KEBERADAAN MIKROFLORA INDIGENOUS PEMFERMENTASI PULP KAKAO (Theobroma cacao, L) DARI TIGA VARIETAS DI SUMATERA BARAT

SKRIPSI SARJANA BIOLOGI

OLEH :

RAHMAWATI TANJUNG
B.P. 1510421025

Pembimbing

Dr.phil.nat. Periadnadi
NIP. 195907251986031017

JURUSAN BIOLOGI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG

2019

ABSTRAK

Pengolahan biji kakao yang dilakukan oleh petani masih tergolong secara tradisional. Sehingga, mutu biji kakao Indonesia masih tergolong sangat rendah dan hal ini disebabkan karena produk tidak memiliki spesifikasi dan terdapat pengotor-pengotor pasca panen. Olehkarena itu, Penelitian Keberadaan Mikroflora Indigenous Pemfermentasi Pulp kakao (*Theobroma cacao*, L) dari Tiga Varietas di Sumatera Barat dilakukan untuk mengetahui keberadaan mikroflora Indigenous pemfermentasi pulp kakao dari tiga varietas di Sumatera Barat, menentukan keberadaan bakteri (pengasam, Amilolitik, Proteolitik, dan Selulolitik) dan menentukan karakteristik Isolat bakteri yang terdapat di dalam *pulp* buah Kakao. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metoda survey yang hasilnya disajikan secara Deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada pulp tiga varietas kakao di Sumatera Barat didapatkan keberadaan Bakteri Indigenous dan tidak adanya keberadaan Khamir, pada pulp tiga varietas kakao Sumatera Barat keberadaan bakteri (Pengasam, amilolitik, Proteolitik dan selulolitik) yang tertinggi terdapat pada sampel Scavina dan yang terendah pada sampel TSH 858 dan dari tiga varietas kakao Sumatera Barat telah diisolasi sebanyak 12 Isolat bakteri dengan karakter yang berbeda yang sebagian besar terdiri dari bakteri gram positif.

Kata kunci : Fermentasi, Mikroflora Indigenous, *Theobroma cacao*

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA

ABSTRACT

The processing of cocoa beans carried out by farmers is still traditionally classified. Thus, the quality of Indonesian cocoa beans is still relatively very low and this is because the product does not have specifications and there are post-harvest impurities. Therefore, the study of the presence of indigenous microflora of cocoa pulp fermentation (Theobroma cacao, L) of three varieties in West Sumatra was carried out to determine the presence of indigenous microflora fermenting cocoa pulp from three varieties in West Sumatra, determining the presence of bacteria (Amilolytic, Proteolytic, and Cellulolytic)) and determine the characteristics of bacterial isolates contained in Cocoa pulp. This research was carried out by using a survey method whose results were presented descriptively. The results showed that the pulp of three cocoa varieties in West Sumatra found the presence of Indigenous Bacteria and the absence of yeast, in the pulp of three West Sumatra cocoa varieties the presence of bacteria (acidification, amylolytic, Proteolytic and cellulolytic) was highest in the Scavina sample and the lowest in 85 TSH samples and 12 West Sumatra cacao varieties were isolated as many as 12 bacterial isolates with different characters consisting mostly of gram-positive bacteria.

Keywords: Fermentation, Indigenous Microflora, *Theobroma cacao*

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA