

Ampiang Dadih: Teknik Pengelolaan Dan Pengembangannya Sebagai Kuliner Tradisional Bukittinggi

Jamilah, Anna Febiana, Meria Eliza

Program Studi Pariwisata, Institut Seni Indonesia Padangpanjang, Jalan Bahder Johan, Padangpanjang 27128, Sumatera Barat

jamilahedward24@gmail.com, annafebiana02@gmail.com, meriaelizaisipp19@gmail.com

Abstrak

Ampiang Dadih merupakan salah satu kuliner tradisional yang memiliki nilai budaya tinggi di Bukittinggi, Sumatera Barat. Kombinasi antara *ampiang*, yang merupakan beras ketan yang ditumbuk menjadi bentuk pipih, dan *dadih*, yaitu produk fermentasi susu kerbau, menciptakan suatu hidangan yang kaya akan cita rasa dan tekstur. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis teknik pengelolaan *Ampiang Dadih* serta strategi pengembangannya dalam konteks pelestarian kuliner tradisional. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan wawancara mendalam terhadap produsen lokal dan penggiat kuliner, serta observasi langsung terhadap proses produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa teknik pengelolaan *Ampiang Dadih* meliputi pemilihan bahan baku berkualitas, proses fermentasi yang tepat, dan penyajian yang sesuai dengan tradisi lokal. Selain itu, terdapat tantangan dalam mempertahankan keaslian resep dan teknik pembuatan di tengah arus modernisasi dan perubahan selera konsumen. Pengembangan *Ampiang Dadih* sebagai kuliner tradisional dapat dilakukan melalui beberapa strategi, antara lain: edukasi kepada generasi muda mengenai pentingnya pelestarian kuliner lokal, inovasi dalam penyajian untuk menarik minat pasar modern, serta kolaborasi dengan sektor pariwisata untuk meningkatkan visibilitas produk ini. Dengan demikian, diharapkan *Ampiang Dadih* tidak hanya dapat bertahan sebagai warisan budaya, tetapi juga berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi lokal melalui sektor kuliner.

Kata Kunci: *Ampiang Dadih, Kuliner Tradisional, Budaya Minangkabau, Warisan Budaya, Bukittinggi*

Abstract

Ampiang Dadih is a traditional dish of high cultural value in Bukittinggi, West Sumatra. The combination of *ampiang*, which is glutinous rice pounded into a flat shape, and *dadih*, a fermented buffalo milk product, creates a dish rich in flavor and texture. This research aims to analyze the management techniques and development strategies of *Ampiang Dadih* in the context of traditional culinary preservation. The research method used was a qualitative approach with in-depth interviews with local producers and culinary activists, as well as direct observation of the production process. The results showed that *Ampiang Dadih* management techniques include selection of quality raw materials, proper fermentation process, and presentation according to local traditions. In addition, there are challenges in maintaining the authenticity of recipes and production techniques amid modernization and changing consumer tastes. The development of *Ampiang Dadih* as a traditional cuisine can be achieved through several strategies, including educating the younger generation, innovating presentation, and collaborating with the tourism sector. Thus, it is hoped that *Ampiang Dadih* can survive as a cultural heritage while contributing to local economic development through the culinary sector.

Keywords: *Ampiang Dadih, Traditional Culinary, Minangkabau Culture, Cultural Heritage, Bukittinggi*

PENDAHULUAN

Ampiang Dadih merupakan salah satu kuliner tradisional yang khas dari Bukittinggi, Sumatera Barat. Hidangan ini merupakan perpaduan antara *ampiang*, yang terbuat dari beras ketan, dan *dadih*, yaitu yogurt tradisional yang dibuat dari susu kerbau yang difermentasi. Hidangan ini tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga mencerminkan kekayaan tradisi dan kearifan lokal masyarakat Minangkabau. Dalam beberapa tahun terakhir, *Ampiang Dadih* telah mendapatkan pengakuan yang lebih luas, termasuk masuk dalam nominasi Anugerah Pesona Indonesia (API) 2020 sebagai salah satu minuman tradisional terpopuler (Klik Positif, 2020).

