



**ISOLASI DAN KARAKTERISASI BAKTERI ASAM LAKTAT PADA BUAH NANAS  
(*Ananas comosus*) BUSUK SEBAGAI MATERI PENYUSUN  
BUKU NONTEKS (POKOK BAHASAN BAKTERI DI SMA)**

**SKRIPSI**

Diajukan guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan (S1) pada Program Studi Pendidikan Biologi

Oleh  
**Arum Rahmatin Hasanah**  
**NIM 060210193130**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI  
JURUSAN PENDIDIKAN MIPA  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS JEMBER  
2012**

## **PERSEMBAHAN**

Dengan menyebut nama Allah Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang serta Nabi

Muhammad SAW, saya mempersebahkan skripsi ini dengan segala cinta dan kasih kepada :

1. Ayahanda Dugel Ariyanto,S.sos dan Ibunda Binti Chosiah yang menjadi panutan setiap perbuatan dan langkahku, yang memberikan segala kasih sayang, restu, motivasi dan pengorbanan baik moril maupun materi. Terimakasih atas doa dan dukungan yang tiada hentinya diberikan untukku hingga saat ini.
2. Guru-guru sejak TK sampai SMA serta dosen-dosen perguruan tinggi, yang memberikan ilmu dan bimbingan dengan sabar dan ikhlas.
3. Suami tercinta Moch. Musleh yang telah memberi semangat serta doa dan dukungan yang sangat berarti bagiku.
4. Keluarga besarku di Jember dan Kediri, terimakasih atas doa dan dukungannya.
5. Teman-temanku angkatanku 2006 khususnya Nidya Caesaria, Nuril Afifah, Ika Ernawati, Ulfatul Hefniyah, yang selalu senantiasa memberikan dorongan berupa doa dan semangat serta canda tawa selama di kampus.
6. Almamaterku, Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan MIPA, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember yang sangat aku cintai dan kujunjung tinggi.

## MOTTO

“Hai orang-orang yang beriman, Jadikanlah sabar dan shalatmu Sebagai penolongmu, sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar” (Terjemahan Surat Al- Baqarah:153)\*)

“Berangkat dengan penuh keyakinan, berjalan dengan penuh keikhlasan  
Istiqomah dalam menghadapi cobaan”\*\*)



---

\*<sup>1</sup> Departemen Agama Republik Indonesia. 2005. *Al-Qur'an dan Terjemahannya*. Jakarta: CV Penerbit J-ART.  
\*\*<sup>2</sup> Berita Mandiri. 2011. *Contoh Kata-kata Motto Skripsi 2012*. <http://www.beritamandiri.com/2011/11/contoh-kata-kata-motto-skripsi-terbaru.html>.

## PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Arum Rahmatin Hasanah

NIM : 060210193130

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya tulis yang berjudul :

“isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada buah nanas (*Ananas comosus*) busuk sebagai materi penyusun buku nonteks (pokok bahasan bakteri di SMA)” adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika disebutkan sumbernya dan belum pernah disajikan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

