

ABSTRAK

Makanan KONNYAKU merupakan makanan yang terbuat dari tepung umbi iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus* Prain ex HOOK.f.), rumput laut (Hiciki) dan air kapur, yang proses pengolahannya selalu kontak dengan udara terbuka. Dan makanan ini mengalami kerusakan dalam waktu yang relatif singkat. Dari kerusakan yang terjadi kemungkinan disebabkan oleh mikroba yang terkontaminasi ke dalam makanan tersebut. Untuk itu perlu dilakukan isolasi dan identifikasi bakteri aerob dan fakultatif anaerob.

Pada penelitian ini dilakukan isolasi pada media Cystin Lactose Electrolyte Deficiency Agar dengan menggunakan kontrol pada media lain yang sama. Dari hasil isolasi dilakukan pengecatan gram kemudian diuji sifat biokimia bakteri sesuai hasil pengecatan gram. Bakteri kokus gram negatif dilakukan uji oksidase, batang gram negatif dilakukan uji oksidase dan uji sifat biokimia yang lain pada media Triple Sugar Iron Agar, Simmons Citrate Agar dan Lysine Indole Motility Medium. bakteri kokus dan batang berspora gram positif dilakukan uji katalase, sedangkan batang gram positif tidak berspora dilakukan uji katalase, motilitas dan pewarnaan Ziehl Neelsen.

Dari hasil isolasi diperoleh tiga macam isolat. Isolat I berbentuk batang berspora gram positif dengan katalase positif, isolat II berbentuk kokus gram positif dengan katalase positif, dan isolat III berbentuk batang gram negatif, membentuk asam dari gula, membentuk gas, tidak membentuk H_2S , tidak menggunakan sitrat, membentuk enzim lisin dekarboksilase, tidak membentuk enzim triptopan dekarboksilase dan tidak bergerak.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa bakteri aerob dan fakultatif anaerob yang dapat diisolasi dari makanan KONNYAKU adalah *Bacillus*, *Staphylococcus* dan *Klebsiella*.