APLIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT ISOLAT DADIH ASAL BATUSANGKAR DALAM PENGOLAHAN PRODUK HASIL TERNAK SOSIS AYAM FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN JUS WORTEL *(Daucus carota)*

Tesis

EFTI AISYAH
1820612008

Dosen Pembimbing:

Dr. Sri Melia STP., MP

Prof. Drh. Hj. Endang Purwati RN, MS, Ph.D

PROGRAM PASCASARJANA

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG, 2021

APLIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT ISOLAT DADIH ASAL BATUSANGKAR DALAM PENGOLAHAN PRODUK HASIL TERNAK SOSIS AYAM FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN JUS WORTEL *(Daucus carota)*

EFTI AISYAH
1820612008

Tesis

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar
Magister Peternakan Program Pascasarjana
Universitas Andalas

PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2021

APLIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT ISOLAT DADIH ASAL BATUSANGKAR DALAM PENGOLAHAN PRODUK HASIL TERNAK SOSIS AYAM FERMENTASI DENGAN PENAMBAHAN JUS WORTEL *(Daucus carota)*

Oleh : **EFTI AISYAH (1820612008)**
(Dibawah bimibingan : **Dr. Sri Melia STP., MP** dan **Prof. Drh. Hj. Endang Purwati Rahayu Ningsih, MS, Ph.D**)

ABSTRAK

Sosis ayam fermentasi merupakan salah satu pangan fungsional yang berpotensi untuk meningkatkan kesehatan. Sosis ayam fermentasi mengandung komponen yang menyehatkan bagi tubuh seperti probiotik serta dengan penambahan zat aktif dari jus wortel. Pada penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan isolat bakteri asam laktat (BAL) dari dadih yang berpotensi sebagai probiotik yang akan dijadikan sebagai starter sosis ayam fermentasi dan mengetahui pengaruh dari penambahan jus wortel. Metode yang digunakan tahap I deskriptif dan tahap II eksperimen. Tahap I meliputi isolasi bakteri asam laktat dari dadih asal Batusangkar, selanjutnya dikarakterisasi dengan pengamatan makroskopis dan mikroskopis, uji biokimia dan skrining kandidat probiotik. Isolat bakteri asam laktat terbaik diidentifikasi secara molekuler dengan 16S rRNA. Tahap II Penambahan konsentrasi BAL dan jus wortel menggunakan metode ekperimen Rancangan Acak Kelompok (RAK) pola faktorial 3 x 3 dengan 3 kali ulangan. Parameter yang diuji pada Tahap II yaitu kadar air, kadar protein, kadar lemak, nilai pH, total bakteri asam laktat, total bakteri aerob, aktivitas antioksidan, kadar kolesterol, uji organoleptik dan deteksi halal. Hasil isolasi bakteri asam laktat didapatkan isolat BS1 yang memiliki bentuk bulat, licin, berwarna krem, Gram positif, *bacil*, katalase negatif, homofermentatif dengan hasil skrining probiotik karena mampu bertahan hidup pada pH asam 3.0 dengan viabilitas 32,05%, ketahanan terhadap garam empedu 0.3% dengan viabilitas 56,25%, dan aktivitas antimikroba ditunjukkan dengan terbentuknya 20,25 mm di *Escherichia coli*, 21,26 mm di *Staphylococcus aureus*, dan 5,10 mm di *Listeria monocytogene*, serta didapatkan jenis BAL *Lactobacillus pentosus*. Hasil menunjukkan tidak terdapatnya interaksi pada organoleptik warna.

Kata kunci: Dadih, sosis fermentasi, *Lactobacillus pentosus*, probiotik, wortel.