

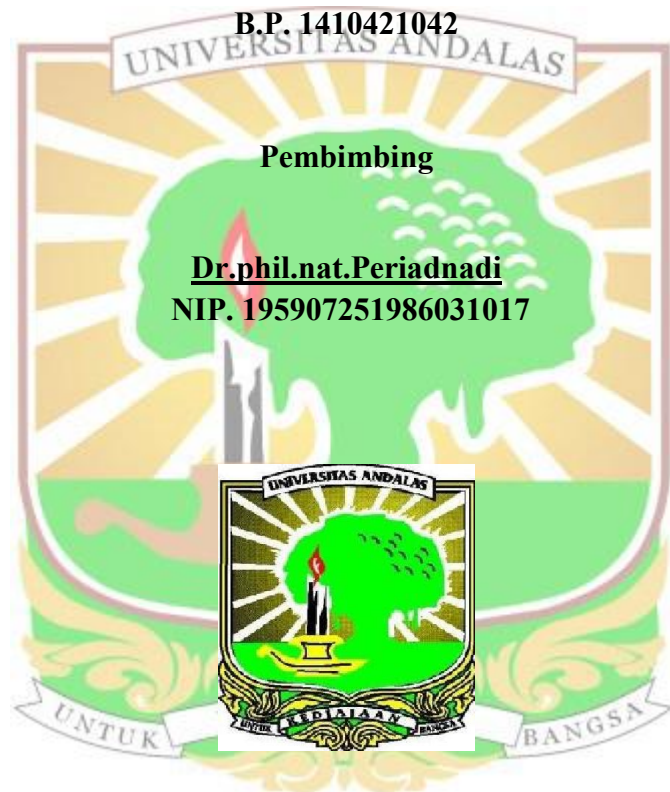
**KARAKTERISASI DAN POTENSI FERMENTATIF MIKROFLORA ALAMI
DALAM BEBERAPA PRODUK DADIH TRADISIONAL DI
KEC. TILATANG KAMANG, KAB. AGAM SUMATERA BARAT**

SKRIPSI SARJANA BIOLOGI

OLEH

DWISA FITRI

B.P. 1410421042



Pembimbing

Dr.phil.nat.Periadnadi
NIP. 195907251986031017

JURUSAN BIOLOGI

FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan keberadaan bakteri – bakteri dalam produk dadih beberapa daerah di Kec. Tilatang kamang, Sumatera Barat. Metode yang digunakan dalam penelitian yaitu Survey dengan menghitung jumlah keberadaan bakteri pada medium tumbuh. Hasil penelitian menunjukkan mikroflora alami total tertinggi, bakteri pemfermentasi dan bakteri proteolitik terdapat pada daerah Pasa Dama dengan jumlah (135×10^6 cfu/ml), (90×10^6 cfu/ml), dan (20×10^6 cfu/ml), Isolat dengan Kode DPD 1 dan DPD 2 tergolong pada bakteri genus Streptococcus serta Isolat Kode DKL1, DKL2, DSU1 dan DSU2 termasuk pada bakteri genus Lactobacillus. Nilai indeks fermentatif tertinggi yaitu isolat DSU1 dengan nilai 2,10 dan Nilai indeks proteolitik tertinggi yaitu DKL1 dengan nilai 1,74. Keenam isolat dinyatakan negatif bersifat patogen dan termasuk kedalam golongan Bakteri Asam Laktat.

Kata Kunci: Bakteri Asam Laktat, Dadih, Fermentasi, Tilatang Kamang



ABSTRACT

This study aims to compare the presence of bacteria - bacteria in the curd products in some areas of Kec. Tilatang kamang, West Sumatra. The method used in this research is Survey by counting the amount of bacteria present in growing medium. The results showed the highest total natural microflora, bacteria fermenting and proteolytic bacteria found in Pasa Dama area with total (135×10^6 cfu / ml), (90×10^6 cfu / ml), and (20×10^6 cfu / ml), Isolate code DPD 1 and DPD 2 belong to Streptococcus genus bacteria and Isolate Code DKL1, DKL2, DSU1 and DSU2 are included in Lactobacillus genus bacteria. The highest fermentative index value is DSU1 isolate with value 2,10 and highest value of proteolytic index that is DKL1 with value 1,74. The six isolates were negatively pathogenic and included in the Lactic Acid Bacteria class.

Keywords : Lactic Acid Bacteria, Dadih, Fermentation, Tilatang Kamang

