

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT
ASAL MAKANAN TRADISIONAL *BOYOM*
DI KABUPATEN PASAMAN SUMATERA BARAT**

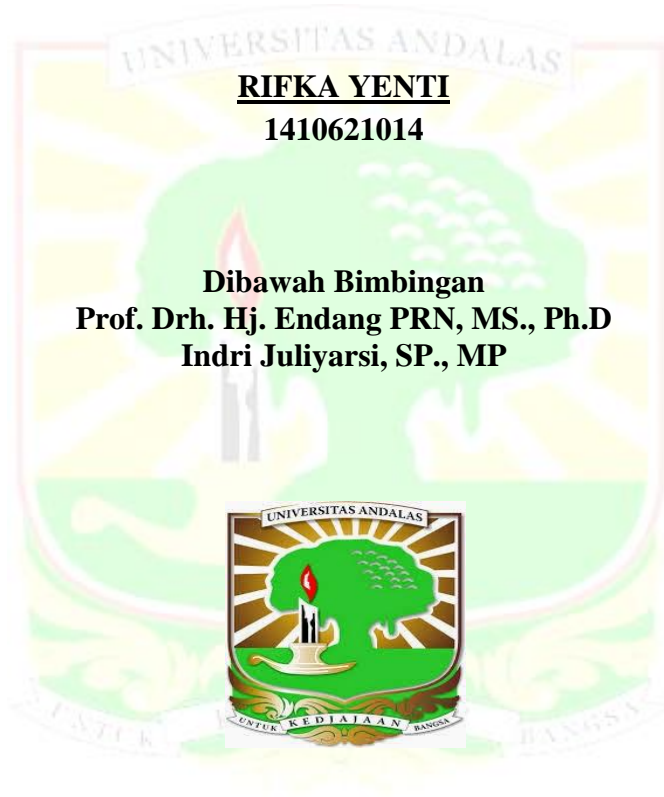
SKRIPSI

Oleh:

RIFKA YENTI

1410621014

**Dibawah Bimbingan
Prof. Drh. Hj. Endang PRN, MS., Ph.D
Indri Juliyarsi, SP., MP**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2018**

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT
ASAL MAKANAN TRADISIONAL *BOYOM*
DI KABUPATEN PASAMAN SUMATERA BARAT**



SKRIPSI

Oleh:

RIFKA YENTI

1410621014

**Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana
Pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2018**

KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL MAKANAN TRADISIONAL *BOYOM* DI KABUPATEN PASAMAN SUMATERA BARAT

Rifka Yenti di bawah bimbingan

Prof. drh. Hj. Endang Purwati RN, MS., Ph.D dan Indri Juliyarsi, SP., MP

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak
Universitas Andalas Payakumbuh, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan nilai gizi (protein, lemak, kadar air dan pH), mengetahui total koloni bakteri aerob, mengetahui total koloni bakteri anaerob (bakteri asam laktat/BAL), mengetahui kualitas makroskopis dan mikroskopis, mengetahui sifat biokimia BAL, mengetahui uji antimikroba dan uji antibiotik serta mengetahui hasil isolasi dan identifikasi BAL secara molekuler menggunakan metode 16S rRNA. Metode penelitian adalah metode deskriptif dan analisa di laboratorium. Sampel yang dipakai sebagai bahan penelitian ini adalah *boyom* yang berasal dari 7 jenis *boyom* di Kabupaten Pasaman. Parameter yang diamati adalah kandungan nilai gizi *boyom*, total koloni bakteri aerob dan anaerob, karakteristik BAL secara makroskopis dan mikroskopis, sifat biokimia, ketahanan terhadap pH asam dan uji aktivitas antimikroba dan antibiotik serta isolasi dan identifikasi BAL secara molekuler menggunakan metode 16S rRNA. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein berkisar antara 13.57%-18.38% dan tertinggi pada *boyom* D, lemak 4.53%-9.33% dan tertinggi pada *boyom* B, kadar air 69.84%-79.45% dan tertinggi pada *boyom* B, pH 4.89-6.47 dan tertinggi pada *boyom* F, total koloni bakteri aerob adalah $0 - 250 \times 10^4$ CFU/g, total BAL 13.6×10^6 CFU/g - 24×10^6 CFU/g, BAL isolat (A, E dan F) berbentuk batang sedangkan isolat (B, C, D dan G) berbentuk bulat, bersifat katalase negatif, tipe homofermentatif, mempunyai daya hambat terhadap bakteri patogen, tahan terhadap pH asam (pH 3) dan jenis bakteri hasil 16S rRNA *boyom* dari sampel A dengan jenis ikan Tali-tali (*Nemacheillus pfeifferae*) asal desa Pacuan adalah *Lactobacillus casei* strain CAU1971.

Kata Kunci : *boyom*, BAL, probiotik, 16S rRNA, *Lactobacillus casei* strain CAU1971.