

ABSTRAK

Judul : Uji Antibakteri dari Isolat Bakteri Sirup Beras Merah
Penyusun :
NIM :
Fakultas/Progam Studi : Fakultas Kedokteran, Kedokteran Gigi dan Ilmu Kesehatan Universitas Prima Indonesia
Dosen Pembimbing : dr. Suandy, M.Biomed.

Sirup beras merah sebagai produk fermentasi mengandung komponen bioaktif yang berpotensi antimikroba, sehingga perlu dieksplorasi mikroba terkait dan aktivitasnya. Penelitian ini bertujuan mengisolasi bakteri dari sirup beras merah terfermentasi, mengarakterisasi fenotipiknya, dan menilai aktivitas antibakteri supernatan terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. Isolasi dilakukan pada MRS agar (37 °C, 48 jam), diikuti pewarnaan Gram, uji katalase, dan uji aktivitas antibakteri dengan metode difusi cakram. Diperoleh lima isolat (SBM1–SBM5) yang seluruhnya Gram positif bermorfologi kokobasil dan katalase positif. Pada uji antibakteri, supernatan kelima isolat tidak membentuk zona hambat pada kedua bakteri indikator, sedangkan kontrol amoksisilin menghasilkan zona hambat sebesar 13,95 mm (*E. coli*) dan 12,43 mm (*S. aureus*), kontrol negatif tidak menunjukkan hambatan. Secara ringkas, isolat dari sirup beras merah memiliki profil fenotipik yang konsisten, namun pada kondisi uji yang diterapkan aktivitas antibakteri belum terdeteksi terhadap *E. coli* maupun *S. aureus*. Temuan ini memberi dasar bagi studi lanjutan untuk klarifikasi identitas taksonomi dan optimasi pengujian aktivitas biologis yang lebih sensitif.

Kata Kunci: sirup beras merah, bakteri asam laktat, Gram positif, kokobasil, uji antibakteri.