

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL SUSU
KERBAU DAN DADIH DI KECAMATAN LINTAU BUO
UTARA KABUPATEN TANAH DATAR SUMATERA BARAT**

SKRIPSI

Oleh :



ANNISA JANUARITA
1410611014

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL SUSU
KERBAU DAN DADIH DI KECAMATAN LINTAU BUO
UTARA KABUPATEN TANAH DATAR SUMATERA BARAT**

SKRIPSI

Oleh :



ANNISA JANUARITA
1410611014

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Peternakan**

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2018**

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT
ASAL SUSU KERBAU DAN DADIH DI KECAMATAN LINTAU BUO
UTARA KABUPATEN TANAH DATAR SUMATERA BARAT**

Annisa Januarita di bawah bimbingan

Prof. drh. Hj. Endang Purwati RN, MS., Ph.D dan Ade Rakhmadi S.Pt., MP,

Bagian Teknologi Pengolahan Hasil Ternak

Universitas Andalas Padang, 2018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan nilai gizi (protein, lemak, kadar air, pH dan keasaman), mengetahui jumlah bakteri asam laktat (BAL) dan total koloni bakteri aerob, mengetahui sifat biokimia BAL dilihat dari uji katalase dan tipe fermentatif, mengetahui aktivitas antimikroba BAL serta mengisolasi dan mengidentifikasi jenis bakteri asam laktat yang terdapat pada susu kerbau dan dadih dengan metode konvensional secara makroskopis dan mikroskopis serta molekuler menggunakan metode 16S rRNA. Metode penelitian adalah metode deskriptif dan analisa di laboratorium. Sampel yang dipakai sebagai bahan penelitian ini adalah susu kerbau dan dadih yang berasal dari 5 peternak di Kabupaten Tanah Datar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar protein untuk susu kerbau berkisar antara 5,23% - 6,49%, kadar lemak 7,84% - 12,44%, kadar air 76,27% - 80,61%, pH 5,6 - 6,0 dan keasaman 0,69% - 0,75% sedangkan untuk dadih, kadar protein berkisar antara 5,08% - 7,08%, kadar lemak 5,57% - 8,09%, kadar air 72,38% - 78,74%, pH 4,4 - 4,9 dan keasaman 1,26% - 1,51%, total koloni aerob susu kerbau dan dadih berturut-turut 17×10^5 CFU/ml - 61×10^5 CFU/ml dan 3×10^5 CFU/g - 5×10^5 CFU/g, total koloni bakteri asam laktat susu kerbau dan dadih berturut-turut 2×10^7 CFU/ml - 12×10^7 CFU/ml dan 7×10^8 CFU/ml - 23×10^8 CFU/ml, secara makroskopis BAL isolat susu kerbau dan dadih berbentuk bulat, diameter berturut-turut 1,5 - 3,5 mm dan 1 - 3,5 mm, berwarna putih susu, permukaan cembung dan tepian licin, secara mikroskopis BAL isolat susu kerbau berbentuk *bacil*, isolat dadih berbentuk *bacil* (C, D dan E) dan *coccus* (A dan B), Gram positif. Bersifat katalase negatif, tipe homofermentatif, mempunyai daya hambat terhadap bakteri patogen, bakteri dari 16S rRNA susu kerbau adalah *Lactobacillus fermentum* strain NRIC 0129 dan dadih adalah *Lactobacillus casei* strain HDS-01.

Kata Kunci : bakteri asam laktat, dadih, *Lactobacillus fermentum* strain NRIC, *Lactobacillus casei* strain HDS-01, susu kerbau