

Resistensi Antibiotik pada *Lactobacillus* yang Diisolasi dari Susu Segar dan Yoghurt

Novi Putri Nuraeni
Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertanian

ABSTRAK

Susu segar adalah bahan pangan yang *perisable* (mudah rusak), karena mempunyai kadar air tinggi sekitar 87 % - 90 % serta mempunyai nilai nutrisi yang lengkap sehingga baik untuk konsumsi manusia, hewan dan mikroorganisme, oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan untuk mempertahankan kualitasnya. Teknologi pengolahan susu segar disamping menghambat kerusakan juga untuk penganekaragaman bahan pangan, karena dengan proses pengolahan kerusakan secara fisik, kimia, dan mikrobiologis akan dapat dicegah dan sekaligus dapat menambah nilai ekonomis dari produk tersebut dan selanjutnya supaya dapat mempertahankan kualitasnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui resistensi terhadap antibiotika pada *Lactobacillus* yang diisolasi dari susu segar dan yoghurt serta mengetahui antibiogram pada *Lactobacillus* yang diisolasi dari susu segar dan yoghurt. Analisa yang digunakan adalah analisa uji Mann Whitney Test. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakteri *Lactobacillus* yang diisolasi dari yoghurt dan susu segar memiliki sifat resistensi yang berbeda nyata terhadap antibiotika *Ciprofloxacin* (CIP) dan tidak berbeda nyata terhadap antibiotika *Ampicilin* (Amp), *Ceftriaxone* (Cef), *Erythromycin* (Ery), *Cotrimoxazole* (Cot), *Rifampicin* (Rif), dan *Clindamycin* (Cli).

Kata Kunci: Antibiotika, Susu segar, Resistensi, Yoghurt.