

**PROFIL KAPANG KHAMIR DAN BAKTERI PATOGEN  
ILABULO IKAN PATIN (*Pangasius* sp.) FORTIFIKAN  
DENGAN PENAMBAHAN BAKTERI ASAM LAKTAT  
*Lactobacillus plantarum* 1A5 SELAMA MASA SIMPAN**

Rita Marsuci Harmain, S.IK, M.Si  
Faiza A Dali, S.Pi, M.Si  
Prof. Dr. Ir. Nurjanah, MS  
Dr. Ir. Agoes Mardiono Jacoeb, Dipl.Biol

Disampaikan pada Seminar Nasional dan Pertemuan Ilmiah ke-9  
MPHPi  
Manado, 2017

## RUANG LINGKUP PENELITIAN

Ilabulo merupakan salah satu makanan tradisional di Propinsi Gorontalo yang telah dilakukan pengembangan dalam penggantian bahan baku yang umumnya berbahan baku ayam (jeroan, ampela, kulit, hati) dan hati dari sapi, dapat digantikan dengan daging ikan patin (*Pangasius sp.*).



## TUJUAN PENELITIAN

mengetahui profil kapang khamir dan bakteri patogen pada ilabulo ikan patin fortifikan dengan penambahan bakteri asam laktat (BAL) *Lactobacillus plantarum* 1A5 selama masa simpan.

## METODE PENELITIAN

Metode pengujian menggunakan *Bacteriological Analytical Manual* (BAM) (2009) dan dianalisis secara deskriptif.

**HASIL APLIKASI BAKTERIASAM LAKTAT 1A5 PADA ILABULO IKAN PATIN  
(*PANGASIUS SP.*) FORTIFIKASI RUMPUT LAUT *KAPPAPHYCUS ALVAREZII*  
DAN NANOKALSIMUM TEPUNG TULANG IKAN PATIN SEBAGAI BAKTERI  
PROBIOTIK**

