



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI .....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	3
1.3 Manfaat Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Udang Dogol ( <i>Metapenaeus ensis</i> ).....	4
2.2 Bakteri Asam Laktat .....	5
2.3 Asam Laktat.....	8
2.3.1 Biosintesis Asam Laktat .....	8
2.3.2 Kegunaan Asam Laktat untuk Mencegah Pertumbuhan Bakteri Patogen.....	9
2.5 Hipotesis .....	11
III. METODOLOGI.....	12
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	12
3.2.1 Alat.....	12
3.2.2 Bahan .....	12
3.3 Tata Laksana Penelitian .....	13
3.3.1 Pengambilan Sampel.....	13
3.3.2 Isolasi .....	13



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Isolasi, Seleksi, dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi Menghambat Pertumbuhan  
Vibrio  
harveyi dan Aeromonas hydrophila dari Udang Dogol (*Metapenaeus ensis*)**  
Dewi Hajar Arifah, Prof. Ir. Sebastian Margino, Ph.D.; Prof. Ir. Triwibowo Yuwono, Ph.D.  
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

3.3.3 Seleksi dan Produksi Asam Laktat .....	15
3.3.4 Uji Aktivitas Penghambatan <i>Cell Free Supernatant</i> Bakteri Asam Laktat terhadap Bakteri Patogen .....	16
3.3.5 Karakterisasi Bakteri Asam Laktat .....	18
3.3.6 Identifikasi Molekular Isolat Bakteri Asam Laktat Unggulan.....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	21
4.1 Isolasi Bakteri Asam Laktat dari Udang Dogol.....	21
4.2 Seleksi dan Produksi Asam Laktat .....	22
4.3 Uji Aktivitas Penghambatan <i>Cell Free Supernatant</i> Bakteri Asam Laktat terhadap Bakteri Patogen .....	26
4.4 Karakterisasi Bakteri Asam Laktat dan Identifikasi Molekular Isolat Unggulan.....	28
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
5.1 Kesimpulan .....	35
5.2 Saran .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36
LAMPIRAN.....	44



## DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Jumlah isolat yang diperoleh dari bagian kepala, badan, dan usus udang dogol <i>(Metapenaeus ensis)</i> .....	22
Tabel 4. 2 Kandungan asam laktat yang diproduksi oleh 21 isolat bakteri asam laktat di medium cair .....	23
Tabel 4. 3 Kandungan asam laktat yang diproduksi oleh 10 isolat bakteri asam laktat terpilih di medium cair .....	24
Tabel 4. 4 Aktivitas penghambatan isolat BAL terhadap bakteri patogen dengan <i>agar well diffusion method</i> .....	27
Tabel 4. 5 Karakteristik morfologi isolat B22, BC8, KC10, dan UC10.....	29
Tabel 4. 6 Karakteristik biokimia isolat B22, BC8, KC10, dan UC10.....	29
Tabel 4. 7 Hasil identifikasi isolat BC8 berdasarkan urutan sekuen 16s rRNA .....	32



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Isolasi, Seleksi, dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi Menghambat Pertumbuhan  
Vibrio  
harveyi dan Aeromonas hydrophila dari Udang Dogol (*Metapenaeus ensis*)**  
Dewi Hajar Arifah, Prof. Ir. Sebastian Margino, Ph.D.; Prof. Ir. Triwibowo Yuwono, Ph.D.  
Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Morfometrik udang genus Metapenaeus.....	5
Gambar 4. 1 Koloni bakteri asam laktat pada medium MRS agar + 1% CaCO <sub>3</sub> .....	21
Gambar 4. 2 Uji penghambatan isolat bakteri asam laktat terhadap bakteri patogen menggunakan metode agar well diffusion.....	27
Gambar 4. 3 Konstruksi pohon filogeni yang dihasilkan dari analisis sekuen 16s rRNA isolat BC8 .....	32



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Isolasi, Seleksi, dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat yang Berpotensi Menghambat Pertumbuhan  
Vibrio**

**harveyi dan Aeromonas hydrophila dari Udang Dogol (*Metapenaeus ensis*)**

Dewi Hajar Arifah, Prof. Ir. Sebastian Margino, Ph.D.; Prof. Ir. Triwibowo Yuwono, Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sampel udang dogol dan gambar citra satelit lokasi pengambilan sampel udang .....	44
Lampiran 2. Komposisi dan cara pembuatan medium pertumbuhan bakteri .....	45
Lampiran 3. Standardisasi NaOH .....	47
Lampiran 4. Cara penentuan kadar asam laktat dengan metode titratable acidity .....	48
Lampiran 5. Produksi asam laktat dari masing-masing isolat bakteri asam laktat di medium cair .....	50
Lampiran 6. Aktivitas penghambatan CFS bakteri asam laktat terhadap bakteri patogen dengan agar well diffusion .....	53
Lampiran 7. Hasil karakterisasi 4 isolat bakteri asam laktat terpilih.....	56
Lampiran 8. Hasil identifikasi molekular isolat bakteri asam laktat unggulan BC8 .....	60