

INTISARI SKRIPSI

Di dalam tempe yang dibuat secara tradisional terdapat peningkatan kandungan vitamin B₁₂ yang cukup tinggi yaitu sekitar 26.000 kali dibandingkan dengan kedelai murni yang tidak difermentasikan.

Vitamin B₁₂ pada tempe dihasilkan oleh *Klebsiella pneumoniae* yang selalu terdapat pada tempe tradisional. Bakteri ini merupakan bakteri pencemar karena pada proses pembuatan tempe tradisional kurang higienis.

Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi bakteri *Klebsiella pneumoniae* dan mengamati kemampuannya untuk menghasilkan vitamin B₁₂ dengan menggunakan metode kromatografi lapisan tipis.

Dari hasil isolasi ternyata diperoleh 18 isolat yang mempunyai ciri-ciri sesuai dengan bakteri kontrol (*Klebsiella pneumoniae*). Sedangkan kemampuan untuk menghasilkan Vitamin B₁₂ yang pengamatannya menggunakan metode kromatografi lapisan tipis diperoleh 3 isolat yang mempunyai harga Rf yang sama dengan kontrol (injeksi vitamin B₁₂) tetapi warna yang dihasilkan tidak sama. Sehingga kesimpulan yang dapat diambil dinyatakan bahwa dengan menggunakan metode kromatografi lapisan tipis ini, isolat-isolat tersebut belum dapat dipastikan mampu menghasilkan vitamin B₁₂.

