

**ISOLASI DAN IDENTIFIKASI MIKROBA PADA TEMPE YANG BERASAL
DARI MALANG
(JAWA TIMUR)**

Indra, 2006

Pembimbing : (I) Tjandra Pantjajani, (II) Melani

ABSTRAK

Tempe merupakan komoditas bahan pangan tradisional yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia sebagai lauk-pauk, karena nilai gizinya yang tinggi dan harganya cukup terjangkau. Namun, tempe sebagai suatu produk fermentasi, dapat mengandung berbagai bakteri dan jamur, mengingat semua proses fermentasi selalu memanfaatkan bakteri, dan kebanyakan bakteri bersifat patogen bagi manusia, sehingga dilakukan penelitian untuk mendapatkan isolat-isolat bakteri dan jamur dari suatu sampel tempe yang diambil dari daerah Sannan, Malang, Jawa Timur, sampai akhirnya diperoleh informasi mengenai jenis-jenis bakteri dan sifat patogenitasnya. Dari informasi yang diperoleh dapat disarankan perbaikan-perbaikan pada proses pembuatan dari suatu tempe. Isolat yang didapat sebanyak 51 isolat bakteri dan 1 jenis kapang *Rhizopus sp.*, dari 51 isolat bakteri didapatkan 3 isolat bakteri termasuk dalam famili *Pseudomonadaceae*, 9 isolat termasuk dalam famili *Rhizobiaceae*, 11 isolat termasuk dalam famili *Halobacteriaceae*, 4 isolat termasuk dalam famili *Azotobacteriaceae*, 4 isolat termasuk dalam famili *Methylomonadaceae*. Seluruh isolat bakteri yang diperoleh merupakan bakteri gram negatif berbentuk basil (monobasil, diplobasil, dan streptobasil), berwarna merah oranye

Kata Kunci : Tempe, fermentasi, bakteri, kapang