

**POTENSI FERMENTATIF DAN KARAKTER PARSIAL MIKROFLORA
ALAMI BEBERAPA PRODUK DADIH TRADISIONAL KECAMATAN
LEMBANG JAYA, KABUPATEN SOLOK**

SKRIPSI SARJANA BIOLOGI

OLEH

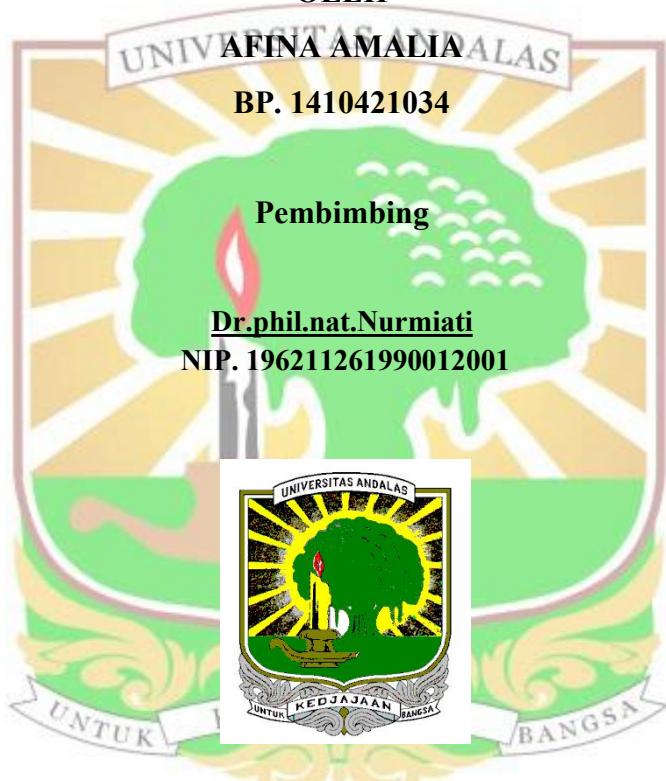
AFINA AMALIA

BP. 1410421034

Pembimbing

Dr.phil.nat.Nurmiati

NIP. 196211261990012001



JURUSAN BIOLOGI

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

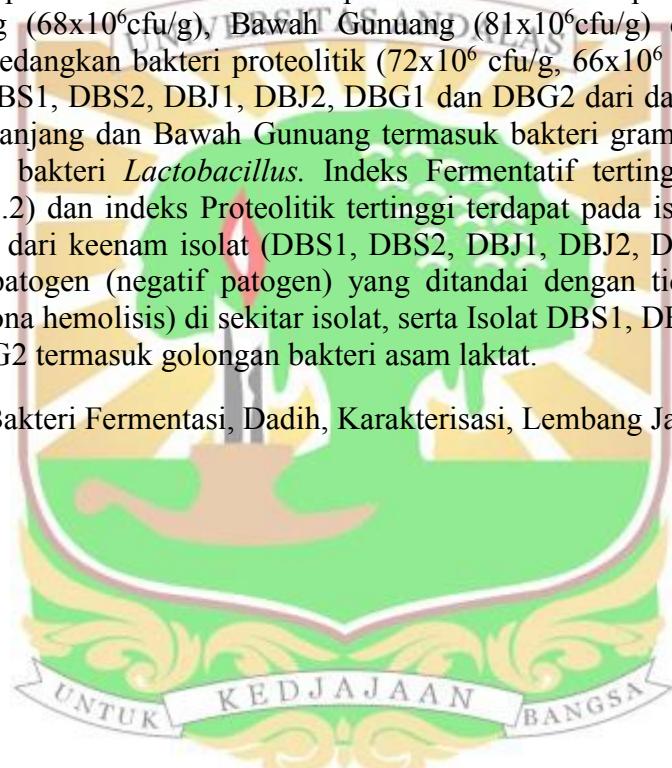
UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2018

ABSTRAK

Penelitian tentang Potensi Fermentatif Dan Karakter Parsial Mikroflora Alami Beberapa Produk Dadih Tradisional Kecamatan Lembang Jaya, Kabupaten Solok telah dilaksanakan dari bulan Desember 2017 sampai bulan Maret 2018 di Laboratorium Riset Mikrobiologi, Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Andalas. Penelitian ini menggunakan Metode survey dengan beberapa tahapan yaitu keberadaan, isolasi, karakterisasi, uji biokimia, uji patogenitas dan uji potensi isolat-isolat yang telah teruji potensif fermentatif sebagai kandidat probiotik, data yang didapatkan dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian didapatkan komposisi keberadaan bakteri pemfermentasi dalam produk dadih daerah Batu Bajanjang (68×10^6 cfu/g), Bawah Gunuang (81×10^6 cfu/g) dan Bukik Sileh (57×10^6 cfu/g) sedangkan bakteri proteolitik (72×10^6 cfu/g, 66×10^6 cfu/g dan 34×10^6 cfu/g). Isolat DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1 dan DBG2 dari dadih daerah Bukik Sileh, Batu Bajanjang dan Bawah Gunuang termasuk bakteri gram positif dan basil yang tergolong bakteri *Lactobacillus*. Indeks Fermentatif tertinggi terdapat pada isolat DBG1 (2.2) dan indeks Proteolitik tertinggi terdapat pada isolat DBG2 (2.3). Uji patogenitas dari keenam isolat (DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1 dan DBG2) tidak bersifat patogen (negatif patogen) yang ditandai dengan tidak terbentuknya zona bening (zona hemolisis) di sekitar isolat, serta Isolat DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1 dan DBG2 termasuk golongan bakteri asam laktat.

Kata Kunci : Bakteri Fermentasi, Dadih, Karakterisasi, Lembang Jaya



ABSTRACT

Research on Potency and the presence partial of microflora fermentation in some Traditional Dadih Products from Solok Regency Lembang Jaya Subdistrict, West Sumatra has been implemented from December 2017 until March 2018 Research in the laboratory of Microbiology, Department of biology, Faculty of mathematics and natural sciences, the University of Andalas. This study used a survey Method with several stages, namely the existence, isolation, characterization, biochemical test, test and test potential of highly pathogenic isolates tested isolates-potensif fermentative as candidate probiotics, the data obtained analyzed are descriptive. The research results obtained by the composition of the presence of bacteria in the product area of Dadih fermentation Batu Bajanjang (68×10^6 cfu/g), Bawah Gunuang (81×10^6 cfu/g) and Bukik Sileh (57×10^6 cfu/g) while proteolytic bacteria (72×10^6 cfu/g, 66×10^6 cfu/g and 34×10^6 cfu/g). Isolates DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1 and DBG2 of Dadih Bukik Sileh area, Batu Bajanjang and Bawah Gunuang including Gram-positive bacteria and bacilli which belongs to the bacteria *Lactobacillus*. Fermentation Indeks in DBG1 (2.2) and Proteolitik Indeks in DBG2 (2.3). Test of highly pathogenic of the six isolates (DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1 and DBG2) is not a pathogen (pathogen negative) which is characterized by the formation of regions not clearzone (zone of hemolysis) in the vicinity of the isolates. Isolates DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1 and DBG2 inclusive of the lactic acid bacteria.

Keywords : Bacteria fermentation, Characterization, Dadih, Lembang Jaya

