
Tinjauan Potensi Dadih Sebagai Alternatif Sumber Protein Hewani dan Pangan Tradisional Bergizi Asal Sumatera Barat

Firshty Febrianti^{1*}, Okta Refi Anggraini¹, Desi Ratna Sari¹, Resolinda Harly¹, M. Amri²

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains Sosial dan Pendidikan, Universitas Prima Nusantara Bukittinggi, Kota Bukittinggi, 26111

²Program Studi Penyuluhan Pertanian, Fakultas Sains Sosial dan Pendidikan, Universitas Prima Nusantara Bukittinggi, Kota Bukittinggi, 26111

*Email: fristyfebrianti27@gmail.com

No. telepon: 082171645798

ABSTRAK

Dadiah merupakan salah satu makanan khas Sumatera Barat dengan kandungan gizi yang sangat baik untuk kesehatan. Dadiah dibuat dari susu kerbau yang difermentasi didalam bambu dan disimpan di suhu ruang selama 1–2 hari. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai daerah penghasil dadiah, cara pembuatan dadiah, kandungan gizi dadiah, dan pengembangan produk dadiah. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode deskriptif dengan pendekatan studi literatur yang relevan dengan penelitian dan dipublikasikan dalam 10 tahun terakhir. Data diperoleh dari database jurnal, buku, dan dokumen resmi. Tujuan dari penelitian untuk mendapatkan informasi serta data yang valid mengenai potensi dadiah sebagai pangan berkelanjutan dilihat dari kandungan nilai gizi pada dadiah. Berdasarkan hasil penulisan, diketahui bahwa daerah penghasil dadiah di Sumatera Barat adalah Kabupaten Agam, Solok, Tanah Datar, Sijunjung, 50 Kota, Bukittinggi dan Padang Panjang. Dadiah memiliki citarasa yang khas dan berpotensi untuk dikembangkan karena mengandung gizi yang baik untuk kesehatan. Beberapa penelitian menyatakan kandungan gizi dadiah sangat bervariasi dengan rentang masing-masing yaitu kadar nilai protein berkisar 5.54–8.7 %, kadar air 70.85–76.72%, dan kadar lemak 6.31–8.41%. Dadiah merupakan produk pangan yang kaya akan bakteri asam laktat yang berpotensi sebagai kandidat probiotik diantaranya *Lactobacillus fermentum* dan *Lactobacillus plantarum*.

Kata kunci: bakteri asam laktat, citarasa, dadiah, fermentasi, kadar protein

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara biodiversity dengan keaneragaman hayati dan pangan tradisional yang berpotensi untuk memenuhi kebutuhan zat gizi masyarakat. Ragam variasi pangan baik segar maupun olahan menjadi peluang bagi Indonesia untuk menjadi salah satu negara yang memiliki sumber bahan baku diversifikasi pangan yang melimpah. Ketersediaan pangan yang melimpah dengan potensi besar sebagai bahan pangan yang memiliki nilai gizi ini masih tidak sebanding dengan pemanfaatannya, terutama bagi produk pangan tradisional. Pangan

tradisional tersebar merata hampir di seluruh wilayah Indonesia, salah satunya adalah dadiah yang merupakan makanan khas Sumatera Barat.

Dadiah merupakan susu kerbau yang difermentasi secara alami didalam bambu. Dadiah memiliki karakteristik yang khas, mulai dari segi rasa, tekstur, dan aroma. Namun, meski memiliki karakteristik sensoris yang khas, pengkonsumsian dadiah masih minim dan mulai terabaikan. Saat ini, dadiah hanya banyak dikonsumsi oleh para orang tua, sedangkan anak-anak dan remaja mulai tidak mengenal dadiah. Hal ini disebabkan oleh munculnya berbagai makanan modern dan

kurangnya pengenalan terhadap pangan tradisional dadih, sehingga ketertarikan untuk mengkonsumsi kian berkurang. Padahal jika ditinjau dari segi nutrisi, dadih kaya akan kandungan gizi yang baik untuk kesehatan dan dikenal sebagai sumber protein hewani yang sangat baik untuk tubuh.