Proses pembuatan *Ampiang Dadih* melibatkan teknik fermentasi yang telah diwariskan secara turun-temurun, di mana susu kerbau difermentasi dalam wadah bambu untuk menghasilkan *dadih* dengan karakteristik rasa asam yang khas. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan perubahan selera konsumen, keberadaan *Ampiang Dadih* menghadapi berbagai tantangan, termasuk modernisasi dalam industri kuliner dan meningkatnya minat terhadap makanan cepat saji.

Dalam konteks ini, penting untuk melakukan kajian mendalam mengenai teknik pengelolaan *Ampiang Dadih* serta strategi pengembangannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi aspek-aspek teknis dalam pembuatan *Ampiang Dadih* serta

mengidentifikasi langkah-langkah inovatif yang dapat diambil untuk melestarikan dan mempromosikan kuliner tradisional ini. Dengan demikian, diharapkan *Ampiang Dadiah* tidak hanya dapat bertahan sebagai bagian dari warisan budaya, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal melalui sektor pariwisata kuliner.

Penelitian terdahulu turut memperkuat kajian ini. Usmiati dan Risfaheri (2013) meneliti pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat, sementara Indonesiakaya (n.d.) mengulas proses fermentasi susu tradisional khas Minangkabau. Klik Positif (2020) mencatat pengakuan *Ampiang Dadiah* dalam nominasi API 2020, dan Penaindonews (2023) membahas keterkaitan kuliner ini dengan warisan budaya Sumatera Barat secara lebih luas. Tempo (2022) serta Tribun Pekanbaru Travel (2022) menyoroti popularitas *Ampiang Dadiah* sebagai daya tarik wisata kuliner di Bukittinggi, sedangkan Pelangi Holidays (n.d.) dan Viva (2022) mengangkat aspek kenikmatan dan keunikan rasanya. Berdasarkan kajian-kajian tersebut, masih terdapat kesenjangan (GAP) pada aspek teknik pengelolaan yang sistematis serta strategi pengembangan *Ampiang Dadiah* secara berkelanjutan, yang menjadi fokus utama penelitian ini.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih dalam mengenai pentingnya pelestarian kuliner tradisional serta mendorong partisipasi masyarakat dalam menjaga dan mengembangkan identitas kuliner daerah. Salah satu tujuan utama penelitian ini adalah mendokumentasikan dan memahami teknik-teknik yang digunakan dalam proses pembuatan *Ampiang Dadiah*, mencakup pemilihan bahan baku berkualitas, metode fermentasi yang tepat, serta cara penyajian yang sesuai dengan tradisi lokal.

Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dalam pelestarian *Ampiang Dadiah* di tengah dinamika perubahan zaman dan modernisasi, serta merumuskan strategi pengembangan dan promosi *Ampiang Dadiah* sebagai kuliner tradisional. Pada akhirnya, penelitian ini bertujuan untuk memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pemangku kepentingan, termasuk pemerintah daerah dan pelaku industri kuliner, dalam mengembangkan *Ampiang Dadiah* sebagai bagian dari pariwisata kuliner di Bukittinggi.

METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Metode pendekatan penelitian ini adalah pendekatan kualitatif, yang digunakan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam mengenai teknik pengelolaan dan pengembangan *Ampiang Dadiah* sebagai kuliner tradisional. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan para produsen lokal, pengrajin, dan masyarakat yang terlibat dalam pembuatan serta penyajian *Ampiang Dadiah*, serta observasi langsung terhadap proses produksi dan penyajian.

Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi aspek-aspek sosial, budaya, dan ekonomi yang terkait dengan *Ampiang Dadiah*, sehingga dapat memahami konteks produksi dan konsumsi kuliner ini, serta tantangan pelestariannya di tengah perubahan zaman. Melalui analisis data yang diperoleh, penelitian ini bertujuan untuk merumuskan strategi pengembangan yang dapat meningkatkan keberlanjutan *Ampiang Dadiah* sebagai bagian dari warisan budaya Minangkabau.

Pendekatan kualitatif dinilai efektif dalam studi kuliner tradisional karena mampu menggali makna dan nilai-nilai yang terkandung dalam praktik pembuatan dan konsumsi makanan. Padangkita.com menekankan pentingnya memahami proses fermentasi *dadiah* yang berlangsung secara spontan dalam wadah bambu tanpa memerlukan tambahan kultur mikroba tertentu (Padangkita, 2023). Sebagaimana dinyatakan oleh Gramedia (2024), pendekatan kualitatif lebih menekankan pada aspek kualitas dari entitas yang diteliti, sehingga peneliti dapat memperoleh wawasan yang lebih dalam tentang nilai-nilai sosial dan budaya yang melekat pada *Ampiang Dadiah*.

Data dikumpulkan melalui teknik wawancara mendalam dan observasi langsung. Wawancara dilakukan dengan produsen lokal, pengrajin, dan masyarakat yang terlibat dalam proses pembuatan *Ampiang Dadiah*, sehingga diperoleh informasi yang kaya dan kontekstual, sementara observasi langsung terhadap proses produksi membantu peneliti memahami praktik dan tradisi yang terkait dengan kuliner ini.

Proses analisis data dalam penelitian kualitatif melibatkan reduksi dan kategorisasi informasi untuk menemukan pola dan tema yang relevan. Peneliti tidak hanya berfokus pada hasil akhir tetapi juga pada proses yang terjadi selama pengumpulan data, sebagaimana dijelaskan oleh Sugiyono (2015) bahwa analisis data dalam penelitian kualitatif merupakan upaya untuk mencari dan mengorganisasikan catatan-catatan dari observasi dan wawancara agar dapat lebih memahami kasus yang diteliti.

Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dan observasi langsung terhadap produsen lokal *Ampiang Dadiah*. Wawancara bertujuan untuk menggali informasi terkait proses pembuatan *dadiah*, mulai dari bahan utama yang digunakan, seperti susu kerbau segar, hingga teknik fermentasi tradisional menggunakan tabung bambu.

Observasi langsung dilakukan untuk memahami setiap tahapan produksi, mulai dari pengolahan bahan baku hingga *dadiah* siap disajikan bersama *ampiang*. Dengan mengamati langsung, diperoleh gambaran nyata mengenai peralatan tradisional yang digunakan, teknik fermentasi, serta lingkungan tempat proses produksi berlangsung, sehingga data yang diperoleh lebih lengkap, mendalam, dan akurat.

Berdasarkan wawancara dengan Elsa (2024), salah satu penjual *Ampiang Dadiah*, ia menjelaskan bahwa *dadiah* diperoleh langsung dari produsen lokal yang masih menggunakan teknik fermentasi tradisional. Ia menyatakan bahwa menjaga kelestarian

makanan tradisional seperti *Ampiang Dadiah* sangat penting karena, selain menjadi bagian dari identitas budaya Minangkabau, makanan ini juga berpotensi menjadi daya tarik wisata kuliner, sehingga penting untuk diperkenalkan kepada generasi muda dan wisatawan agar tetap dikenal sebagai warisan budaya.

