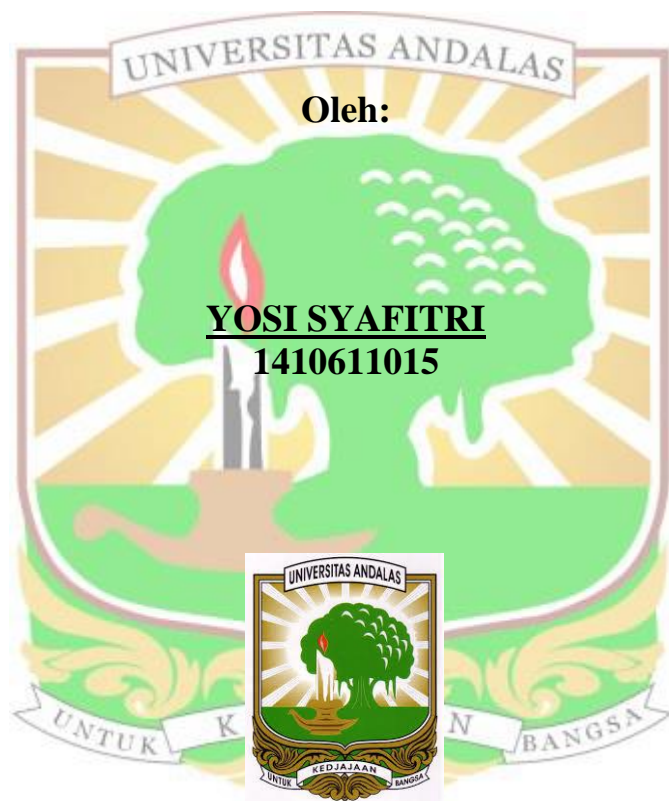


**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT
ASAL IKAN FERMENTASI (*PADO*) DI KABUPATEN
PADANG PARIAMAN, SUMATERA BARAT**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT
ASAL IKAN FERMENTASI (*PADO*) DI KABUPATEN
PADANG PARIAMAN, SUMATERA BARAT**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL IKAN FERMENTASI (*PADO*) DI KABUPATEN PADANG PARIAMAN, SUMATERA BARAT

YOSI SYAFITRI, dibawah bimbingan

Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS, Ph.D dan Indri Juliyarsi, S.P, MP
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Program Studi Ilmu Peternakan
Universitas Andalas Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai gizi (protein, lemak, kadar air, pH dan keasaman), total koloni bakteri aerob, total koloni bakteri asam laktat (BAL), isolasi bakteri, identifikasi konvensional (makroskopis dan mikroskopis), kualitas biokimia (uji katalase dan tipe fermentasi), aktivitas antimikroba (*Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* dan *Escherichia coli O157*), aktivitas antibiotik (penisilin, ampicilin dan kanamisin) serta uji ketahanan terhadap asam, juga untuk mengetahui jenis BAL yang berperan dalam proses fermentasi ikan *pado* secara molekuler menggunakan metode 16S rRNA. Metode penelitian adalah metode deskriptif dan analisa di laboratorium. Sampel yang dipakai sebagai bahan penelitian adalah ikan *pado* yang berasal dari 4 tempat produksi di Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. Parameter yang diamati adalah kandungan gizi, total koloni bakteri aerob, total koloni BAL, isolasi dan identifikasi BAL, kualitas biokimia dari keempat sampel, selanjutnya untuk aktivitas antimikroba dan antibiotik serta uji ketahanan terhadap asam dilakukan hanya pada sampel ikan *pado* ZA, dan yang terakhir isolasi dan identifikasi secara molekuler menggunakan metode 16S rRNA. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata nilai gizi ikan *pado* yaitu protein 23,92%, lemak 10,53%, kadar air 58,27%, pH 4,82 dan keasaman 1,12%, total koloni bakteri aerob adalah $0 - 4 \times 10^5$ CFU/g, total koloni BAL 1×10^6 CFU/g - 3×10^6 CFU/g, BAL isolat ikan *pado* berbentuk basil, bersifat katalase negatif, tipe homofermentatif, mempunyai daya hambat terhadap bakteri patogen dan tahan terhadap pH lambung. Bakteri asam laktat asal ikan *pado* ZA (Zaidir) yang didapat adalah *Lactobacillus fermentum* strain CAU5621.

Kata kunci : 16S rRNA, Bakteri Asam Laktat, Ikan Pado, *Lactobacillus fermentum* strain CAU5621