Protein hewani merupakan salah satu komponen nutrisi penting dalam pemenuhan zat gizi masyarakat. Protein berperan dalam menjaga fungsi biologis tubuh, mendukung pertumbuhan, membantu perbaikan jaringan tubuh, dan menghasilkan energi. Kekurangan konsumsi protein dapat menyebabkan berbagai permasalahan pada tubuh, terutama pada permasalahan gizi buruk. Hal ini menjadi peluang untuk menggali potensi dadih sebagai pangan tradisional yang kaya akan sumber protein hewani. Menurut Anggraini *et al.* (2024), dadih mengandung protein sebesar 6.85%. Hal ini didukung oleh penelitian Haezah *et al.* (2024), bahwa dadih mengandung protein sebesar 8.03%. Kandungan protein yang tinggi ini disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme pada saat proses fermentasi susu kerbau (Sayuti *et al.*, 2014).

Meskipun mengandung protein yang tinggi, pemanfaatan dadih sebagai pangan tradisional bergizi di Sumatera Barat masih sangat terbatas, apalagi diluar daerahnya. Potensi dadih belum sepenuhnya dioptimalkan, baik dalam skala produksi maupun dalam diversifikasi produk. Dadih memiliki potensi besar untuk dikembangkan secara luas. Proses pembuatan yang sederhana dan kandungan protein yang tinggi, menjadikan dadih berpotensi sebagai makanan tradisional yang bernilai gizi dan mudah didapatkan. Selain itu, dadih juga dijual dengan harga yang relatif terjangkau. Hal ini menjadi peluang untuk meningkatkan perekonomian

masyarakat Sumatera Barat dan mendukung ketahanan pangan di daerah. Oleh karena itu, penting untuk melakukan kajian lebih mendalam mengenai potensi dadih sebagai makanan tradisional yang bergizi agar dapat berkontribusi dalam meningkatkan konsumsi sumber protein hewani yang menyehatkan dan mendukung usaha ketahanan pangan yang berkelanjutan. Tujuan kajian ini adalah untuk memberikan informasi mengenai ketersediaan dadih, pembuatan dadih, dan manfaatnya bagi kesehatan, serta prospek pengembangan produk dadih.

METODE PENELITIAN

Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan studi literatur. Metode deskriptif merupakan penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan informasi terhadap suatu gejala pada saat penelitian dengan penjelasan yang rasional dan interpretasi yang tepat. Sumber data pada penelitian ini adalah data sekunder yang diperoleh melalui studi kepustakaan yang relevan. Penelitian dilakukan dengan cara menelaah, mengidentifikasi, dan menganalisis hasil penelitian sebelumnya yang bersumber dari buku, artikel ilmiah, dan sumber terpercaya yang berkaitan dengan daerah penghasil dadih, kandungan gizi, dan pengembangan produk dadih. Pemilihan literatur berdasarkan pada sumber yang dipublikasikan dalam 10 tahun terakhir yaitu 2015–2025.

Data dari penelitian ini diperoleh dari database jurnal ilmiah seperti google scholar dan research gate, laporan penelitian, serta dokumen resmi dari Badan Pusat Statistik. Data yang diambil adalah daerah sentra produksi dadih di Sumatera Barat dan kandungan gizi dadih. Sumatera Barat dijadikan sebagai lokasi penelitian karena merupakan salah satu daerah yang

memiliki ragam makanan lokal tradisional yang berpotensi untuk dikembangkan karena ketersediaan yang melimpah dan memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dadiah merupakan susu yang dihasilkan oleh kerbau dan diolah dengan cara fermentasi didalam bambu. Menurut BPS Sumatera Barat (2023), populasi kerbau di Sumatera Barat pada tahun 2022 sebanyak 79.564 ekor. Jika ditinjau dari data populasi kerbau selama 4 tahun terakhir, jumlah populasi kerbau Sumatera Barat terus mengalami penurunan setiap tahunnya. Pada tahun 2019, populasi kerbau sebanyak 108.045 ekor, tahun 2020 sebanyak 85.242 ekor, dan tahun 2021 sebanyak 83.281 ekor. Penurunan ini dapat disebabkan oleh berbagai faktor, diantaranya tingkat reproduksi yang rendah, sistem manajemen kerbau yang belum optimal, alih fungsi lahan pengembalaan, masa pemeliharaan yang panjang, fragmentasi habitat, dan terbatasnya keragaman genetik.

