

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Bakteri adalah mikroorganisme bersel satu yang dapat hidup di berbagai tempat dan berbagai keadaan. Beberapa bakteri bisa bertahan hidup di cuaca yang sangat dingin dan ada yang hidup pada tempat yang panas atau ekstrem. Bakteri juga ada yang hidup dalam tubuh organisme baik hewan, tumbuhan dan manusia. Salah satunya adalah bakteri asam laktat (BAL) yang hidup pada tumbuhan.

Bakteri asam laktat (BAL) merupakan bakteri yang paling banyak dimanfaatkan dalam bidang industry dan pangan, karena mempunyai beberapa keunggulan jika dibandingkan dengan kelompok lainnya. Beberapa keunggulan BAL yaitu mampu meningkatkan nilai cerna pada makanan fermentasi dan menghasilkan senyawa-senyawa yang dapat memberi rasa dan aroma spesifik pada fermentasi makanan (Rustan, 2013).

Fermentasi dapat dideskripsikan sebagai suatu proses perubahan secara biokimia pada bahan pangan oleh aktivitas mikroorganisme dan metabolit aktivitas enzim, yang dihasilkan oleh mikroorganisme tersebut. Mikrobial yang umumnya terlibat dalam fermentasi adalah bakteri, khamir dan kapang (Rustan, 2013).

BAL selain digunakan sebagai pangan fungsional juga sering digunakan sebagai pengawet alami dari suatu produk pangan fermentasi. Penggunaan BAL sebagai bahan pengawet alami dapat dilakukan dengan penambahan kultur BAL sebagai starter pada produk pangan atau hanya menggunakan metabolit antimikroba yang diproduksi oleh BAL sebagai pengawet alami. Penambahan Kultur BAL sebagai starter telah banyak dikenal masyarakat dalam pembuatan produk fermentasi seperti susu, daging alami, (sosis fermentasi), serta produk fermentasi lainnya.

BAL yang diisolasi dari produk daging terdiri dari *Pediococcus* dan *Lactobacillus*, sementara BAL yang diisolasi dari susu yaitu *Streptococcus thermophiles* dan *Lactobacillus bulgaricus* serta banyak ditemukan pada buah-buahan dan sayur-sayuran seperti durian, nanas, sirsak, cacao, mangga, tomat, kubis, asinan sawi, selada, kacang panjang dan pisang.

Pisang merupakan salah satu buah-buahan yang mengandung BAL yang berlimpah dan mudah ditemukan ketika pisang ini membusuk. Pisang barangan ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat pada umumnya yang terdapat di pasar Oeba. Namun karena banyak pedagang yang menjual Pisang barangan ini dalam jumlah yang banyak menyebabkan pembusukan dan langsung dibuang ke tempat sampah. Oleh karena itu, penulis ingin melakukan penelitian dengan judul **“Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Buah Pisang Barangan (*Musa acuminata* Colla) Di Pasar Oeba-Kupang Nusa Tenggara Timur”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan dalam penelitian ini antara lain:

1. Apakah Bakteri Asam laktat dapat ditemukan pada buah Pisang barangan (*Musa acuminata* Colla) di pasar Oeba-Kupang Nusa Tenggara Timur?
2. Bagaimana Karakteristik bakteri Asam laktat dari buah Pisang barangan (*Musa acuminata* Colla) di pasar Oeba-Kupang Nusa Tenggara Timur?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan dan diatas maka tujuan penelitian yang dicapai dari penelitian ini antara lain:

1. Untuk mengetahui adanya Bakteri Asam Laktat pada buah Pisang barangan (*Musa acuminata* Colla) di pasar Oeba-Kupang Nusa Tenggara Timur.

2. Untuk mengetahui Karakteristik dari Bakteri Asam Laktat yang ditemukan dari buah Pisang barangan (*Musa acuminata* Colla) di pasar Oeba-Kupang Nusa Tenggara Timur.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambahkan isolasi bakteri asam laktat pada buah – buahan khususnya buah Pisang barangan yang selama ini tidak pernah dijadikan media penelitian serta mengetahui karakterisasi bakteri asam laktat yang ada pada buah Pisang barangan di pasar Oeba.