

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

ABSTRAK

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

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, *Micrococcus 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.

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.

ABSTRAK
