

## Pengaruh penambahan ekstrak khamir pada medium potato dextrose broth terhadap aktivitas antibiotik galur *Aspergillus clavatus* UICC 312

Harun Rasyid, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175649&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

<b>ABSTRAK</b><br>

*Aspergillus clavatus* merupakan kapang yang dapat menghasilkan senyawa metabolit sekunder bersifat antibiotik. Untuk meningkatkan senyawa antibiotik, maka di perlukan suatu perlakuan terhadap kapang tersebut.

<br><br>

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah penambahan ekstrak khamir (0 %, 0,1 %, dan 0,2 %) dapat meningkatkan aktivitas aritibiotik metabolit sekunder yang dihasilkan oleh galur *Asp. clavatus* UICC 312 terhadap bakteri *Alcaligenes faecalis* UICC B-5, *Bacillus subtilis* UICC B-II, *Eschenichia coli* UICC B-15, *Micrococbus luteus* UICC B-25, *Proteus vulgaris* UICC B-39, *Pseudomonas solanacearum* UICC B-23, *Staphylococcus aureus* UICC B-28. Galur *Asp. clavatus* UICC 312 yang diuji aktivitas antibiotiknya ditumbuhkan pada medium Potato Dextrose Broth dengan masing-masing konsentrasi ekstrak khamir, pengocokan 112 rpm, suhu inkubasi 300C selama 6 hari. Uji aktivitas antibiotik dilakukan dengan menggunakan " cylinder assay method". Aktivitas antibiotik penambahan ekstrak khamir d.iketahui dengan mengukur diameter zona bening.

<br><br>

Dari hasil penelitian, disimpulkan bahwa: (1) Penambahan ekstrak khamir pada medium PDB menurunkan aktivitas antibiotik galur *Asp. clavatus* UICC 312 terhadap ketujuh jenis bakteri; (2) Bakteri yang paling sensitif adalah *Alc. feacalis* UICC B-5 sedangkan yang kurang sensitif adalah *S. aureus* UICC B-28; (3) Pada fermentasi metode pengocokan untuk menghasilkan senyawa metabolit sekunder bersifat antibiotik oleh galur *Asp. Clavatus* UICC 312 tidak perlu diberikan ekstrak khamir.

<b>ABSTRAK</b><br>