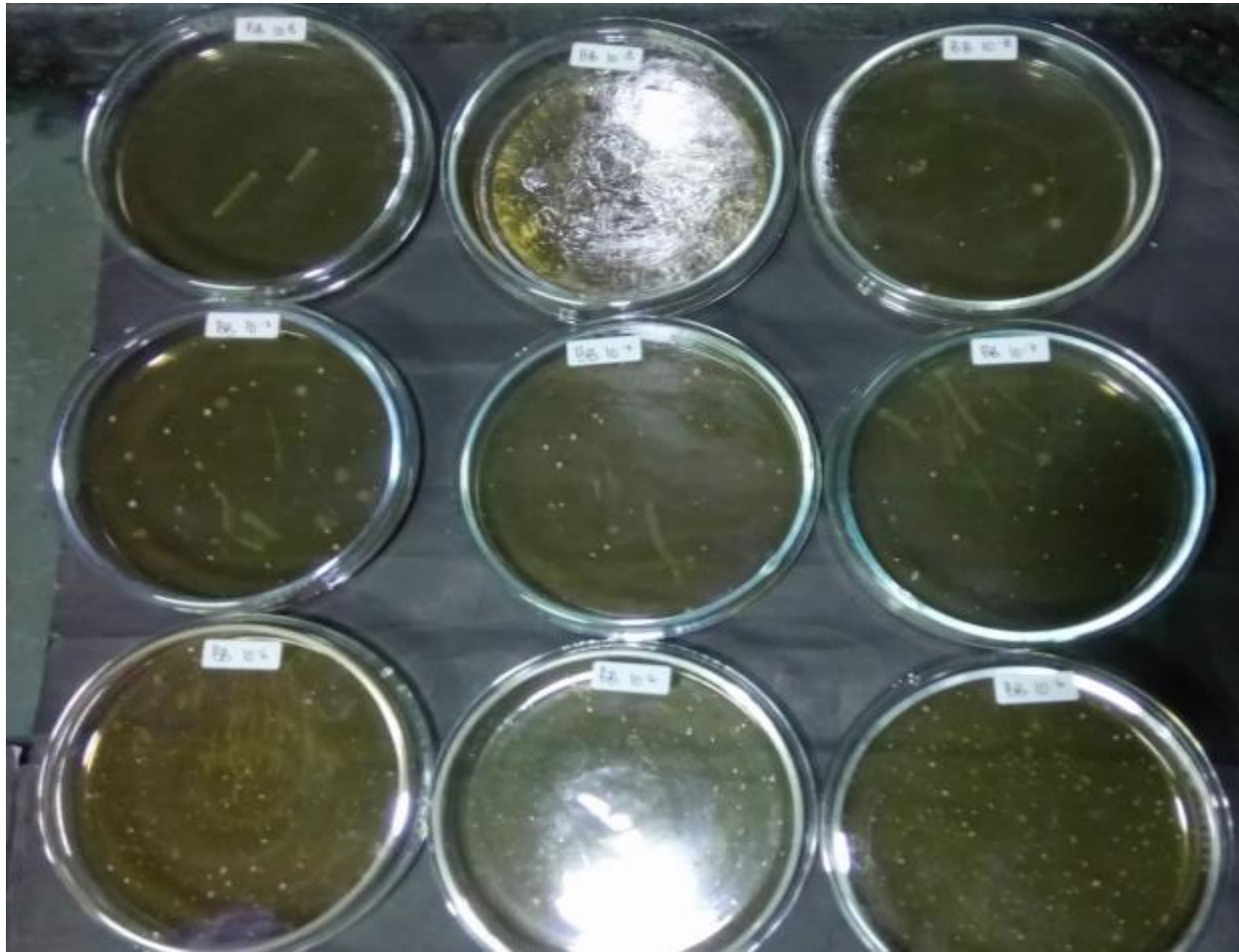






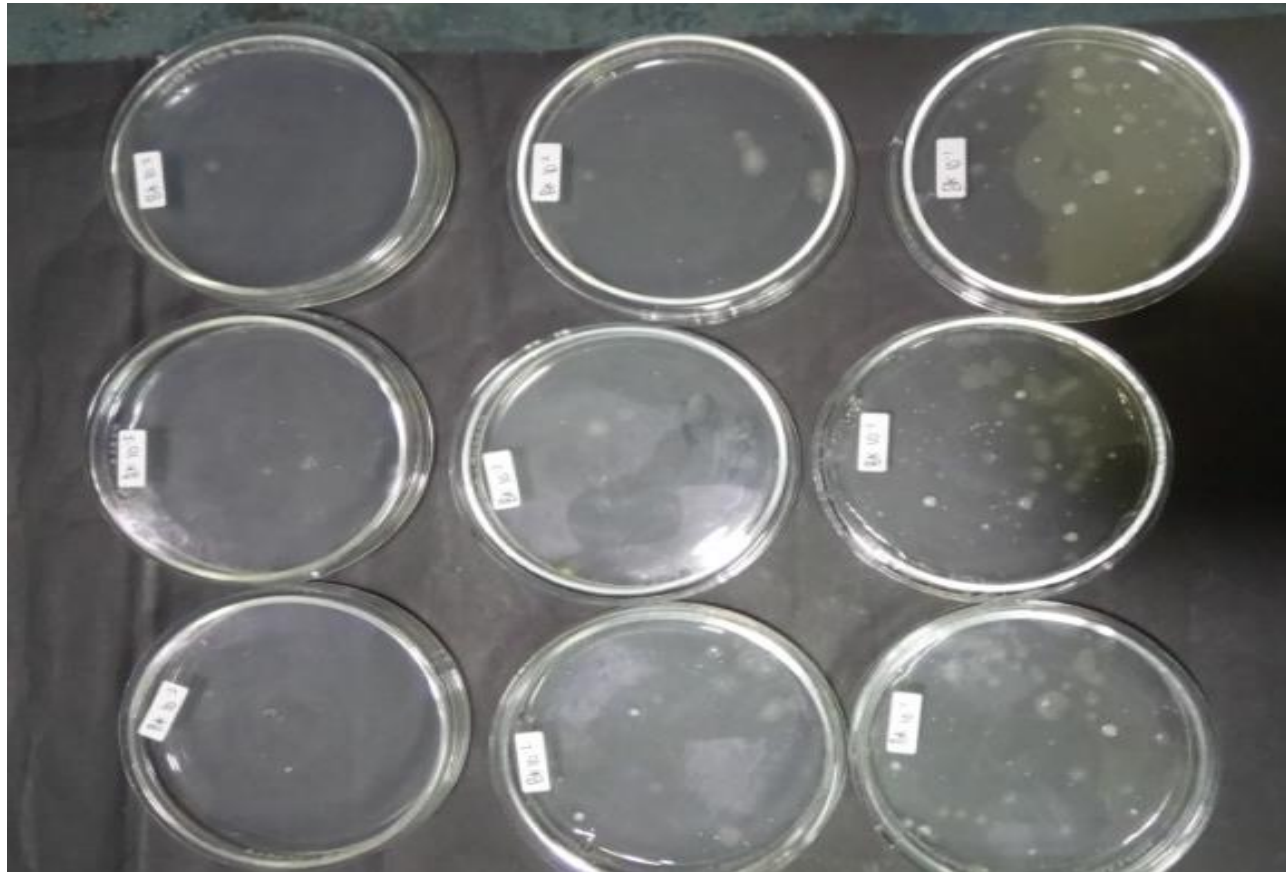
## HASIL PENELITIAN

### KULTUR BAKTERI ASAM LAKTAT *LACTOBACILLUS PLANTARUM* 1A5





**HASIL ANALISIS KAPANG KHAMIR DENGAN APLIKASI BAKTERIASAM  
LAKTAT *LACTOBACILLUS PLANTARUM* 1A5 PADA ILABULO IKAN PATIN  
(*PANGASIUS SP.*) FORTIFIKASI RUMPUT LAUT *KAPPAPHYCUS ALVAREZII*  
DAN NANOKALSIUM TEPUNG TULANG IKAN PATIN**



Hasil penelitian diperoleh bahwa ilabulo ikan patin fortifikan dengan penambahan BAL *Lactobacillus plantarum* 1A5 selama masa simpan pada suhu dingin ( $^{\circ}\text{C}$ ) sampai pada hari ketiga diperoleh koloni kapang khamir yaitu  $6,3 \times 10^4$  CFU/mL dibandingkan tanpa penambahan BAL yaitu  $8,5 \times 10^4$  CFU/mL. Bakteri patogen *Escherichia coli*  $4,7 \times 10^4$  CFU/mL dibandingkan tanpa penambahan BAL yaitu  $7,5 \times 10^4$  CFU/mL. Bakteri *Salmonella* sp.  $1,2 \times 10^6$  CFU/mL dan tanpa penambahan BAL  $1,4 \times 10^5$  CFU/mL

## KESIMPULAN

Penambahan Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* 1A5 dapat menghambat pertumbuhan kapang dan khamir serta bakteri patogen *E.coli* dan *Salmonella* sp. sampai pada hari ketiga selama masa simpan pada suhu dingin (°C).

**TERIMA KASIH**