

LAMPIRAN 1. Komposisi Media

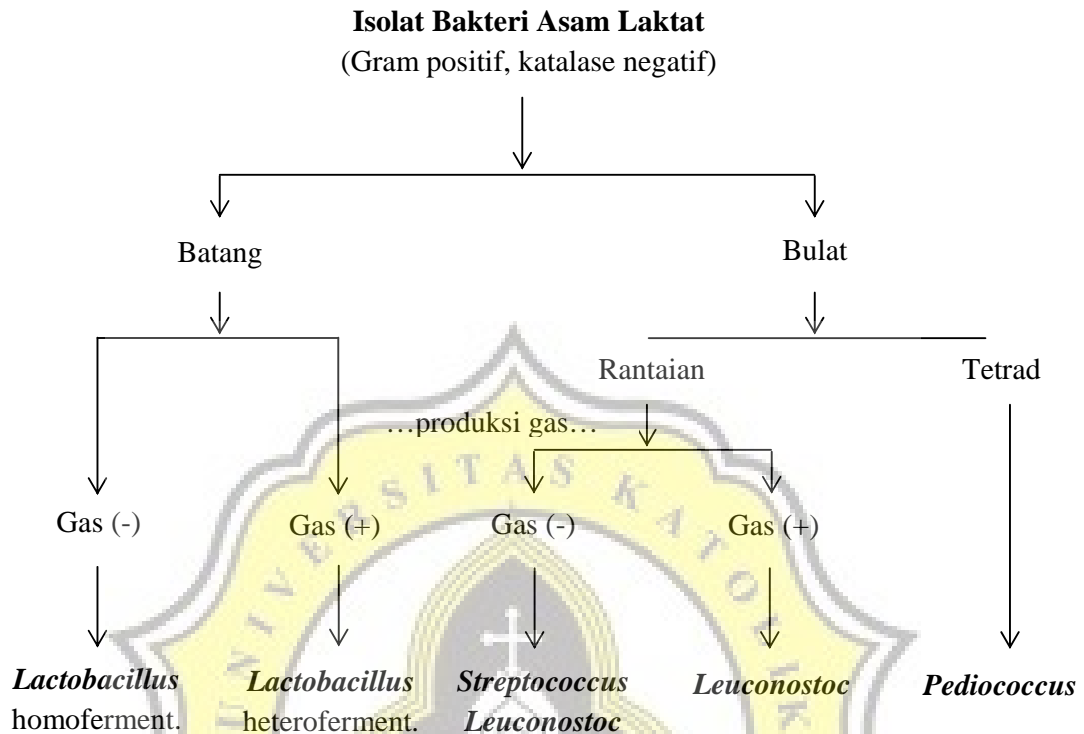
1.1. Medium MRS agar

Medium MRS agar dibuat dengan mengencerkan 62 gram bubuk *Pornadisa* MRS agar dalam 1 liter akuades. Kemudian diaduk menggunakan stirer dan dipanaskan sampai bubuk terlarut merata. Lalu medium MRS agar disterilkan menggunakan *autoclave* selama 15 menit pada suhu 121°C. Komposisi MRS agar (per liter) adalah : 20 gram *dextrose*, 10 gram *bacteriological peptone*, 8 gram *beef extract*, 5 gram *sodium acetate*, 4 gram *yeast extract*, 2 gram *dipotassium phosphate*, 2 gram *ammonium citrate*, 1 gram *tween 80*, 0,2 gram *magnesium sulfate*, 0,05 gram *manganese sulfate*, 10 gram *bacteriological agar*.

1.2. Medium MRS broth

Medium MRS *broth* dibuat dengan mengencerkan 52,2 gram bubuk *Merck* MRS *broth* dalam 1 liter akuades. Kemudian diaduk menggunakan stirer dan dipanaskan sampai bubuk terlarut merata. Lalu medium MRS agar disterilkan menggunakan *autoclave* selama 15 menit pada suhu 121°C. Komposisi MRS *broth* : 10 gram kasein / daging pepton, 8 gram ekstrak daging, 4 gram ekstrak *yeast*, 20 gram D(+)-*glucose*, 2 gram *di-Potassium hydrogen phosphate*, 1 ml *tween 80*, 2 gram *di-ammonium hydrogen citrate*, 5 gram sodium asetat, 0,2 gram magnesium sulfat, 0,04 gram mangan sulfat.