Berdasarkan hasil penelusuran pada beberapa sumber, diketahui bahwa penurunan populasi kerbau di Sumatera Barat disebabkan oleh prospek kerbau yang sudah tidak lagi menjanjikan. Sebelum berkembangnya teknologi, kerbau mudah ditemukan di sawah karena digunakan untuk membantu mengolah lahan dan dimanfaatkan untuk dipotong sebagai bahan baku makanan. Sedangkan kerbau betina juga dimanfaatkan untuk diambil susunya, yang kemudian diolah menjadi dadiah. Namun, seiring dengan berkembangnya teknologi, kegunaan kerbau untuk mengolah lahan mulai digantikan oleh mesin. Pemeliharaan kerbau saat ini terbatas pada penghasilan daging potong dan pemerahan susu. Seiring dengan semakin kurangnya minat

terhadap daging kerbau dan kurangnya pengetahuan generasi muda terhadap susu kerbau, menjadikan kerbau mulai terabaikan karena dianggap tidak berpotensi. Sedangkan daging kerbau dan susunya mengandung gizi yang sangat baik dan dapat menjadi alternatif potensial sumber protein hewani berkualitas tinggi. Selain itu, susu kerbau yang diolah menjadi dadiah juga dikenal sebagai makanan tradisional khas Minangkabau, jadi sudah selayaknya untuk terus dikembangkan. Pengenalan dadiah kembali kepada generasi muda dan pengembangan produk dadiah diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah. Hal ini diharapkan dapat berpengaruh terhadap peningkatan permintaan dadiah untuk mendukung perkembangan usaha peternakan kerbau agar dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Daerah Sentra Produksi Dadiah

Dadiah asal Sumatera Barat dapat diperoleh di Kabupaten Agam antara lain Kecamatan Palupuah, Kecamatan Tilatang Kamang, Kecamatan IV Koto (Anggraini *et al.*, 2024), dan Kecamatan Tilatang Kamang (Roza *et al.*, 2022), Kota Bukittinggi, Kota Padang Panjang (Arnold *et al.*, 2021), Kabupaten Solok, Kabupaten Sijunjung (Fatdilla *et al.*, 2024), Kecamatan Lintau di Kabupaten Tanah Datar (Alzahra *et al.*, 2021), dan Kabupaten 50 Kota di Kecamatan Lareh Sago Halaban (Alzahra *et al.*, 2024).

Proses Pembuatan Dadiah

Proses pembuatan dadiah dapat dilakukan dengan 2 cara, yaitu fermentasi spontan dan fermentasi back-slopping (Fatdillah *et al.*, 2023). Dadiah dibuat dari susu kerbau segar. Pembuatan dadiah dimulai dengan menyaring susu segar untuk menghilangkan kotoran, kemudian dimasukkan kedalam bambu, ditutup menggunakan daun

pisang, diletakkan pada suhu ruang selama 1–2 hari sampai terbentuk tekstur seperti pasta atau gumpalan. Proses penyimpanan susu kerbau didalam bambu ini dikenal dengan fermentasi dadih. Fermentasi dengan cara spontan dilakukan tanpa menambahkan starter. Proses yang terjadi selama susu kerbau didalam bambu sampai menjadi dadih karena bantuan mikroorganisme yang secara alami terdapat didalam bambu, daun pisang, dan susu (Rizqiati *et al.*, 2015, Damayanti *et al.*, 2020).