Ia juga menyebutkan bahwa salah satu tantangan utama adalah memastikan *dadiah* yang diterima dari produsen memiliki kualitas yang baik dan cita rasa yang konsisten. Sebagai penjual, ia berusaha menjaga keaslian penyajian dengan menggunakan bahan-bahan tradisional lainnya, yaitu *ampiang* dari beras ketan dan gula aren, dengan harapan makanan ini dapat terus diminati oleh masyarakat lokal maupun wisatawan sekaligus menjaga tradisi kuliner Minangkabau tetap hidup.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peran Ampiang Dadiah dalam Konteks Kuliner Sumatera Barat

Ampiang Dadiah memiliki peran yang sangat penting dalam konteks kuliner Sumatera Barat, khususnya dalam budaya masyarakat Minangkabau. Hidangan ini merupakan perpaduan antara *ampiang*, yang terbuat dari beras ketan yang ditumbuk dan dijemur hingga kering, dengan *dadiah*, yaitu yogurt tradisional yang dihasilkan dari fermentasi susu kerbau. Kombinasi ini menciptakan cita rasa yang unik, di mana *ampiang* memberikan tekstur renyah dan *dadiah* menawarkan rasa asam yang menyegarkan. Keberadaan *Ampiang Dadiah* tidak hanya sekadar sebagai makanan, tetapi juga sebagai simbol dari kearifan lokal dan tradisi yang telah diwariskan secara turun-temurun.

Sejak zaman kerajaan Pagaruyung, *Ampiang Dadiah* telah menjadi bagian integral dari berbagai acara adat dan ritual masyarakat Minangkabau. Hidangan ini sering disajikan dalam pertemuan keluarga, upacara adat, dan perayaan lainnya, sehingga memperkuat ikatan sosial di antara anggota komunitas. *Ampiang Dadiah* merupakan simbol dari kearifan lokal masyarakat Minangkabau yang erat dengan tradisi dan nilai-nilai kehidupan (Palpos, 2023).

Selain nilai budayanya, *Ampiang Dadiah* juga menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan. *Dadiah* mengandung bakteri baik seperti *Lactobacillus casei* yang berfungsi sebagai probiotik, membantu menjaga kesehatan pencernaan dan meningkatkan sistem imun tubuh. Selain itu, hidangan ini kaya akan karbohidrat dan protein yang penting untuk energi dan pemeliharaan jaringan tubuh, sehingga tidak hanya lezat tetapi juga memberikan kontribusi positif bagi kesehatan konsumennya.

Dalam perkembangan modern, *Ampiang Dadiah* tetap relevan dan menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di Bukittinggi. Banyak pengunjung mencari pengalaman gastronomi autentik ketika berkunjung ke daerah tersebut, dan beberapa tempat makan terkenal di Bukittinggi, seperti Palanta Soto H. Minah, menjadikan *Ampiang Dadiah* sebagai salah satu menu andalan mereka. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun dunia kuliner terus berubah dengan hadirnya berbagai inovasi makanan baru, *Ampiang Dadiah* tetap mampu menarik perhatian baik masyarakat lokal maupun wisatawan.

Secara keseluruhan, *Ampiang Dadiah* berperan penting dalam melestarikan warisan kuliner Minangkabau serta memperkuat identitas budaya daerah. Dengan mempertahankan tradisi pembuatan dan penyajiannya, masyarakat Minangkabau tidak hanya menjaga keberagaman kuliner Indonesia, tetapi juga memastikan generasi mendatang dapat menikmati dan menghargai kekayaan budaya mereka.

Teknik Pengelolaan Ampiang Dadiah

Pemilihan Bahan Baku

Bahan utama yang digunakan adalah beras ketan dan susu kerbau segar. Kualitas beras ketan yang baik akan memengaruhi tekstur *ampiang*, sedangkan susu kerbau segar sangat penting untuk menghasilkan *dadiah* yang berkualitas tinggi. Proses pemilihan ini harus dilakukan dengan cermat, mengingat bahan-bahan tersebut harus bebas dari kontaminasi dan memiliki kesegaran yang optimal untuk mendukung proses fermentasi.

