

Penghambatan Kompetitif *Salmonella* Typhimurium dengan *Lactobacillus* sp. pada Susu Kambing Etawa Segar

Ainun Rofiq

Program Studi Teknologi Industri Pangan
Jurusan Teknologi Pertaian

ABSTRAK

Susu kambing termasuk bahan pangan alami yang mengandung gizi tinggi tetapi cepat mengalami kerusakan atau kebusukan. Kerusakan pada susu dapat disebabkan oleh berkembangnya bakteri dan metode penyimpanan yang digunakan tidak tepat. Susu kambing umumnya dijual dalam bentuk segar dan disimpan pada suhu -20 °C. Hal ini memungkinkan tumbuhnya bakteri seperti *Salmonella* Typhimurium yang membahayakan manusia apabila terinfeksi. Sakit yang disebabkan oleh *Salmonella* disebut *salmonellosis*. Gejala *salmonellosis* yang paling sering terjadi adalah *gastroenteritis*. Susu tidak hanya mengandung bakteri yang berbahaya, namun juga mengandung bakteri baik atau menguntungkan seperti *Lactobacillus* sp. Bakteri probiotik ini telah dilaporkan pada beberapa penelitian bahwa dapat menghambat pertumbuhan bakteri pathogen dan hampir selalu ada pada semua susu. Bakteri probiotik sebagai bakteri baik juga dipertahankan populasinya pada proses pengolahan susu sehingga dapat dikonsumsi bersama dengan susu kambing etawa. Metode penelitian yang digunakan adalah perhitungan bakteri dengan 2 perlakuan yang berbeda yaitu perlakuan waktu inkubasi dan komposisi *Lactobacillus* sp. dengan menggunakan *One Way Anova*. Pengaruh waktu inkubasi terhadap pertumbuhan *Salmonella* Typhimurium berbeda nyata pada komposisi 3, sedangkan pengaruh komposisi *Lactobacillus* sp. berbeda nyata pada jam ke-4, jam ke-8, jam ke-20 dan penghambatan *Salmonella* Typhimurium dengan *Lactobacillus* sp. efektif pada komposisi 3.

Kata Kunci: *Susu Kambing Etawa*, *Salmonella* Typhimurium, *Lactobacillus* sp.