Sedangkan pembuatan dadih yang menggunakan fermentasi back-slopping dilakukan dengan menambahkan sebagian kultur hasil fermentasi dadih sebelumnya atau batch lama kedalam bahan baku segar (Schoustra *et al.*, 2013). Metode back-slopping ini dapat meningkatkan total bakteri asam laktat, menurunkan pH dadih, dan meningkatkan nilai total titratable acidity (Fatdillah *et al.*, 2023). Fermentasi dadih akan menghasilkan karakteristik sensoris yang khas yakni tekstur yang kental seperti yogurt dan rasa asam yang menyegarkan (Fadhlorrohan *et al.*, 2024). Proses fermentasi dadih juga meningkatkan ketersediaan nutrisi dan menghasilkan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti probiotik.

Kandungan Gizi Dadih

Dadiah merupakan salah satu produk pangan tradisional khas Sumatera Barat yang memiliki potensi besar sebagai alternatif sumber protein hewani karena mengandung asam amino yang lengkap. Selain mengandung protein yang cukup tinggi, dadih juga memiliki kandungan probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan pencernaan. Anggraini *et al.*, (2024) mendapatkan hasil penelitian mengenai kandungan nilai gizi dadih dari daerah Kabupaten Agam diantaranya Kecamatan Palupuah, Kecamatan Tilatang Kamang, dan Kecamatan IV Koto dengan nilai rata-rata yaitu kadar air sebesar 72.59%, protein 6.85%, lemak 5.68%, pH 5.17, total bakteri asam laktat 95.83×10^9 CFU/gr, dan total plate count 19.48×10^4 CFU/gr. Alzahra *et al.*, (2024) mendapatkan hasil kandungan nilai gizi dadih dari Nagari Batu Payuang, Kabupaten Lima Puluh Kota dengan nilai rata-rata yaitu kadar protein sebesar 6.83%–7.90%, kadar lemak sebesar 5.11%–5.92%, kadar air sebesar 74.18%–75.71%, dan nilai pH 5.0–5.3. Selain itu, nilai kandungan gizi dadih yang berasal dari Lintau mendapatkan hasil dengan rata-rata yaitu kadar protein sebesar 7.58–8.92%, kadar lemak 5.60–6.18%, kadar air 72.43–74.86%, dan pH 5.1–5.4 (Alzahra *et al.*, 2021).

Tabel 1. Rangkuman hasil penelitian kandungan gizi dadih di Sumatera Barat

Daerah penghasil dadih	Kandungan gizi			Referensi
	Kadar Air (%)	Protein (%)	Lemak (%)	
Kab. Tanah Datar	73.71	8.14	5.8	Alzahra <i>et al.</i> , 2021
Kab. Tanah Datar	76.72	6.31	6.92	Aritonang <i>et al.</i> , 2021
Kab. Agam	72.63	8.19	7.67	Fatdillah <i>et al.</i> , 2024
Kab. Sijunjung	74.85	7.39	8.7	Fatdillah <i>et al.</i> , 2024
Kab. Solok	70.85	8.41	7.07	Fatdillah <i>et al.</i> , 2024
Kab. Tanah Datar	73.22	7.98	7.63	Fatdillah <i>et al.</i> , 2024
Kota Padang Panjang	72.97	8	7.95	Fatdillah <i>et al.</i> , 2024
Kab. Agam	72.59	6.85	5.68	Anggraini <i>et al.</i> , 2024
Kab. 50 Kota	75.41	7.47	5.54	Alzahra <i>et al.</i> , 2024

Tabel 1. menunjukkan bahwa dadih di daerah Sumatera Barat mengandung kadar protein sekitar 6.31%–8.14%, kadar lemak 5.54%–8.7%, dan kadar air 72.63%–76.72%. Hal ini mengindikasikan bahwa dadih mengandung protein yang cukup tinggi dan mampu berkontribusi dalam pemenuhan kebutuhan protein hewani harian. Selain mengandung gizi yang baik untuk kesehatan, dadih juga mengandung bakteri asam laktat yang berpotensi sebagai kandidat probiotik didalam saluran pencernaan. Bakteri asam laktat dalam dadiah adalah *L. fermentum* yang bertindak sebagai antioksidan dan antibakteri yang bermanfaat bagi kesehatan (Amelia *et al.*, 2020).