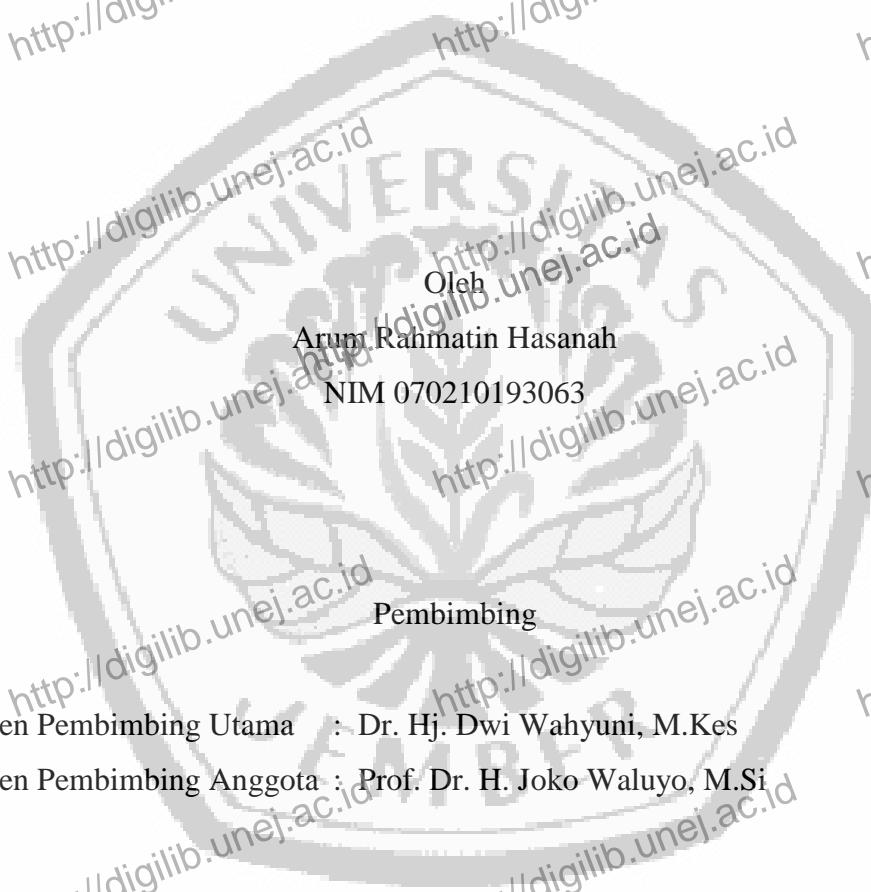
Jember, Juni 2012

Yang menyatakan

Arum Rahmatin Hasanah  
NIM 060210193130

## **SKRIPSI**

### **ISOLASI DAN KARAKTERISASI BAKTERI ASAM LAKTAT PADA NANAS (*Ananas comosus*) BUSUK SEBAGAI MATERI PENYUSUN BUKU NONTEKS (POKOK BAHASAN BAKTERI DI SMA)**



## PENGESAHAN

Skipsi berjudul “Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Buah Nanas (*Ananas comusus*) Busuk Sebagai Materi Penyusun Buku Nonteks (Pokok Bahasan Bakteri di SMA)” telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember pada:

Hari : Jum'at

Tanggal : 22 Juni 2012

Tempat : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Ketua

Dra. Pujiastuti, M. Si  
NIP. 19610222 198702 2 001

Sekretaris

Prof. Dr. H. Joko Waluyo, M.Si  
NIP. 195710281985031001

Anggota I

Dr. Hj. Dwi Wahyuni, M.Kes  
NIP. 196003091987022002

Anggota II

Dr. Iis. Nur Asyiah, SP., MP  
NIP. 197306014 2200801 2 008

Mengesahkan,

Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Drs. H. Imam Muchtar, SH., M.Hum.  
NIP. 19540712 198003 1 005

## RINGKASAN

### **Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Buah Nanas (*Ananas comosus*)**

**Busuk** sebagai materi penyusun buku nonteks (Pokok Bahasan Bakteri di SMA); Arum Rahmatin Hasanah; 060210193130; 103 halaman; Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

Bakteri asam laktat banyak yang bermanfaat terutama pada kesehatan manusia. Akhir-akhir ini makin banyak minat untuk memanfaatkan bakteri asam laktat untuk produksi asam laktat yang kemudian diaplikasikan pada produk-produk farmasi, kosmetik, dan plastik yang dapat didegradasi. Berdasarkan alasan di atas perlu diisolasi dan dipelajari bakteri asam laktat yang mempunyai potensi untuk dimanfaatkan pada keperluan di atas sehingga dapat menambah wawasan bagi masyarakat luas dan juga menjadi bahan pengembangan materi bagi pelajar. Mengingat masih banyak sumber-sumber baru penghasil asam laktat yang belum diketahui, maka perlu dilakukan penelitian tentang isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada buah busuk sebagai materi penyusun buku nonteks bakteri di SMA .

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengisolasi bakteri asam laktat dari buah busuk, mengkarakterisasi jenis bakteri asam laktat hasil isolasi dari buah busuk, untuk mengetahui jumlah koloni bakteri asam yang terbanyak, mengetahui potensi isolasi dan karakterisasi bakteri asam laktat pada buah busuk sebagai materi penyusun buku nonteks bakteri di SMA, serta mengembangkan materi pokok bahasan bakteri di SMA. Penelitian dilakukan pada bulan Februari 2012 sampai dengan bulan April 2012 di Sub Laboratorium Mikrobiologi Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan Pendidikan MIPA, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember. Dalam penelitian ini ada dua tahap perlakuan yaitu tahap isolasi bakteri dan tahap karakterisasi bakteri. Tahapan karakterisasi bakteri sendiri masih dibagi lagi menjadi lima tahapan lagi yaitu uji motilitas, pewarnaan gram, uji katalase, produksi amonia dari arginin, dan kemampuan memproduksi asam.

