

## Kualitas dan karakteristik isolat bakteri asam laktat dari blondo basah minyak kelapa murni sebagai probiotik = Quality and characteristics of lactic acid bacteria isolates from virgin coconut oil wet blondo as probiotics / Junie Suriawati

Junie Suriawati, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20350382&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

**ABSTRAK**  
Blondo basah minyak kelapa murni merupakan produk pangan tradisional di Indonesia. Berdasarkan komposisi kimiawi dapat digunakan sebagai sumber bahan tambahan untuk produk-produk makanan olahan bergizi serta mengandung bakteri asam laktat seperti *Lactobacillus* sp. Telah dilakukan penelitian mengenai kualitas dan karakteristik isolat bakteri asam laktat dari blondo basah minyak kelapa murni sebagai probiotik. Penelitian bertujuan untuk mengetahui kualitas blondo basah minyak kelapa murni dan mendapatkan isolat bakteri asam laktat dari blondo basah minyak kelapa murni yang berpotensi sebagai probiotik. Kualitas blondo basah minyak kelapa murni terbaik dari kelapa dalam Bali dengan kandungan protein (8,45%), lemak (43,2%), asam lemak (2,75%), asam laurat (38,5%), dan berwarna putih yang diterima oleh panelis. Blondo basah minyak kelapa murni yang dihasilkan tidak memiliki aktivitas antibakteri. Diperoleh dua isolat bakteri asam laktat (KDB 3 dan KDB 5) diduga berpotensi sebagai kandidat probiotik dengan ciri-ciri: mempunyai ketahanan terhadap 0,3% garam empedu dan pH 3, menghasilkan asam, memiliki sifat hidrofobisitas, dan koagregasi. Kedua isolat BAL diidentifikasi secara molekuler dengan menggunakan 16S rDNA diduga sebagai *Lactobacillus*.

---

Virgin coconut oil wet blondo (VCO wet blondo) is a traditional food product in Indonesia. Based on the nutritional composition, it can be used as an additional source for nutritious food products and it contains lactic acid bacteria such as *Lactobacillus* sp. Research on quality and characteristic of lactic acid bacteria as probiotics from VCO wet blondo was carried out. The objectives of this research were to determine the quality of VCO wet blondo and to obtain lactic acid bacteria isolates from the blondo which has potential as probiotic bacteria. VCO wet blondo with the best quality was the blondo of “kelapa dalam Bali” with protein (8.45%), lipid (43.2%), fatty acid (2.75%), lauric acid (38.5%), and white colour which was acceptable by panelists. Antibacterial activity was not detected in the wet blondo. Two lactic acid bacteria isolates (KDB 3 and KDB 5) indicated probiotic candidates, shown by: resistance to 0.3% bile salts and pH 3, acids production, hydrophobicity properties, and coaggregation. The two isolates of lactic acid bacteria were molecular identified using 16S rDNA as *Lactobacillus* candidates.