman lebih rendah bila dibandingkan dengan hasil Edwarson (1984).
3. Isolat-isolat bakteri asam laktat, mampu menghasilkan senyawa antimikroba yang menghambat pertumbuhan bakteri uji yaitu *S. aureus*, *E. coli* dan *S. typhi*. Indek mikroba terbesar terhadap *S. aureus* adalah 1,31 yang berasal dari Kayu Aro, *E. coli* adalah 1,34 dari Kayu Aro dan *S. typhi*, adalah 1,5 dari Gunung Kerinci.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan, untuk mengidentifikasi Bakteri Asam Laktat dari dadih yang berasal dari Kabupaten Kerinci.

DAFTAR PUSTAKA

- Anas Y. 1992. Tingkat Produksi dan Pemasaran Dadih di Kabupaten Solok. Tesis Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Azima, F. 1983. Studi Tentang Dadih. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Azima, F. 1996. Evaluasi Mutu Dadih yang Dibuat dari Beberapa Jenis Susu dan Campurannya. Jurnal Penelitian Andalas. Edisi Ilmu Pertanian. No. 22/Mei/Tahun VIII/1996. Padang.
- Buckle K.A., R. A. Edward, H. Purnomo, Adiono. 1987. Ilmu Pangan. (terjemahan). UI- Press. Jakarta
- Dinas Peternakan Kabupaten Kerinci. 1999. LAPORAN tahun 1998/1999. Kerinci
- Dwijosaputro. 1978. Dasar-Dasar Mikrobiologi. Penerbit Djembatan. Malang.
- Eckles, C.H, H.B, Comb., and H. Macy. 1951. Milk and Milk Product. 4th Edition Mc graw Hill Book Company Inc, New York
- Edwarson. 1984. Produksi dan Kualitas Dadih Di Kabupaten Solok. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang
- Edwarson. 1984. Produksi dan Kualitas Dadih Di Kabupaten Solok, Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Enriquez, G.L., L.S. Sanicel, R.R. Matias and J. L. Garibay. 1995. Laboratory Manual General Microbiology. University Of the Philippines Press, Philipina.
- Fardiaz, S. 1983. Keamanan Pangan Jilid 1. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fateta IPB, Bogor.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan dan Gizi. Pusat Antar Universitas. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. B., S. Laksmi dan A. Solihati. 1997. Isolasi dan seleksi bakteri asam laktat yang bersifat antimikroba dari sauerkraut. Buletin teknologi dan Industri Pangan. Vol. VIII No.3. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.