

ABSTRAK

Nama : Nigie Ayuanita
Program Studi : Farmasi
Judul : Studi Literatur Keanekaragaman Bakteri Asam Laktat (BAL) Pada Beberapa Makanan Tradisional Indonesia.

Bakteri asam laktat merupakan mikrobial alami yang ada di dalam bahan dasar pangan dan memiliki peran penting dalam proses fermentasi makanan tradisional seperti tempe, kecap, terasi, susu terfermentasi, dan produk asinan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui bagaimana keragaman Bakteri Asam Laktat (BAL) pada pangan tradisional Indonesia, mengetahui kelompok genus dan kelompok Bakteri Asam Laktat (BAL) apa yang terkandung Dan,y gke, Tempoyak dan Dadih. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah sistematik Studi Literatur tentang Bakteri Asam Laktat (BAL) pada makanan tradisional Indonesia yaitu Dangke, Tempoyak, dan Dadih dengan menggunakan 30 jurnal Nasional dan Internasional yang terakreditasi. Hasil dari penelitian ini, terdapat masing-masing genus yang ada pada makanan tradisional Indonesia adalah *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Streptococcus*, *Bifidobacterium*, *Enterococcus*, *Weissella*. Hasil penelitian ini, terdapat masing-masing spesies yang ada pada makanan tradisional Indonesia Spesies yang berpoint sebagai bakteri asam laktat adalah *Lactobacillus fermentum*, karena dari ketiga makanan tradisional Dadih, Tempoyak dan Dangke terdapat *Lactobacillus fermentum*.

Kata kunci : Studi Literatur, Bakteri Asam Laktat, Tempoyak, Dadih, Dangke.

ABSTRACT

Nama : Nigie Ayuanita
Program Studi : Pharmacy
Judul : Literature Study of Diversity of Lactic Acid Bacteria (LAB) in Some Indonesian Traditional Foods..

Lactic acid bacteria are natural microbes that are present in food ingredients and have an important role in the fermentation process of traditional foods such as tempeh, soy sauce, shrimp paste, fermented milk, and pickled products. The purpose of this study was to find out how the diversity of Lactic Acid Bacteria (LAB) in traditional Indonesian food, to find out what genus groups and groups of Lactic Acid Bacteria (LAB) contained Dangke, Tempoyak and Dadih. The method used in this research is a systematic literature study on lactic acid bacteria (LAB) in traditional Indonesian foods, namely Dangke, Tempoyak, and Dadih using 30 accredited national and international journals. The results of this study, each of the genera present in Indonesian traditional foods are *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Streptococcus*, *Bifidobacterium*, *Enterococcus*, *Weissella*. The results of this study, there are each species that exist in traditional Indonesian food. Species that have a potential as lactic acid bacteria are *Lactobacillus fermentum*, because of the three traditional foods of Dadih, Tempoyak and Dangke, there are *Lactobacillus fermentum*.

Keywords : Literature Study, Lactic Acid Bacteria, Tempoyak, Dadih, Dangke