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang diperoleh dapat disimpulkan Isolasi bakteri asam laktat dari buah nanas busuk terdapat 12 isolat bakteri pada medium MRS yang diduga sebagai bakteri penghasil asam. Dari hasil pemurnian pada medium MRS yang digoreskan secara kuadran pertumbuhan bakteri diketahui 4 isolat bakteri yang dapat tumbuh, 2 isolat bakteri yang dapat tumbuh dengan baik, dan 6 isolat bakteri yang dapat tumbuh dengan sangat baik. Karakterisasi bakteri asam laktat dari buah nanas busuk di dapatkan 1 isolat bakteri genus *lactobacillus* pada isolat bakteri B11 dan digolongkan dalam

*Lactobacillus Homofermentatif* karena hanya mampu memfermentasikan glukosa menjadi asam laktat sebagai produk utamanya. Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Buah Nanas (*Ananas comusus*) Busuk layak digunakan sebagai materi penyusun buku nonteks, tepatnya pada bahasan Bakteri di dalam pengembangan bahan ajar pada materi bakteri di SMA (Sekolah Menengah Atas) kelas X (sepuluh) semester 1 (gasal) dengan sub pokok bahasan “Morfologi dan Peranan Bakteri dalam Kehidupan Manusia”.



## PRAKATA

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Buah Nanas (*Ananas Comusus*) Busuk Sebagai Materi Penyusun Buku Nonteks (Pokok Bahasan Bakteri Di Sma)”. Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan dan mencapai gelar Sarjana Pendidikan (S1) pada Program Studi Pendidikan Biologi, Jurusan Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember.

Penyusun skripsi ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Drs. Imam Muchtar, SH, M.Hum., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember;
2. Dra. Sri Astutik, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember;
3. Drs. Suratno, M.Si., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember;
4. Dr. Hj. Dwi Wahyuni, M.Kes., selaku Dosen Pembimbing I dan Prof. Dr. H. Joko Waluyo, M.Si, selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing, mengarahkan serta mengorbankan waktu, tenaga dan pikiran sejak awal hingga akhir penelitian maupun saat penulisan skripsi ini;
5. Bapak Tamyis selaku teknisi Laboratorium Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember;
6. Keluarga besarku terimakasih atas doa dan dukungannya;
7. Teman-teman angkatan 2006 Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Jember;
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan skripsi ini. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis pada khususnya dan bagi semua mahasiswa serta semua pihak yang bersangkutan pada umumnya.

