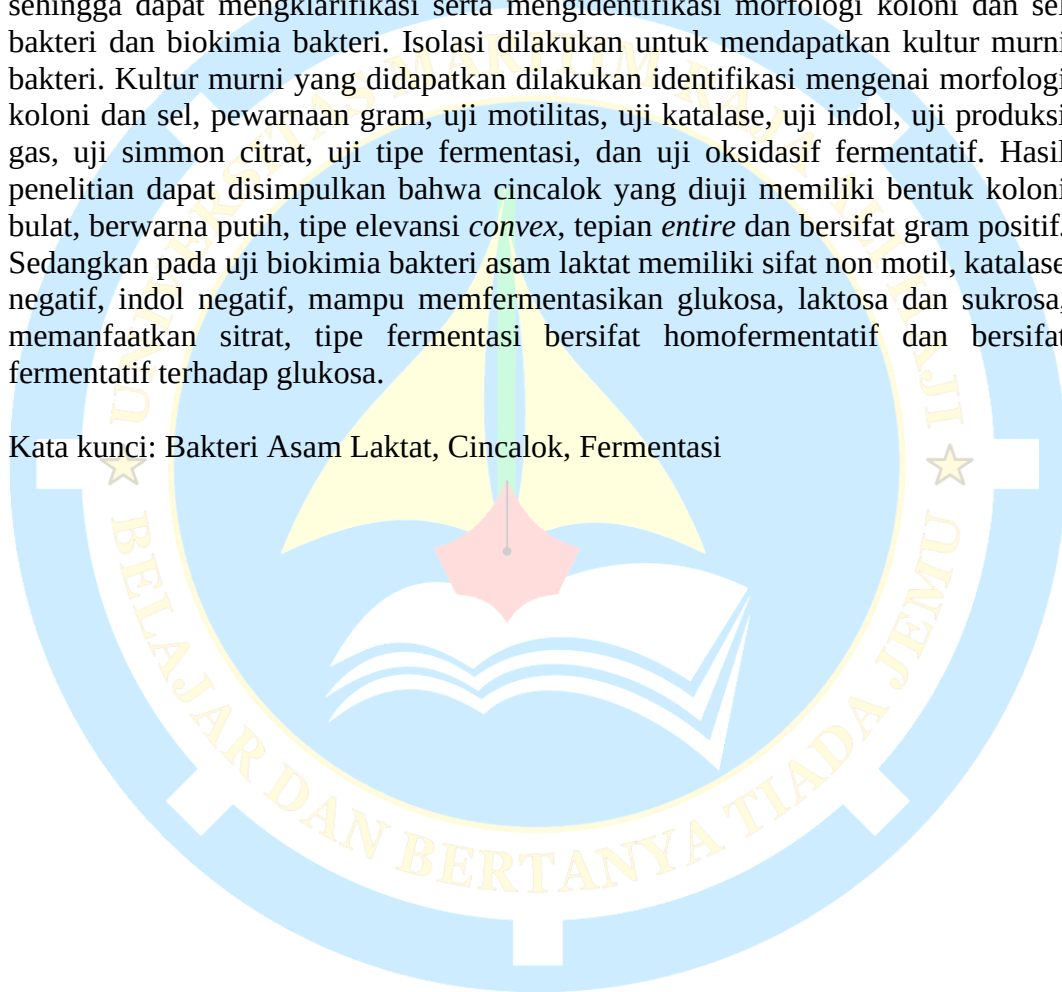


RINGKASAN

AYU ABIYYAH. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Cincalok Hasil Home Industri Pak Yusuf di Desa Pengujan. Dibimbing oleh YULIA OKTAVIA dan JUMSURIZAL.

Cincalok merupakan makanan fermentasi yang terbuat dari udang rebon. Olahan fermentasi dalam prosesnya memerlukan bantuan bakteri asam laktat. Bakteri asam laktat pada produk fermentasi berfungsi sebagai antimikroba, penambah cita rasa, dan memperpanjang waktu penyimpanan produk. Tujuan dilakukan penelitian adalah untuk mengisolasi bakteri asam laktat pada cincalok sehingga dapat mengklarifikasi serta mengidentifikasi morfologi koloni dan sel bakteri dan biokimia bakteri. Isolasi dilakukan untuk mendapatkan kultur murni bakteri. Kultur murni yang didapatkan dilakukan identifikasi mengenai morfologi koloni dan sel, pewarnaan gram, uji motilitas, uji katalase, uji indol, uji produksi gas, uji simmon citrat, uji tipe fermentasi, dan uji oksidatif fermentatif. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa cincalok yang diuji memiliki bentuk koloni bulat, berwarna putih, tipe elevansi *convex*, tepian *entire* dan bersifat gram positif. Sedangkan pada uji biokimia bakteri asam laktat memiliki sifat non motil, katalase negatif, indol negatif, mampu memfermentasikan glukosa, laktosa dan sukrosa, memanfaatkan sitrat, tipe fermentasi bersifat homofermentatif dan bersifat fermentatif terhadap glukosa.

Kata kunci: Bakteri Asam Laktat, Cincalok, Fermentasi



SUMMARY

AYU ABIYYAH. Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria in Cincalok from Pak Yusuf's Home Industry in Pengujan Village. Supervised by YULIA OKTAVIA and JUMSURIZAL.

Cincalok is a fermented food made from *Acetes* sp. fermented preparations in the process require the help of lactic acid bacteria. Lactic acid bacteria in the fermentation process function as antimicrobials, flavor enhancers, and extend food storage time. The purpose of the research was to isolate lactic acid bacteria in cincalok so as to clarify and identify the morphology of colonies and bacterial cells and bacterial biochemistry. Isolation is done to obtain a pure culture of bacteria. The pure culture obtained was identified regarding colony and cell morphology, gram staining, motility test, catalase test, indole test, gas production test, simmon citrate test, fermentation type test, and oxidative fermentative test. The results of the study can be concluded that cincalok from Pengujan Village has a round colony shape, white in color, convex elevation type, entire edges and is gram positive. While in the biochemical test lactic acid bacteria have non-motile properties, negative catalase, negative indole, able to ferment glucose, lactose and sucrose, utilize citrate, fermentation type is homofermentative and fermentative to glucose.

Keywords: Cincalok, Fermentation, Lactic Acid Bacteria

