

**ISOLASI BAKTERI ASAM LAKTAT DARI MADU YANG
BERPOTENSI SEBAGAI STARTER PEMBUATAN YOGHURT**

KARYA TULIS ILMIAH

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



UNIVERSITAS BTH

Alma Amalia
20120039

**PROGRAM STUDI D-III
ANALIS KESEHATAN/TLM FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS BAKTI TUNAS HUSADA
TASIKMALAYA
2023**

ABSTRAK

Isolasi Bakteri Asam Laktat Dari Madu Yang Berpotensi Sebagai Starter Pembuatan Yoghurt

Alma Amalia

Program Studi D-III Analis Kesehatan/TLM, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Bakti Tunas
Husada

Abstrak

Bakteri asam laktat merupakan salahsatu dari kelompok bakteri probiotik yang termasuk kelompok bakteri gram positif dengan bentuknya yang bulat atau batang yang dapat mengubah asam laktat dari karbohidrat. Yoghurt merupakan salahsatu minuman fermentasi yang dihasilkan dari susu oleh bakteri asam laktat. Madu diketahui memiliki khasiat yang bermanfaat bagi kesehatan dan mengandung bakteri asam laktat. Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi bakteri asam laktat dari madu yang bisa hidup pada media susu sebagai starter pembuatan yoghurt. Bakteri asam laktat diisolasi dan diidentifikasi secara makroskopis dan mikroskopis yang dianalisis secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat bakteri asam laktat dari madu *Apis cerana* dengan ditandai adanya zona bening disekitar koloni pada media MRSA yang sudah ditambahkan CaCO_3 1% yang termasuk kelompok bakteri gram positif dan memiliki enzim katalase. Tetapi, bakteri asam laktat yang dihasilkan oleh madu *Apis cerana* tidak bisa dijadikan sebagai starter pembuatan yoghurt.

Kata kunci: Bakteri asam laktat, madu, yoghurt

Abstract

*Lactic acid bacteria are one of the groups of probiotic bacteria that belong to the group of gram-positive bacteria with a round shape or rod that can convert lactic acid from carbohydrates. Yogurt is one of the fermented drinks produced from milk by lactic acid bacteria. Honey is known to have beneficial properties for health and contains lactic acid bacteria. This study aims to isolate lactic acid bacteria from honey that can live on milk media as a starter for making yogurt. Lactic acid bacteria were isolated and identified macroscopically and microscopically which were analyzed descriptively. The results showed that there were lactic acid bacteria from *Apis cerana* honey with a marked clear zone around the colony on MRSA media that had been added CaCO_3 1% which belonged to the group of gram-positive bacteria and had the enzyme catalase. However, lactic acid bacteria produced by *Apis cerana* honey cannot be used as a starter for making yogurt.*

Keywords: Lactic acid bacteria, honey, yogurt