

# 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 diketahui 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>**