Proses Pembuatan Ampiang

- Beras ketan direndam dalam air selama beberapa jam untuk menghilangkan kotoran dan meningkatkan kelembapan.
- Beras ketan dikukus hingga matang dan ditumbuk hingga pipih. Proses penumbukan ini dilakukan dengan hati-hati agar *ampiang* tidak terlalu lengket dan tetap memiliki tekstur yang diinginkan.
- Setelah ditumbuk, *ampiang* dijemur di bawah sinar matahari hingga kering dan renyah. Proses pengeringan ini sangat penting karena akan menentukan tingkat kerenyahan *ampiang* saat disajikan.

Proses Fermentasi untuk Membuat Dadiah

Susu kerbau segar dimasukkan ke dalam wadah bambu, kemudian ditutup dengan daun pisang dan dibiarkan pada suhu ruang selama 2–3 hari. Selama periode ini, susu mengalami fermentasi alami yang dipicu oleh bakteri asam laktat, menghasilkan *dadiah* dengan rasa asam yang khas. Kebersihan wadah selama proses fermentasi perlu dijaga agar tidak terkontaminasi oleh mikroba lain yang dapat merusak kualitas *dadiah*.

Penyajian Ampiang Dadiah

- Ampiang* disajikan dalam mangkuk atau piring, kemudian ditambahkan *dadiah* di atasnya.

- e. Hidangan ini biasanya dilengkapi dengan taburan kelapa parut dan gula merah untuk menambah cita rasa manis dan aroma yang menggugah selera.
- f. Penyajian ini tidak hanya memperhatikan aspek rasa, tetapi juga estetika, sehingga menarik bagi konsumen.

Evaluasi dan umpan balik dari konsumen juga merupakan bagian penting dari analisis teknik pengelolaan *Ampiang Dadiah*. Mengumpulkan pendapat dari para penikmat kuliner dapat memberikan wawasan berharga mengenai preferensi rasa dan kualitas produk, yang dapat digunakan untuk melakukan perbaikan berkelanjutan dalam proses pengelolaannya.

Metode Pembuatan dan Bahan Baku Dadiah

Proses pembuatan *dadiah*, yang merupakan salah satu komponen utama dalam *Ampiang Dadiah*, melibatkan beberapa tahapan penting untuk menghasilkan produk fermentasi yang berkualitas. *Dadiah* terbuat dari susu kerbau segar dan melalui proses fermentasi alami yang berlangsung dalam wadah bambu.

Bahan Baku

- g. **Susu Kerbau:** bahan utama dalam pembuatan *dadiah* adalah susu kerbau segar yang biasanya diperah pada pagi hari. Susu ini dipilih karena kandungan lemak dan protein yang tinggi, serta karakteristik rasa yang khas, sehingga hanya susu kerbau yang dapat menghasilkan *dadiah* dengan kualitas terbaik sesuai selera masyarakat Minangkabau.
- h. **Wadah Bambu:** proses fermentasi dilakukan dalam tabung bambu yang memiliki sifat alami untuk mendukung pertumbuhan mikroorganisme. Bagian dalam bambu mengandung bakteri asam laktat yang berperan penting dalam proses fermentasi, sehingga wadah bambu harus dalam kondisi segar dan bersih agar tidak mengontaminasi susu.

Cara Pembuatan

- i. **Persiapan Susu:** setelah diperah, susu kerbau disaring untuk menghilangkan kotoran atau partikel asing, kemudian langsung ditampung ke dalam wadah bambu tanpa melalui proses pemanasan atau penambahan bahan kimia lainnya.
- j. **Fermentasi:** wadah bambu berisi susu kerbau ditutup rapat menggunakan daun pisang atau penutup lainnya untuk mencegah kontaminasi dari luar. Proses fermentasi berlangsung pada suhu ruang selama 24 hingga 48 jam, di mana mikroorganisme alami dari permukaan bambu dan susu kerbau memfermentasi laktosa dalam susu menjadi asam laktat, menghasilkan *dadiah* dengan tekstur lembut dan rasa asam yang khas.
- k. **Pengecekan Kematangan:** setelah periode fermentasi selesai, *dadiah* akan terlihat menggumpal dan memiliki konsistensi semi-padat. Kualitas *dadiah* dapat dilihat dari warna putihnya yang bersih dan aroma khas susu asam yang menyegarkan.
- l. **Penyajian:** *Dadiah* siap disajikan sebagai makanan ringan atau sebagai bahan campuran dalam hidangan lain seperti *Ampiang Dadiah*, biasanya dengan tambahan gula merah dan kelapa parut untuk menambah cita rasa.