LAMPIRAN 2. Identifikasi Awal untuk Menentukan Genus Bakteri Asam Laktat

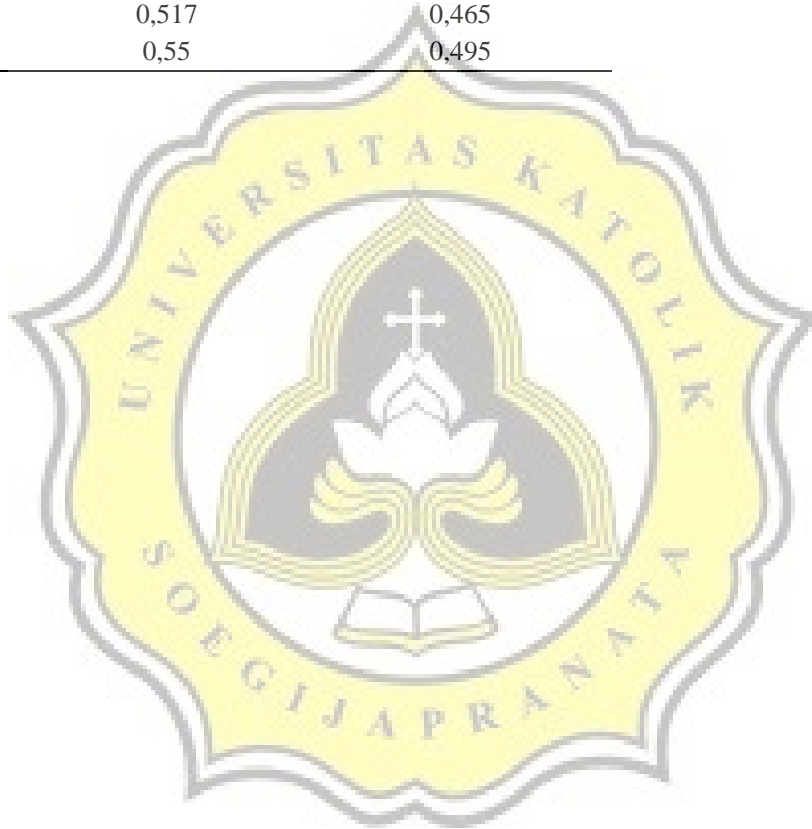


Gambar 19. Identifikasi Awal untuk Menentukan Genus Bakteri Asam Laktat

**LAMPIRAN 3. Total Asam Laktat yang Terkandung dalam Mandai Nangka
(*Artocarpus heterophyllus* Lamk) var. Salak, Gunung Pati**

Tabel 5. Total Asam yang Terkandung dalam Mandai Nangka lokal Gunung Pati selama 7 Hari Fermentasi.

Hari	Volume NaOH (ml)	Total Asam Laktat (%)
0	0,23	0,207
1	0,317	0,285
3	0,417	0,375
5	0,517	0,465
7	0,55	0,495



LAMPIRAN 4. Nilai Absorbansi Kemampuan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Berbagai Suhu, Konsentrasi NaCl, dan pH

Tabel 6. Hasil Absorbansi Kemampuan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Berbagai Suhu

Isolat	10°C		45°C		50°C	
	24 jam	48 jam	24 jam	48 jam	24 jam	48 jam
*1A1	0,0709	0,0595	0,0739	0,0895	0,0839	0,0866
1A2	0,0935	0,1024	0,1039	0,1106	0,0894	0,0986
1B1	0,1399	0,1755	0,1284	0,1474	0,1125	0,1215
*1B2	0,1030	0,1171	0,1117	0,1185	0,1306	0,1375
2A1	0,5455	0,6472	0,7128	0,7793	0,5324	0,5239
2A2	0,0582	0,0951	0,0561	0,0772	0,0411	0,0634
2B1	0,1413	0,1827	0,1018	0,1926	0,1926	0,2119
3A2	0,2176	0,3186	0,1889	0,1995	0,1739	0,1921
3B1	0,0371	0,0523	0,0882	0,0926	0,0701	0,0729
*3B2	0,4566	0,5828	0,7218	0,5544	0,6952	0,7143
*5A1	1,1772	1,3129	1,2338	1,5634	0,9699	1,1118
5A2	0,0924	0,1019	0,0882	0,1006	0,0860	0,0898
5B2	0,0634	0,0935	0,0923	0,0956	0,1053	0,1322
*6A1	0,0532	0,0606	0,0486	0,0465	0,0582	0,0741
6A2	0,0279	0,0456	0,0317	0,0257	0,0494	0,0553

