

Pengaruh pH terhadap aktivitas antibiotik tiga strain *Rhizopus oryzae*, *R. oligosporus* dan *R. arrhizus*

Siti Juliani, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20175560&lokasi=lokal>

Abstrak

Tempe kedele merupakan makanan tradisional hasil fermentasi yang disenangi penduduk Indonesia pada umumnya. Sejauh ini belum ada laporan yang menyebutkan jatuhnya korban akibat keracunan tempe kedele. Tingginya resistensi terhadap penyakit perut di Indonesia diduga disebabkan oleh senyawa antibiotik yang ditemukan dalam tempe kedele. Dalam penelitian ini dilihat pengaruh pH medium kedele Extract Broth (KEB) yang berbeda (4,0 dan 5,3) terhadap aktivitas antibiotik tiga strain *Rhizopus* spp. Mikroorganisme penguji yang digunakan adalah *Bacillus subtilis* dan *Eschericia coli*, dan medium penguji yang digunakan adalah medium Ellis, Wang, dan Hesseltine (EWH). Aktivitas antibiotik diukur berdasarkan lebar daerah bening di sekitar paper disk, yang menandakan terhambatnya pertumbuhan bakteri di atas medium EWH. Dari penelitian ini diperoleh kesimpulan bahwa pH medium KEB 4,0 dan 5,3 tidak memberikan pengaruh yang berbeda nyata pada aktivitas antibiotik ketiga strain *Rhizopus* spp. tersebut. Namun demikian, ternyata aktivitas antibiotik di antara ketiga strain *Rhizopus* spp. tersebut berbeda nyata.