Fatdillah *et al.*, (2023) menganalisis dadih yang dibuat dengan metode fermentasi back-slopping, hasil menunjukkan bahwa dadih daerah Solok memiliki total koloni BAL sebesar 7.4×10^9 CFU/g dengan pH 4.55 dan TTA 1.88. Amelia *et al.*, (2020) memperoleh spesies bakteri asam laktat dari isolat dadih asal Tanjung Bonai, Lintau Buo Kabupaten Tanah Datar yaitu *Lactobacillus fermentum*.

Abdullah *et al.*, (2021) mendapatkan spesies *Lactobacillus plantarum* dari dadih di daerah Halaban, Kabupaten 50 Kota yang memiliki daya hambat terhadap bakteri patogen diantaranya *Escherichia coli* O157, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, dan *Listeria innocua*. Dadih asal Kapau, Kabupaten Agam mendapatkan spesies bakteri asam laktat yaitu *Lactobacillus plantarum* yang memiliki viabilitas tahan terhadap kondisi asam (pH 3) 84.61% dan tahan terhadap garam empedu disaluran pencernaan sebesar 86.51% (Roza *et al.*, 2022).

Pengembangan Produk Dadih

Usaha pengembangan produk dadih perlu dilakukan karena keberadaannya yang mulai terabaikan. Saat ini hanya orang tua dan dewasa yang mengkonsumsi dadih. Sedangkan anak-anak dan remaja tidak menyukai dadih karena rasa yang asam dan bahkan banyak dari mereka yang sudah tidak lagi mengenal dadih. Kandungan protein yang cukup tinggi dan merupakan salah satu produk susu olahan tradisional yang berpotensi sebagai probiotik menyebabkan dadih bisa menjadi solusi bagi masyarakat yang mungkin memiliki keterbatasan akses terhadap sumber protein hewani lain seperti daging ayam, daging sapi, dan ikan.

Helmizar *et al.* (2022), melakukan penelitian terhadap usaha diversifikasi dadih yang terdapat di Kota Padang Panjang. Diketahui bahwa UKM di daerah Padang Panjang telah memproduksi beberapa produk diversifikasi dadih original menjadi produk olahan yang lebih kekinian, diantaranya minuman dadih, salad dadih, dan pudding dadih. Selain itu, pengembangan roti fungsional dadih juga ditujukan untuk pencegahan stunting. (Helmizar *et al.*, 2023). Secara umum, diversifikasi bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dan mengoptimalkan pemanfaatan produk. Pengembangan dadih menjadi produk olahan kekinian dapat membantu mengenalkan dadih ke masyarakat terutama pada anak-anak dan remaja.

Berdasarkan penelitian Jannah *et al.*, (2024) dilakukan pengembangan dadih melalui enkapsulasi dengan penambahan ekstrak kulit buah manggis yang bertujuan memperpanjang masa simpan dadih serta mendapatkan komponen bioaktif dadih yang disimpan dalam waktu yang lama. I Made Sughita *et al.*, (2024) dalam

bukunya menjelaskan salah satu pengembangan dari produk dadih yang digunakan sebagai makanan adat yaitu sambal dadih dan emping dadih. Hayati dan Nuryanto (2024), melakukan penelitian terhadap diversifikasi dadih dengan cara mensubstitusi dadih dalam pembuatan yogurt sorbet. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembuatan yogurt dengan substitusi dadih dapat diterima karena memiliki tekstur yang lembut, berwarna putih cerah khas yogurt, aroma khas, dan rasa asam yang disukai.

