

**SELEKSI DAN KARAKTERISASI BAKTERI ASAM LAKTAT
(BAL) ASAL PANGAN FERMENTASI SEBAGAI KANDIDAT
PROBIOTIK UNGGAS**

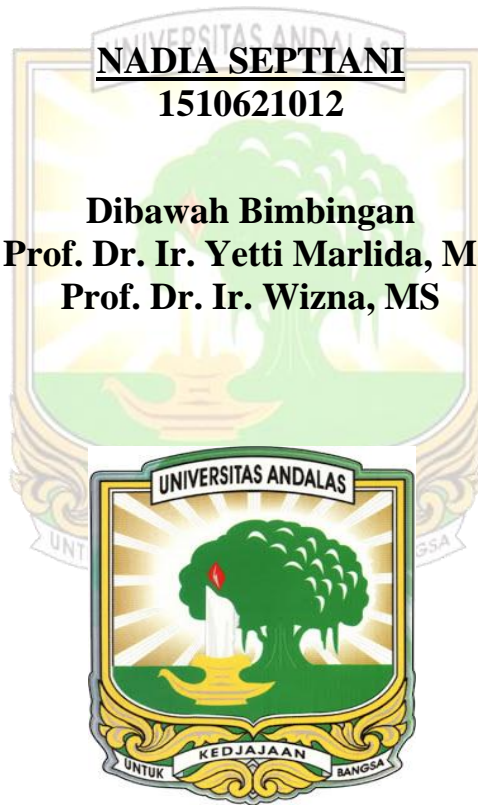
SKRIPSI

Oleh :

NADIA SEPTIANI

1510621012

**Dibawah Bimbingan
Prof. Dr. Ir. Yetti Marlida, MS
Prof. Dr. Ir. Wizna, MS**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2019**

**SELEKSI DAN KARAKTERISASI BAKTERI ASAM LAKTAT
(BAL) ASAL PANGAN FERMENTASI SEBAGAI KANDIDAT
PROBIOTIK UNGGAS**

SKRIPSI



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PAYAKUMBUH, 2019**

**SELEKSI DAN KARAKTERISASI BAKTERI ASAM LAKTAT (BAL)
ASAL PANGAN FERMENTASI SEBAGAI KANDIDAT
PROBIOTIK UNGGAS**

NADIA SEPTIANI, dibawah bimbingan
Prof. Dr. Ir. Yetti Marlida, MS dan Prof. Dr. Ir. Wizna, MS
Bagian Nutrisi dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan
Universitas Andalas Payakumbuh, 2019

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mencari kandidat probiotik baru dari bakteri asam laktat asal pangan fermentasi. Penelitian ini menggunakan 10 isolat yang telah diisolasi dari dadih, tape singkong, dan ikan budu. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif di laboratorium dengan 4 tahap penelitian yaitu: 1) Pengujian kemampuan isolat pada pH rendah (pH 2.5); 2) pengujian kemampuan isolat pada cairan empedu (0.3 dan 0.5%) dan 3) Pengujian kemampuan isolat dalam membunuh bakteri patogen (*Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella enteritidis*); 4) Karakterisasi isolat terpilih. Hasil penelitian menunjukkan ke 10 isolat dapat dijadikan kandidat probiotik dengan hasil ketahanan terhadap pH 2.5 selama 3 jam adalah 55.27-98.18% dan pada inkubasi 6 jam adalah 50.98-84.91%, ketahanan terhadap garam empedu konsentrasi 0.3% menunjukkan resistensinya 39.90-58.61% dan konsentrasi 0.5% menunjukkan resistensinya 28.38-52.11%, dan daya hambat terhadap bakteri *Escherichia coli* adalah 8.75-11.54 mm, *Staphylococcus aureus* adalah 7.02-13.42 mm, dan *Salmonella enteritidis* adalah 12.49-19.00 mm. Dari 10 isolat setelah dilakukan perenkingan kemampuan maka isolat N16 mampu hidup pada pH 2.5 selama 3 jam sebesar 88.80%, pada 6 jam 84.91%, pada garam empedu 0.3% adalah 55.07% dan konsentrasi 0.5% adalah 47.45%, sementara kemampuan membunuh patogen seperti *Escherichia coli* adalah 11.54 mm, *Staphylococcus aureus* 10.27 mm, dan *salmonella enteritidis* 16.31 mm. Setelah dilakukan karakterisasi Isolat N16 merupakan bakteri Gram positif, basil, katalase dan oksidase negatif, dan diklasifikasikan sebagai *Lactobacillus sp.*

Kata Kunci : *Bakteri asam laktat, bakteri patogen, garam empedu, pH 2.5, probiotik.*