

Karakterisasi Senyawa Antimikroba dari Isolat Lokal Bakteri Asam Laktat dan Aplikasinya Sebagai *Biopreservative* Dalam Produk Bakso dan Sosis Daging Sapi

Irma Isnafia Arief¹⁾, Edit Lesa Aditya¹⁾

¹⁾*Staf Pengajar Dep. IPTP, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor*

Abstrak

Bakteri asam laktat mempunyai produk metabolit seperti substrat antimikroba diantaranya bakteriosin dan asam laktat. Produk metabolit tersebut dapat digunakan sebagai biopreservatif (pengawet alami) pada bakso dan sosis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengkaraterisasikan senyawa antimikroba *Lactobacillus sp* dan mengevaluasi pengaruh substrat antimikroba dari bakteri asam laktat pada kualitas fisik dan mikrobiologi bakso dan sosis dari daging sapi yang disimpan pada suhu ruang dan refrigerator. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa senyawa antimikroba *Lactobacillus sp* mengandung bakteriosin. Substrat antimikroba dapat mempertahankan kualitas fisik dan mikrobiologi pada bakso dan sosis daging sapi selama 9 jam penyimpanan pada suhu ruang dan 5 hari pada suhu refrigerator.

Kata kunci : substrat antimikroba, biopreservatif, bakso sapi, sosis sapi