Ditinjau dari potensi dadih yang kaya akan kandungan gizi dan cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, maka dadih dapat diolah menjadi pangan fungsional atau sebagai bahan substitusi pangan. Beberapa upaya pengembangan dadih dapat dilakukan dengan cara membuat es krim, pudding, dadih instan dan yogurt kekinian dengan varian rasa dari sari buah alami agar dapat menarik minat masyarakat untuk mengkonsumsinya. Selain itu, pembuatan minuman probiotik dadih juga dapat dikembangkan agar bakteri asam laktat yang terdapat pada dadih dapat dimanfaatkan secara optimal. Penggunaan dadih sebagai bahan fortifikasi pun dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi dan manfaat kesehatan pada berbagai produk makanan dan minuman.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelusuran yang dilakukan, diketahui bahwa Sumatera Barat memiliki daerah penghasil dadih yang tersebar hampir di seluruh wilayahnya. Dadih selain memiliki citarasa yang khas karena teksturnya seperti yogurt dan rasa asam yang menyegarkan, juga mengandung protein yang tinggi dan kandungan bakteri asam laktat yang baik untuk kesehatan. Beberapa

penelitian menyatakan bahwa kandungan gizi dadih sangat bervariasi yaitu kadar nilai protein berkisar 5.54–8.7 %, kadar air berkisar 70.85–76.72% serta kadar lemak berkisar 6.31–8.41%. Dadih juga terdapat bakteri asam laktat yang berpotensi sebagai kandidat probiotik diantaranya *Lactobacillus fermentum* dan *Lactobacillus plantarum*. Dengan adanya kandungan nilai gizi yang tinggi serta mengandung probiotik, dadih dapat dikembangkan menjadi berbagai produk olahan pangan fungsional. Untuk meningkatkan daya tarik konsumen dapat dilakukan dengan penambahan sari buah alami sebagai sumber antioksidan dari produk olahan dadih. Pemanfaatan dadih sebagai produk olahan yang kaya kandungan gizi, diharapkan dapat dikembangkan dan diperkenalkan secara luas agar dapat berkontribusi untuk meningkatkan sumber bahan pangan berprotein tinggi, mendukung keragaman pangan, dan usaha ketahanan pangan yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, D, Poddar, S,Rai, R.P, Purwati, E, Dewi, P.N, Pratama, Y.E. Molecular identification of lactic acid bacteria an approach to sustainable food security. *Journal of Public Health Research*. 2021. 10:(s2):2508
- Alzahra H, Melia S, and Susmiati. Nutrient Analysis of Dadih from Lintau Regency, West Sumatera, Indonesia. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci*. 2021. 888 012041 doi: 10.1088/1755-1315/888/1/012041
- Alzahra, H., S. Melia, and Purwati E. Proximate Analysis of Dadih from Batu Payung Village, Lareh Sago Halaban District,

