



Dadih atau susu kerbau yang difermentasi biasanya enak dimakan dengan emping. Bisa juga dimakan sebagai lauk nasi ditemani sambalado mentah. Namun, di tangan tiga orang mahasiswa Universitas Bung Hatta (UBH) Padang, dadih diolah menjadi es krim.

Selain lebih lezat, konsumennya tentu bisa lebih luas. Karena es krim biasanya digemari oleh segala usia. Nama makanan yang diciptakan oleh mahasiswa-mahasiswa kreatif ini adalah Es Cream Dadih Rasa Buah.

Lengkapnya : [padangmedia](#)

---

<https://bunghatta.ac.id/berita/459/improvisasi-mahasiswa-ubh-dadih-diolah-jadi-es-krim.html>