

## Uji aktivitas antimikroba *Rhizopus arrhizus* UICC 6 dan *Rhizopus oligosporus* UICC 116 pada medium kobayasi dan ekstrak kedelai (*Glycine max*)

Taufiq Wisnu Priambodo, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175189&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

<b>ABSTRAK</b><br>

Tempe selain memiliki nilai nutrisi yang tinggi ternyata juga mengandung senyawa antimikroba. Penelitian ini bertujuan untuk meneliti aktivitas antimikroba dari *Rhizopus arrhizus* UICC 6 dan *Rh. oligosporus* UICC 116 yang ditumbuhkan pada medium ekstrak kedelai dan juga medium Kobayasi yang digunakan sebagai medium pembanding. Fermentasi berlangsung selama 10 dan 14 hari, pada suhu 30°C dengan metode still culture. Uji aktivitas antimikroba dilakukan dengan metode difusi agar, terhadap bakteri uji: *Bacillus subtilis* UICC B 10, *Escherichia coli* UICC B 14, dan *Pseudomonas aeruginosa* UICC B 22. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedua kapang uji yang ditumbuhkan dalam medium Kobayasi memiliki aktivitas antimikroba yang lebih baik dibandingkan dengan aktivitas antimikroba dalam medium ekstrak kedelai. Senyawa antimikroba kedua kapang uji yang ditumbuhkan dalam medium Kobayasi menunjukkan aktivitas yang tinggi pada hari ke 10 dan menurun pada hari ke 14. Sebaliknya, pada medium ekstrak kedelai aktivitas antimikroba yang tinggi justru diperoleh pada hari ke 14 fermentasi. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa senyawa antimikroba dari *Rh. arrhizus* UICC 6 aktif terhadap bakteri uji Gram negatif. Sedangkan senyawa antimikroba dari *Rh. oligosporus* UICC 116 aktif terhadap bakteri uji Gram positif pada hari ke 14.