Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Terasi Udang (*Mysis relicta*) berdasarkan Gen *16S rRNA*

Rahmat Wahyudi Putra

ABSTRAK

Terasi sering digunakan sebagai bahan penyedap makanan oleh masyarakat. Terasi juga merupakan salah satu sumber Bakteri Asam Laktat (BAL) yang berpotensi sebagai kultur untuk starter probiotik. Probiotik merupakan suplemen makanan mengandung mikroba hidup yang dapat menguntungkan inangnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan mengidentifikasi bakteri asam laktat dari terasi udang (*Mysis relicta*) berdasarkan Gen *16S rRNA*.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilaksanakan dari bulan Juli 2019 – Januari 2020 di Laboratorium Balai Bioteknologi Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi (BPPT) Puspiptek Serpong dan Laboratorium Terpadu Jurusan Biologi Universitas Negeri Padang. Isolasi BAL dari terasi dilakukan dengan metode *pour plate* dengan menggunakan medium selektif MRSA (*Man Rogosa Sharpe Agar*). Selanjutnya dilakukan karakterisasi morfologi, pewarnaan gram, uji katalase dan identifikasi molekuler. Identifikasi bakteri dilakukan dengan metode sekuensing pada gen *16S rRNA*. Hasil sekuensing dianalisis secara bioinformatika.

Penelitian ini berhasil mengidentifikasi 3 isolat bakteri asam laktat dari terasi udang (*Mysis relicta*). Seluruh isolat BAL berbentuk sirkuler dengan warna koloni putih yang teridentifikasi sebagai bakteri Gram positif berbentuk batang (*Basil*), katalase negatif. Hasil identifikasi menunjukkan 2 isolat teridentifikasi ke dalam genus Enterococcus dan 1 isolat teridentifikasi ke dalam genus Weissella.

Kata kunci: terasi, bakteri asam laktat, gen *16S rRNA*.