

ABSTRAK

Anisatul Mahfudzoh, 24020122130072. Uji Potensi Antibakteri Isolat Bakteri dari Bekasam Ikan Sepat (*Trichopodus trichopterus*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Dibawah bimbingan Arina Tri Lunggani dan Endang Kusdiyantini.

Resistensi antibiotik masih menjadi salah satu ancaman kesehatan global yang terus meningkat di setiap tahunnya. Patogen penyebab resistensi antibiotik yang sering dilaporkan diantaranya *Staphylococcus spp.*, dan *Escherichia coli*. Berdasarkan permasalahan tersebut diperlukan eksplorasi sumber senyawa antibakteri dan menguji daya hambatnya terhadap *Staphylococcus spp.*, dan *Escherichia coli*. Salah satu pangan tradisional yang berpotensi mengandung bakteri penghasil senyawa antibakteri yaitu bekasam. Bekasam ikan sepat merupakan makanan fermentasi yang terbuat dari ikan sepat dengan campuran nasi dan garam. Penelitian ini bertujuan untuk mengisolasi dan mengkarakterisasi secara morfologi dan biokimia bakteri dari bekasam ikan sepat serta menguji aktivitas antibakterinya terhadap *Staphylococcus aureus*, dan *Escherichia coli*. Isolasi dilakukan dalam media *nutrient agar* dan NaCl menggunakan metode *spread plate*, kemudian dilakukan pengamatan morfologi koloni, pengamatan mikroskopis menggunakan teknik pewarnaan Gram, uji katalase, uji fermentasi karbohidrat, pembuatan kurva pertumbuhan, serta pengujian aktivitas antibakteri dengan metode difusi cakram terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Sebanyak 8 isolat berhasil diperoleh dengan karakteristik dominan Gram positif berbentuk basil. Dua isolat menunjukkan aktivitas antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* dengan zona hambat sebesar 7,8 mm dan 7,1 mm sehingga daya hambat yang dihasilkan tergolong sangat lemah.

Kata kunci: Antibakteri, Bekasam, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*.