Strategi Pengembangan Kuliner Tradisional Ampiang Dadiah

- m. **Peningkatan Kualitas Produk** menjadi salah satu fokus utama dalam strategi pengembangan. Hal ini mencakup upaya untuk menjaga keaslian resep dan teknik pembuatan *Ampiang Dadiah*, serta memastikan penggunaan bahan baku berkualitas tinggi, misalnya susu kerbau segar dan beras ketan yang dipilih dengan cermat, yang dapat meningkatkan cita rasa dan nilai gizi hidangan ini. Produk yang berkualitas tidak hanya menarik minat konsumen lokal tetapi juga wisatawan yang mencari pengalaman kuliner autentik.
- n. **Strategi Pemasaran yang Efektif** juga diperlukan untuk memperkenalkan *Ampiang Dadiah* kepada khalayak yang lebih luas. Hal ini dapat dilakukan melalui promosi di media sosial, kolaborasi dengan influencer kuliner, serta partisipasi dalam festival makanan dan acara budaya. Dengan memanfaatkan platform digital, pengusaha kuliner dapat menjangkau audiens yang lebih besar, termasuk generasi muda, sekaligus mengembangkan kemasan yang menarik dan informatif untuk meningkatkan daya tarik produk di pasaran.
- o. **Pengembangan Pasar** merupakan strategi lain yang penting untuk dipertimbangkan, melibatkan penciptaan pasar baru bagi *Ampiang Dadiah* baik di dalam maupun luar daerah Sumatera Barat. Menjalinkan kerja sama dengan restoran atau hotel untuk menyajikan *Ampiang Dadiah* sebagai menu khas dapat membantu meningkatkan visibilitas dan penjualan, sementara memperkenalkan produk ini ke pasar internasional melalui pameran atau festival kuliner juga dapat menjadi langkah strategis untuk memperluas jangkauan pasar.
- p. **Edukasi Masyarakat** mengenai nilai budaya dan kesehatan dari *Ampiang Dadiah* juga merupakan bagian integral dari strategi pengembangan. Masyarakat perlu disadarkan akan pentingnya melestarikan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya mereka melalui kegiatan seperti workshop memasak, seminar tentang manfaat kesehatan *dadiah* sebagai probiotik, serta kampanye pelestarian makanan tradisional.

KESIMPULAN

Ampiang Dadiah merupakan kuliner tradisional yang kaya akan nilai budaya dan sejarah di Bukittinggi, Sumatera Barat. Kombinasi antara *ampiang*, yang terbuat dari beras ketan, dan *dadiah*, yogurt yang dihasilkan dari fermentasi susu kerbau, menciptakan hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga berfungsi sebagai simbol kearifan lokal masyarakat Minangkabau. Penelitian ini mengungkapkan bahwa teknik pengelolaan *Ampiang Dadiah* meliputi pemilihan bahan baku berkualitas, proses

