

ABSTRAK

Dadiah merupakan produk pangan turun temurun masyarakat suku Minangkabau yang berasal dari Sumatera Barat. *Dadiah* adalah gumpalan susu berbau dan berasa asam yang dihasilkan dengan cara memeram susu kerbau dalam bambu. *Dadiah* merupakan produk tradisi Minangkabau yang memiliki prinsip dan nilai-nilai budaya. Dahulu *Dadiah* dijadikan makanan favorit pengganti lauk dan makan sampingan yang disantap menggunakan nasi dengan tambahan *sambalado* (cabai), irisan bawang, dan sirih, namun saat ini *Dadiah* mengalami perubahan dan pergeseran akibat faktor intervensi, sehingga pergeseran ini dikhawatirkan berdampak negatif pada kelestarian produk tradisi *Dadiah*. Sehingga diperlukan adanya perubahan dengan melakukan inovasi dengan berlandaskan bahwa melestarikan tradisi dapat dilakukan dengan mendukung adanya perubahan dan perkembangan yang terjadi dengan tetap membawa nilai-nilai yang ada agar tradisi dapat terus bertahan karena dalam kehidupan nyata tidak ada sesuatu yang statis dan diam. Oleh sebab itu, *Dadiah* sebagai salah satu produk pangan tradisional yang merupakan perwujudan budaya masyarakat Minangkabau perlu dikembangkan, Limas Pemandu Inovasi merupakan metode yang dapat digunakan untuk dapat membantu menciptakan inovasi yang baik dan tepat dengan dengan menyisipkan unsur-unsur kebaruan namun tetap mempertahankan identitas tradisi yang kemudian dikembangkan menggunakan model AISAS sebagai metode perancangan. Pendekatan penelitian deskriptif kualitatif dengan menggunakan triangulasi data yaitu wawancara, observasi dan studi pustaka, sehingga didapatkan strategi rekomendasi berupa inovasi dengan menyisipkan unsur-unsur kebaruan namun tetap membawa nilai-nilai yang ada pada *Dadiah*.

Kata kunci: Dadiah, Limas Pemandu Inovasi, Strategi Rekomendasi.