Jember, Juni 2012

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL .....</b>	
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	
<b>HALAMAN DOSEN PEMBIMBING .....</b>	
<b>HALAMAN PENGESEAHAN .....</b>	
<b>RINGKASAN .....</b>	
<b>PRAKATA .....</b>	
<b>DAFTAR ISI .....</b>	
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	
<b>BAB 1. PENDAHULUAN .....</b>	
<b>1.1 Latar Belakang .....</b>	1
<b>1.2 Rumusan Masalah .....</b>	1
<b>1.3 Batasan Masalah .....</b>	3
<b>1.4 Tujuan Penelitian .....</b>	3
<b>1.5 Manfaat Penelitian .....</b>	4
<b>BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	4
<b>2.1 Isolasi Bakteri .....</b>	5
<b>2.2 Karakterisasi Bakteri .....</b>	5
<b>2.3 Bakteri Asam Laktat .....</b>	6
<b>2.3.1 Isolasi Bakteri Asam Laktat .....</b>	7
<b>2.3.2 Karakteristik Bakteri Asam Laktat .....</b>	8
<b>2.3.3 Habitat Bakteri Asam Laktat .....</b>	8
<b>2.3.4 Peranan Bakteri Asam Laktat .....</b>	8
<b>2.3.5 Kelompok Bakteri Asam Laktat yang Sering Ditemukan .....</b>	10
<b>2.4 Lactobacillus .....</b>	11
<b>2.5 Buah Busuk .....</b>	12
<b>2.5.1 Buah Busuk secara Umum .....</b>	14
<b>2.5.2 Buah Nanas .....</b>	15
<b>2.6 Buku Suplemen/Buku Nonteks .....</b>	15
<b>2.7 Pokok Bahasan Bakteri di SMA .....</b>	16
<b>2.8 Hipotesis .....</b>	18
<b>BAB 3. METODE PENELITIAN .....</b>	20
<b>3.1 Jenis Penelitian .....</b>	25
<b>3.2 Tempat dan Waktu Penelitian .....</b>	26
<b>3.3 Variabel Penelitian .....</b>	26
<b>3.4 Alat dan Bahan Penelitian .....</b>	27
<b>3.4.1 Alat Penelitian .....</b>	27
<b>3.4.2 Bahan Penelitian .....</b>	27
<b>3.5 Definisi Operasional .....</b>	27
<b>3.6 Prosedur Penelitian .....</b>	28
<b>3.6.1 Karakterisasi Nanas Busuk .....</b>	28
<b>3.6.2 Sterilisasi Alat .....</b>	28
<b>3.6.3 Isolasi Bakteri Asam Laktat .....</b>	29

Halaman

i	
ii	
iii	
iv	
v	
vi	
vii	
ix	
xi	
xiv	
xv	
xvi	
1	
1	
3	
3	
4	
4	
5	
5	
6	
7	
8	
8	
10	
11	
12	
14	
15	
15	
16	
18	
20	
25	
26	
26	
26	
27	
27	
27	
27	
28	
28	
28	
29	

3.6.4 Karakterisasi Bakteri Asam Laktat .....	29
3.6.5 Uji Produk .....	31
3.6.6 Analisis Hasil .....	31
<b>3.7 Alur Penelitian .....</b>	<b>32</b>
<b>BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
<b>4.1 Hasil Penelitian .....</b>	<b>33</b>
4.1.1Karakterisasi Buah Nanas Busuk.....	34
4.1.2 Isolasi Bakteri Asam Laktat .....	34
4.1.3 Karakterisasi Bakteri Asam Laktat .....	36
<b>4.2 Analisis Data Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat pada Buah Nanas (<i>Ananas Comusus</i>) Busuk sebagai Materi Penyusun Buku Nonteks .....</b>	<b>40</b>
<b>4.3 Pembahasan .....</b>	<b>42</b>
<b>BAB 5. PENUTUP .....</b>	<b>48</b>
<b>5.1 Kesimpulan .....</b>	<b>48</b>
<b>5.2 Saran .....</b>	<b>48</b>
<b>DAFTAR BACAAN .....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>56</b>

## DAFTAR TABEL

Halaman	
Tabel 4.1 Pertumbuhan Isolat bakteri pada Media MRS .....	35
Tabel 4.2 Uji Motilitas Isolat Bakteri Asam Laktat .....	36
Tabel 4.3 Uji Pewarnaan Gram Isolat Bakteri Asam Laktat .....	37
Tabel 4.4 Uji Katalase Isolat Bakteri Asam Laktat .....	38
Tabel 4.5 Produksi Amonia dari Arginin Isolat Bakteri Asam Laktat .....	39
Tabel 4.6 Data Pengamatan Total Asam Laktat Isolat Bakteri Asam Laktat .....	40
Tabel 4.7 Hasil uji validasi ahli buku nonteks pelajaran .....	41

## **DAFTAR GAMBAR**

Halaman

2.1 Yakult hasil fermentasi bakteri asam laktat .....	11
2.2 Buah Nanas .....	16
4.1 Nanas busuk .....	33
4.2 Isolasi bakteri asam laktat pada nanas busuk .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

A. Matriks penelitian .....	56
B. Foto isolat pada medium MRS .....	58
C. Foto uji pewarnaan gram.....	60
D. Foto uji amoniak dari arginin dan kemampuan memproduksi asam .....	61
E. Foto penelitian.....	62
F. Buku nonteks .....	64
G. Hasil uji validitas.....	88
H. Lembar konsultasi .....	100
I. Surat ijin penelitian .....	102