fermentasi yang tepat, dan penyajian yang sesuai dengan tradisi lokal. Namun, *Ampiang Dadiah* menghadapi tantangan dalam mempertahankan keaslian resep dan teknik pembuatan di tengah modernisasi dan perubahan selera konsumen. Oleh karena itu, pengembangan kuliner ini perlu dilakukan melalui strategi edukasi kepada generasi muda tentang pentingnya pelestarian kuliner lokal, inovasi dalam penyajian untuk menarik minat pasar modern, serta kolaborasi dengan sektor pariwisata untuk meningkatkan visibilitas produk. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan *Ampiang Dadiah* tidak hanya dapat bertahan sebagai warisan budaya tetapi juga berkontribusi terhadap pengembangan ekonomi lokal melalui sektor kuliner.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada para produsen dan penjual *Ampiang Dadiah* di Bukittinggi yang telah bersedia menjadi informan dan berbagi pengalaman selama proses pengumpulan data, serta kepada Program Studi Pariwisata, Institut Seni Indonesia Padangpanjang, atas dukungan yang diberikan selama pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Akuntansi PNP. (n.d.). Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. *Jurnal Akuntansi Manajemen*.
- Elsa. (2024). Wawancara dengan penjual Ampiang Dadiah, Bukittinggi.
- Gramedia. (2024). Pengertian penelitian kualitatif. Diakses dari <https://www.gramedia.com>
- Indonesiakaya. (n.d.). Dadiah, fermentasi susu tradisional khas Minangkabau. Diakses dari <https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/dadiah-fermentasi-susu-tradisional-khas-minangkabau/>
- Klik Positif. (2020). Ampiang Dadiah kuliner khas Bukittinggi yang masuk nominasi API 2020. Diakses dari <https://klikpositif.com/ampiang-dadiah-kuliner-khas-bukittinggi-yang-masuk-nominasi-api-2020/>
- Padangkita. (2023). Proses fermentasi dadiah dalam budaya masyarakat Minangkabau. Diakses dari <https://padangkita.com>
- Palpos. (2023). Ampiang Dadiah hidangan tradisional Minangkabau yang unik dan sehat. Diakses dari <https://palpos.bacakoran.co/read/14745/ampiang-dadiah-hidangan-tradisional-minangkabau-yang-unik-dan-sehat>
- Pelangi Holidays. (n.d.). Menikmati lezatnya Ampiang Dadiah. Diakses dari <https://pelangiholidays.com/menikmati-kelezatan-ampiang-dadiah/>
- Penaindonews. (2023). Warisan budaya Sumatera Barat: Perpaduan antara rasa makanan dan kebudayaan yang menggugah selera. Diakses dari <https://penaindonews.com/2023/05/29/warisan-budaya-sumatera-barat-perpaduan-antara-rasa-makanan-dan-kebudayaan-yang-menggugah-selera/>
- RJ Fahuinib. (n.d.). Ampiang Dadiah kudapan lezat dari Minangkabau. Diakses dari <https://rjfahuinib.org/index.php/tabuah/article/download/65/217/952>
- Sugiyono. (2015). Metode penelitian kombinasi (mixed methods). Alfabeta.
- Tempo. (2022). Ampiang Dadiah kuliner khas Bukittinggi terbuat dari susu kambing atau kerbau. Diakses dari <https://www.tempo.co/gaya-hidup/ampiang-dadiah-kuliner-khas-bukittinggi-terbuat-dari-susu-kambing-atau-kerbau-489663>
- Tribun Pekanbaru Travel. (2022). Ampiang Dadiah bikin nagih, kuliner yang wajib dicoba bila ke Bukittinggi. Diakses dari <https://tribunpekanbarutravel.tribunnews.com/2022/03/15/ampiang-dadiah-bikin-nagih-kuliner-yang-wajib-dicoba-bila-ke-bukittinggi?page=all>
- Usmiati, S., & Risfaheri, R. (2013). Pengembangan dadih sebagai pangan fungsional probiotik asli Sumatera Barat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(1), 309–315.
- Viva. (2022). Ampiang Dadiah, surga gurih manis fermentasi susu kerbau khas Minang. Diakses dari <https://www.viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1734928-ampiang-dadiah-surga-gurih-manis-fermentasi-susu-kerbau-khas-minang>
- YouTube. (2022). Ampiang Dadiah - Surga gurih manis fermentasi susu kerbau khas Minang. Diakses dari <https://www.youtube.com/watch?v=mBpkJsxuhS8>