



KERAGAMAN DAN POTENSI PROBIOTIK BAKTERI ASAM LAKTAT DADIH SOYA YANG DIFERMENTASI DALAM BAMBU AMPEL (*Bambusa vulgaris* Schrad. ex J. C. Wendl. var. *vulgaris* Hort.) DAN BAMBU LEGI (*Gigantochloa atter* (Hassk.) Kurz ex Munro)

TANIA YOSSI NUR R, Dr. Endah Retnaningrum, S.Si., M.Eng

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

KERAGAMAN DAN POTENSI PROBIOTIK BAKTERI ASAM LAKTAT DADIH SOYA YANG DIFERMENTASI DALAM BAMBU AMPEL (*Bambusa vulgaris* Schrad. ex J. C. Wendl. var. *vulgaris* Hort.) DAN BAMBU LEGI (*Gigantochloa atter* (Hassk.) Kurz ex Munro)

Tania Yossi NR

11/316201/BI/08755

INTISARI

Berdasarkan penelitian terdahulu Bakteri Asam Laktat (BAL) dari dadih soya yang difermentasi di dalam bambu dapat diisolasi dan diidentifikasi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui keragaman dan potensi probiotik *strain* anggota genus BAL dari dadih soya yang difermentasi dalam bambu ampel dan legi. Bambu ampel dan bambu legi diperoleh dari daerah Bantul, Yogyakarta. Isolasi bakteri penghasil asam dilakukan melalui seleksi pertumbuhan menggunakan media yang ditambah CaCO_3 . Koloni dengan zona jernih diambil dan dimurnikan. *Screening* BAL dilakukan melalui pengecatan gram, pengecatan spora, uji katalase dan uji motilitas. Isolat BAL kemudian dikarakterisasi dan diidentifikasi, mengacu pada *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology* dan *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology*. Hasil menunjukkan bahwa satu isolat yang diisolasi dari dadih soya bambu ampel (BDA05) termasuk ke dalam *strain* anggota genus *Lactobacillus*, sementara dua isolat yang diisolasi dari dadih soya bambu legi (BDL08 dan BDL10) termasuk ke dalam *strain* anggota genus *Leuconostoc*. Ketiga isolat tersebut mempunyai aktivitas penghambatan terhadap bakteri patogen, yaitu *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Dengan ini dapat disimpulkan bahwa ketiga isolat berpotensi sebagai probiotik.

Kata kunci: BAL, dadih soya, probiotik, bambu ampel, bambu legi

Diversity and Probiotic Potential of Lactic Acid Bacteria *Dadih Soya* Fermented in two kinds of Bamboo: *Bambu Ampel* (*Bambusa vulgaris* Schrad. ex J. C. Wendl. var. *vulgaris* Hort.) and *Bambu Legi* (*Gigantochloa atter* (Hassk.) Kurz ex Munro)

Tania Yossi NR

11/316201/BI/08755

Abstract

According to previous research Lactic Acid Bacteria (LAB) from *dadih soya* fermented in the bamboo can be isolated and identified. The purpose of this study was to determine the diversity and probiotic potency of genus LAB from *dadih soya* fermented in *bambu ampel* and *bambu legi*. These bamboo were collected from Bantul, Yogyakarta. Isolation of acid-producing bacteria has been done by growing on media supplemented with CaCO₃. Colonies which were had clear zone was taken for purification. LAB screening by gram staining, spore staining, catalase test, and motility test. Isolates of LAB were characterized and identified referring to Bergey's Manual of Determinative Bacteriology and Bergey's Manual of Systematic Bacteriology. The results showed that one isolate from *dadih soya* fermented in *bambu ampel* (BDA05) belong to the genus *Lactobacillus*, while two isolates from *dadih soya* fermented in *bambu legi* (BDL08 and BDL10) belong to the genus *Leuconostoc*. The three isolates had inhibitory activity against pathogenic bacteria, *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*. It can be concluded that all three isolates potential as probiotics.

Key words: LAB, *dadih soya*, probiotic, *bambu ampel*, *bambu legi*