

**ANTIMIKROBA PRODUK BAKTERIOSIN BAKTERI ASAM LAKTAT
HASIL ISOLASI AIR SUSU KAMBING
TERHADAP *Staphylococcus aureus***

Viana Agustin, 2007

Pembimbing : (I) Elisawati Wonohadi, (II) Tjandra Pantjajani

ABSTRAK

Isolasi bakteri asam laktat dari air susu kambing yang didapat dari Batu-Malang dilakukan dengan metode penuangan (*pour plate method*) yang kemudian dilanjutkan dengan pemurnian dan pemisahan koloni sehingga didapat koloni-koloni tunggal dengan cara penggoresan (*streak plate method*). Bakteri asam laktat kemudian dikultur dan metabolitnya diekstraksi untuk mendapatkan bakteriosin. Bakteriosin ini selanjutnya diuji daya antimikrobanya terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode difusi *agar-cylinder cup*. Daya antimikroba dinyatakan dengan luas daerah hambatan pertumbuhan mikroba yang terjadi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa larutan bakteriosin dalam NaCl 0,9% memberikan hambatan terhadap *Staphylococcus aureus*. Adanya bakteriosin dapat dideteksi dengan analisa SDS-PAGE.

Kata kunci: Bakteri asam laktat, susu kambing, bakteriosin, antimikroba, *Staphylococcus aureus*, SDS-PAGE