

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL IKAN
FERMENTASI TRADISIONAL (*TUKAI*) DI KOTA PADANG
SUMATERA BARAT**



SKRIPSI

Oleh:

RANY MULIANA NIRWAN
1610611009

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

**KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL IKAN
FERMENTASI TRADISIONAL (*TUKAI*) DI KOTA PADANG
SUMATERA BARAT**



SKRIPSI

Oleh:

RANY MULIANA NIRWAN

1610611009

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

KARAKTERISTIK BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL IKAN FERMENTASI TRADISIONAL (*TUKAI*) DI KOTA PADANG SUMATERA BARAT

Rany Muliana Nirwan, di bawah bimbingan

Prof. drh. Hj. Endang Purwati R.N., M.S., Ph.D. dan Dr. Indri Juliyarsi, SP., MP

Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Andalas, Padang, 2020

ABSTRAK

Ikan *tukai* adalah produk ikan fermentasi berasal dari Painan yang menggunakan ikan segar tete sebagai bahan dasarnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kandungan (protein, lemak, kadar air, kadar abu, pH), total koloni aerob, total koloni asam laktat, sifat biokimia BAL (uji katalase dan tipe fermentasi), aktivitas antimikrobal BAL ikan *tukai*, mengisolasi dan mengidentifikasi jenis BAL yang terdapat pada ikan *tukai* dengan menggunakan metode konvensional secara makroskopis dan mikroskopis serta mengetahui jenis BAL yang berperan dalam fermentasi ikan *tukai* menggunakan metode 16S-rRNA. Metode penelitian adalah deskriptif dan analisa di laboratorium. Sampel yang digunakan berasal dari tiga tempat penjual di Kota Padang. Hasil penelitian menunjukkan kadar protein ikan *tukai* berkisar 25,03-29,45%, kadar lemak berkisar 1,82-4,28%, kadar air 37,81-41,01%, kadar abu 4,23-7,50%, pH 6,1-6,5, total koloni aerob 5×10^4 CFU/g, 8×10^4 CFU/g, dan 18×10^4 CFU/g, Total koloni bakteri asam laktat 56×10^7 CFU/g, 115×10^7 CFU/g dan 123×10^7 CFU/g, secara makroskopis BAL isolat ikan *tukai* berbentuk bulat, berwarna putih-kekuningan, permukaan cembung dengan tepian licin, secara mikroskopis isolat BAL ikan *tukai* IT1, IT2 dan IT3 berbentuk batang (*bacil*), gram positif, katalase negatif, homofermentatif, Mempunyai daya hambat terhadap bakteri patogen, tahan terhadap pH asam (pH3) dan garam empedu. Bakteri dari 16S-rRNA ikan *tukai* adalah *Lactobacillus fermentum* SL 109-3.

Kata kunci: Ikan *tukai*, BAL, Karakteristik BAL, *Lactobacillus fermentum* SL 109-3.