

**KARAKTERISTIK NILAI GIZI DAN BAKTERI ASAM
LAKTAT ASAL IKAN FERMENTASI TRADISIONAL
(NANIURA)**



**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

**KARAKTERISTIK NILAI GIZI DAN BAKTERI ASAM
LAKTAT ASAL IKAN FERMENTASI TRADISIONAL
(NANIURA)**



ALIF HASBULLAH

1610611008

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana
di Fakultas Peternakan Universitas Andalas*

**FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2020**

KARAKTERISTIK NILAI GIZI DAN BAKTERI ASAM LAKTAT ASAL IKAN FERMENTASI TRADISIONAL (*NANIURA*)

Alif Hasbullah, di bawah bimbingan

Prof. drh. Hj. Endang Purwati R.N., M.S., Ph.D. dan Dr. Sri melia STP, MP.
Bagian Teknologi dan Pengolahan Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas
Andalas, Padang, 2020

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai gizi (protein, lemak, kadar air, pH, keasaman), total koloni aerob, total koloni asam laktat, sifat biokimia BAL (uji katalase dan tipe fermentasi), aktivitas antimikrobia BAL *naniura*, mengisolasi dan mengidentifikasi jenis BAL yang terdapat pada *naniura* dengan menggunakan metode konvensional secara makroskopis dan mikroskopis serta mengetahui jenis BAL yang berperan dalam fermentasi *naniura* menggunakan metode 16S-rRNA. Metode penelitian adalah deskriptif dan analisa di laboratorium. Sampel yang digunakan berasal dari tiga tempat di Sumatera Barat. Hasil penelitian menunjukkan kadar protein *naniura* berkisar $10,51\% \pm 2,82$, kadar lemak berkisar $7,51\% \pm 0,18$, kadar air $71,57\% \pm 0,97$, pH $5,37 \pm 0,06$, keasaman $1,32 \pm 0,29$, total koloni aerob 18×10^4 CFU, 12×10^4 CFU dan 8×10^4 CFU, Total koloni bakteri asam laktat 32×10^7 CFU/g, 11×10^7 CFU/g dan 105×10^7 CFU/g, secara makroskopis BAL isolat *naniura* berbentuk bulat, diameter 2-3 mm, bewarna putih-kekuningan, permukaan cembung dengan tepian licin, secara mikroskopis isolat BAL *naniura* pada Ns1 berbentuk batang (*bacil*), Ns2 bulat (*coccus*), dan Ns3 batang (*bacil*) serta ketiganaya adalah gram positif. Memiliki sifat katalase negatif, tipe homofermentatif, mempunyai daya hambat terhadap bakteri patogen, dan bakteri dari 16S-rRNA *naniura* dari isolat Ns1 adalah *Lactobacillus fermentum* SL 163-4.

Kata kunci: BAL, Karakteristik BAL, *Naniura*, *Lactobacillus fermentum* SL 163-4.