

**EXPLORATION OF NATURAL MICROFLORA AS CANDIDATE PROBIOTIC
FOODS IN SOME TRADITIONAL DADIH PRODUCTS IN SOLOK**

UNDERGRADUATE THESIS



By:

AWALLUDIN

1910423023

Supervisor:

1. Dr.phil.nat Nurmiati

2. Dr.phil.nat Periadnadi



**DEPARTMENT OF BIOLOGY
FACULTY OF MATHEMATIC AND NATURAL SCIENCE
ANDALAS UNIVERSITY, PADANG**

2024

ABSTRAK

Dadih mengandung bakteri probiotik yang berpotensi sebagai pangan fungsional. Penelitian mengenai “Eksplorasi Mikroflora kandidat probiotik Dadih dari Beberapa Pasar Kota Solok” telah dilakukan pada bulan Mei sampai September 2023 di Laboratorium Mikrobiologi, Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Andalas, Padang. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui keberadaan dan proporsional dari mikroflora alami (bakteri, khamir dan kapang) pada produk dadih dari beberapa Pasar Kota Solok. Penelitian ini menggunakan metode survei, selanjutnya data dianalisa secara deskriptif. Hasil dari penelitian ini menunjukkan total mikroflora pada dadih Pasar Raya Solok adalah sebesar $12,3 \times 10^8$ cfu/g, dari Pasar Muaro Paneh $11,2 \times 10^8$ cfu/g dan Pasar Talang $13,4 \times 10^8$ cfu/g. Dadih memiliki bakteri fermentative dan bakteri proteolitik. Bakteri fermentative dadih merupakan bakteri asam laktat dari Pasar Raya Solok adalah sebesar $1,1 \times 10^8$ cfu/g, dari dadih Pasar Muaro Paneh adalah sebesar $0,7 \times 10^8$ cfu/g dan dari dadih Pasar Talang adalah sebesar $1,9 \times 10^8$ cfu/g. Sedangkan Bakteri Proteolitik pada dadih Pasar Raya Solok adalah sebesar $10,2 \times 10^8$ cfu/g, dari dadih Pasar Muaro Paneh adalah sebesar $7,1 \times 10^8$ cfu/g dan dari dadih Pasar Talang adalah sebesar $10,4 \times 10^8$ cfu/g. Kadar pH pada dadih dari Pasar Raya Solok adalah sebesar 3,80, dari dadih Pasar Muaro Paneh adalah sebesar 4,24 dan dari dadih Pasar Talang adalah sebesar 3,02

Kata Kunci : Bakteri, Dadih, Mikroflora, Fermentative. pH

ABSTRACT

Curd contains probiotic bacteria that have potential as functional food. Research on "Microflora Exploration of probiotic candidate Curd from Several Markets in Solok City" was conducted from May to September 2023 at the Microbiology Laboratory, Department of Biology, Faculty of Mathematics and Natural Sciences, Universitas Andalas, Padang. The purpose of this study was to determine the presence and proportion of natural microflora (bacteria, yeasts and moulds) in curd products from several markets in Solok City. This research used survey method, then the data were analysed descriptively. The results of this study showed the total microflora in curd from Pasar Raya Solok was 12.3×10^8 cfu/g, from Pasar Muaro Paneh 11.2×10^8 cfu/g and Pasar Talang 13.4×10^8 cfu/g. Curd has fermentative bacteria and proteolytic bacteria. Fermentative bacteria of curd is lactic acid bacteria from Pasar Raya Solok is 1.1×10^8 cfu/g, from curd Market Muaro Paneh is 0.7×10^8 cfu/g and from curd Market Talang is 1.9×10^8 cfu/g. While Proteolytic Bacteria in curd from Pasar Raya Solok was 10.2×10^8 cfu/g, from curd from Pasar Muaro Paneh was 9.1×10^8 cfu/g and from curd from Pasar Talang was 10.4×10^8 cfu/g. The pH level of curd from Pasar Raya Solok was 3.80, from Muaro Paneh Market curd was 4.24 and from Talang Market curd was 3.02.

Keyword : Bacteria, Dadih, Fermentative, Mikroflora, pH

