

**ISOLASI BAKTERI ASAM LAKTAT DARI TEMPE YANG
BERPOTENSI SEBAGAI PROBIOTIK UNTUK STARTER
PEMBUATAN YOGHURT**

KARYA TULIS ILMIAH

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar A.Md.AK



YULIS SETIANINGSIH

20120050

**PROGRAM STUDI DIII ANALIS KESEHATAN/TLM
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA**

2023

ABSTRAK

Identifikasi Bakteri Probiotik dari Tempe yang Berpotensi sebagai Starter Pembuatan Yoghurt

Yulis Setianingsih, Dewi Peti Virgianti, Rudy Hidana

DIII Analis Kesehatan/ TLM Universitas Bakti Tunas Husada

Abstrak

Probiotik didefinisikan sebagai mikroorganisme hidup yang apabila dikonsumsi dalam jumlah yang cukup akan memberikan manfaat bagi kesehatan. Bakteri asam laktat merupakan mikroorganisme yang berpotensi sebagai probiotik, karena bakteri asam laktat berperan menjaga keseimbangan flora usus serta membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Tempe termasuk makanan fermentasi yang dapat dijadikan sebagai sumber probiotik, oleh karena itu peneliti ingin mengisolasi bakteri probiotik dari makanan fermentasi yaitu tempe. Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi bakteri probiotik yang bisa hidup di susu dan berpotensi sebagai starter pembuatan yogurt. Objek penelitian difokuskan pada isolat bakteriyang tumbuh pada media MRSA dengan adanya zona bening disekitar koloni. Penelitian ini untuk mengidentifikasi karakteristik isolat bakteri secara makroskopis, mikroskopis, uji katalase, uji konsentrasi garam, pembuatan starter, dan pembuatan yoghurt. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam tempe mengandung bakteri asam laktat yang berpotensi sebagai probiotik dan dapat digunakan sebagai starter dalam pembuatan yoghurt.

Kata kunci: *probiotik, bakteri asam laktat, tempe*

ABSTRACT

Identification of Potential Probiotic Bacteria from Tempe as a starter for making yoghurt

Yulis Setianingsih, Dewi Peti Virgianti, Rudy Hidana

DIII Analis Kesehatan/ TLM Universitas Bakti Tunas Husada

Abstract

Probiotics are defined as live microorganisms which, when consumed in sufficient quantities, provide health benefits. Lactic acid bacteria are microorganisms that have the potential as probiotics, because lactic acid bacteria play a role in maintaining the balance of the intestinal flora and helping to boost the immune system. Tempe is a fermented food that can be used as a source of probiotics, therefore researchers want to isolate probiotic bacteria from fermented foods, namely tempeh. This study aims to isolate probiotic bacteria that can live in milk and have the potential as a starter for making yogurt. The research object was focused on bacterial isolates growing on MRSA media with clear zones around the colonies. This study aims to identify the characteristics of bacterial isolates macroscopically, microscopically, catalase test, salt concentration test, starter making, and yogurt making. Data analysis was carried out descriptively. The results showed that tempe contains lactic acid bacteria which have the potential as probiotics and can be used as a starter in making yogurt.

Keywords: *probiotics, lactic acid bacteria, tempeh*