



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

ISOLASI DAN IDENTIFIKASI BAKTERI ASAM LAKTAT(BAL) PADA FERMENTASI PLIEK U (PRODUK OLAHAN KELAPA TRADISIONAL ACEH)

ABSTRACT

Pliek u merupakan makanan tradisional khas Aceh, terbuat dari endosperm kelapa yang difermentasi selama beberapa hari dan memanfaatkan Bakteri Asam Laktat (BAL). BAL adalah kelompok bakteri yang mampu mengubah karbohidrat menjadi asam laktat. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis BAL pada fermentasi pliek u. Parameter yang diamati adalah morfologi koloni (bentuk, tepian, elevasi dan warna isolat), morfologi sel (bentuk sel dan pewarnaan Gram), dan jenis BAL yang didapatkan pada fermentasi pliek u. Dari hasil penelitian ini diperoleh enam isolat BAL yang merupakan kelompok Gram positif, katalase negatif, sel berbentuk batang dan bulat telur. Keenam isolat ini secara umum memiliki morfologi koloni yaitu bentuk bulat, warna krem dan putih susu, tepian licin dan elevasi cembung. Hasil uji biokimia dan identifikasi menunjukkan bahwa didapatkan enam isolat yang terdiri dari lima jenis BAL yaitu tiga isolat bakteri termasuk kelompok bakteri dari famili Lactobacillaceae, genus Lactobacillus, yaitu isolat IPU 1, IPU 2 dan IPU 3, sedangkan dua isolat bakteri termasuk kelompok bakteri dari famili Enterococcaceae, genus Enterococcus yaitu IPU 4 dan IPU 5. Isolat IPU 6 merupakan jenis spesies yang sama dengan IPU 4. IPU 1 merupakan bakteri Lactobacillus salivarius, IPU 2 adalah Lactobacillus plantarum, IPU 3 adalah Lactobacillus casei, IPU 4 dan IPU 6 adalah Enterococcus faecalis, dan IPU 5 adalah Enterococcus durans.

Kata kunci : Pliek u, identifikasi, bakteri asam laktat, fermentasi.