- Limapuluh Kota Regency, West Sumatera, Indonesia. IOP Conf. Ser.: Earth Environ. 2024. doi:10.1088/1755-1315/1341/1/012033
- Amelia, R., Philip, K., Pratama, Y.E, Purwati, E. Characterization and probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from dadiah sample.d in West Sumatra. Food Sci. Technol, Campinas. 2020. 41(Suppl. 2): 746-752, December 2021. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.30020>
- Anggraini, R.O., F. Febrianti, J. Hidayatul, H. Fatdillah, E.Y. Pratama, Asnadeli, Al-Haqki. Profil Gizi dan Keberlanjutan Dadih: Makanan Lokal Tradisional Dari Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Stock Peternakan. 2024. Vol. 6 (2): 133–140.
- Aritonang, N.S., E. Roza, Yetmaneli, A. Sandra. Chemical Properties of Dadih from Tanjung Bonai Regency, Tanah Datar District, West Sumatera, Indonesia. 2nd International Conference on Animal Production for Food Sustainability. 2021. 1–4.
- Arnold M, Rajagukguk YV, Gramza Michałowska A. Characterization of Dadih: Traditional Fermented Buffalo Milk of Minangkabau" Beverages. 2021. 7, no. 3: 60. <https://doi.org/10.3390/beverages7030060>
- BPS Sumbar. Populasi Ternak. 2023 <https://sumbar.bps.go.id/id/statistics-table/2/NTUjMg==/populasi-ternak-.html>.
- Damayanti, E., M. Junaidi, N. Koimah, Sariati. Kualitas Dadih Susu Sapi dan Susu Kambing dengan Fermenter Tabung Bambu. Jurnal Jeumpa. 2020. Vol. 7 (1): 371–378.
- Fadhlurrohman, I., M.S. Dzilali, C.M.P. Rosihan, T.B. Kristanto, T. Setyawardani. Diversifikasi Produk Dadih yang Dibuat dari Berbagai Jenis Bakteri dan Lama Waktu Inkubasi. Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian. 2024 Hal: 643–650.
- Fatdillah, H., F. Febrianti, D.R. Sari. Pengaruh Fermentasi Spontan dan Back-Slopping Terhadap Kualitas Dadih Berdasarkan Total Bakteri Asam Laktat, pH dan Total Titratable Acidity. Jurnal Riset Rumpun Ilmu Hewani. 2023. Vol. 2 (2): 643-650.
- Fatdillah, H., F. Febrianti, Y. Metri. Tinjauan Kandungan Gizi dan Keunggulan Nutrisi Dadih Sebagai Alternatif Makanan Berkhasiat Tinggi. Stock Peternakan. 2024. Vol. 6 (1): 49–54.
- Hayati, M. dan H. Nuryanto. Substitusi Dadih Sebagai Pengganti Yoghurt Dalam Pembuatan Yoghurt Sorbet. Jurnal Manner. 2024. Vol. 3 (2): 148–155.
- Helmizar, V. Setyaka, Susmiati. Pengembangan Usaha Olahan Dadih pada Rumah Dadih Yoghmi di Kota Padang Panjang. Jurnal Hilirisasi IPTEKS. 2022. Vol. 5 (2): 643–650.
- Helmizar, F. Ferry, F.Y. Rusdi, U. Ariyasra, S.R. Sari, R. Sakinah. Edukasi Gizi dan Penerapan Roti Fungsional Dadih pada Ibu Hamil untuk Pencegahan Stunting di Kabupaten Lima Puluh Kota. Buletin

- Ilmiah Nagari Membangun. 2023. Vol. 6 (4): 302–311.
- I Made Sugitha, I Nyoman Sucipta, Ni Nyoman Puspawati, Sri Melia, Indri Yuliarsi, Ade Sukma. PRODUK PROBIOTIK DADIH FUTURISTIK. Cipta Media Nusantara (CMN). 2024. Surabaya.
- Jannah, H, Pratama, Y.E, Anggraini, O.R, Fatdillah, H, Riani, U.S, Febi, Putri, K. Analisis Kimia dan Mikrobiologi Dadiah yang diperkaya Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.): Peluang Produk Fermentasi Sehat. *Journal of Animal Science*. 2024. 9 (4) 87–90. DOI: <https://doi.org/10.32938/ja.v9i4.7862>
- Rizqiati, H., C. Sumantri, R.R. Noor, E. Damayanthi, & EI Rianti. Isolation and Identification of Indigenous Lactic Acid Bacteria from North Sumatra River Buffalo milk. *Jurnal Ilmu Ternak Dan Veteriner*. 2015. 20 (2): 87–94. <http://doi.org/10.14334/jitv.v20i2.1163>
- Roza, E, Aritonang, S. N, Yellita, Y, Susanty, H, Rizqan, Pratama, Y.E. Potential Of Dadiah Kapau From Agam District, West Sumatra, Indonesia As A Source Of Probiotics For Health. *BIODIVERSITAS*. 2022. Volume 23, Number 1, January 2022 Pages: 564-571 Doi: 10.13057/Biodiv/D230161
- Sayuti, I., Zulfarina dan Z. K. Aurianti. Analisis tingkat kualitas dadih kerbau dengan pemberian jenis pakan berbeda. *Jurnal Biogenesis*. 2014. Vol 11:1.
- Schoustra, S. E., Kasase, C., Toarta, C., Kassen, R., & Poulain, A. J. Microbial community structure of three traditional zambian fermented products: mabisi, chibwantu and munkoyo. *PloS one*. 2013. Vol. 8 (5): 1–12.