Keterangan : “*” = Bakteri asam laktat dari genus *Lactobacillus*

Tabel 7. Hasil Absorbansi Kemampuan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Berbagai Konsentrasi NaCl

Isolat	6,5%		18%	
	24 jam	48 jam	24 jam	48 jam
*1A1	0,0282	0,0423	0,0138	0,0126
1A2	0,0589	0,0278	0,0175	0,0129
1B1	0,0179	0,0125	0,0074	0,0069
*1B2	0,0277	0,0205	0,0089	0,0077
2A1	0,0373	0,0408	0,0112	0,0099
2A2	0,0486	0,0521	0,0118	0,0096
2B1	0,0311	0,0286	0,0097	0,0071
3A2	0,3635	0,3040	0,0139	0,0131
3B1	0,3307	0,3887	0,0141	0,0117
*3B2	0,5441	1,0615	0,0116	0,0107
*5A1	0,0269	0,0200	0,0063	0,0050
5A2	0,0484	0,0442	0,0075	0,0056
5B2	0,7438	1,1159	0,0126	0,0113
*6A1	0,0397	0,1985	0,0081	0,0066
6A2	0,0486	0,0989	0,0102	0,0066

Keterangan : "*" = Bakteri asam laktat dari genus *Lactobacillus*

Tabel 8. Hasil Absorbansi Kemampuan Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Berbagai pH

Isolat	4,4		9,6	
	24 jam	48 jam	24 jam	48 jam
*1A1	0,0197	0,0612	0,0082	0,0075
1A2	0,1583	0,1887	0,0341	0,0755
1B1	0,3234	0,6561	0,1052	0,3549
*1B2	0,3363	0,6831	0,0093	0,0086
2A1	0,2166	0,7393	0,0215	1,0666
2A2	0,1834	0,3901	0,0306	0,3090
2B1	0,2787	0,4653	0,0172	0,0710
3A2	0,2605	0,4874	0,0081	0,0722
3B1	0,1653	0,2489	1,3301	1,9678
*3B2	0,3428	0,8000	0,0076	0,0061
*5A1	0,1752	0,5238	0,8438	0,6897
5A2	0,4597	0,8552	0,3804	0,6634
5B2	0,0165	0,0527	0,7720	1,2375
*6A1	0,0396	0,3113	0,0419	0,0194
6A2	0,0305	0,0442	0,0315	0,0564

Keterangan : "*" = Bakteri asam laktat dari genus *Lactobacillus*

LAMPIRAN 5. Hasil Pembacaan Identifikasi dengan *Database API-LAB Software*

API 50 CHL V5.1 [Printout](#) [Export](#) [New test](#) [Modify](#)

REFERENCE: DATE: 5/29/12

COMMENT:

VERY GOOD IDENTIFICATION TO THE GENUS

Strip	API 50 CHL V5.1						
Profile	-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----						
Note							
Significant taxa	% ID	T	Tests against				
Lactobacillus pentosus	91,6	0,71	GLY 75%	MLZ 25%	TAG 1%		
Lactobacillus plantarum 1	8,3	0,66	DXYL 2%	TAG 7%			
Next taxon	% ID	T	Tests against				
Lactobacillus brevis 1	0,1	0,48	SOR 14%	MDG 14%	MLZ 14%	TUR 14%	
			TAG 14%	GHT 85%			

Gambar 20. Hasil Pembacaan Identifikasi dengan *Database API-LAB Software* pada Isolat 1A1

API 50 CHL V5.1 [Printout](#) [Export](#) [New test](#) [Modify](#)

REFERENCE: DATE: 5/29/12

COMMENT:

GOOD IDENTIFICATION

Strip	API 50 CHL V5.1						
Profile	-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----						
Note							
Significant taxa	% ID	T	Tests against				
Lactobacillus pentosus	97,3	0,91	GLY 75%	MLZ 25%			
Lactobacillus plantarum 1	2,6	0,8	DXYL 2%				
Next taxon	% ID	T	Tests against				

Gambar 21. Hasil Pembacaan Identifikasi dengan *Database API-LAB Software* pada Isolat 3B2