

Aninda Alyssa Maharani. NPM 210331100060. *Identifikasi Bakteri Asam Laktat Pada Oncom Hitam dan Profil Asam Aminonya* Di bawah Bimbingan **Prof. Ir. Umi Purwandari, M.App.Sc., Ph.D.** dan **Dr. Enung Siti Nurhidayah.**

ABSTRAK

Oncom hitam merupakan makanan fermentasi berasal dari Jawa Barat yang difermentasi oleh bakteri. Bakteri sendiri memiliki manfaat kesehatan yaitu mengatur sistem imun dan memperbaiki sistem pencernaan. Salah satu bakteri yang dapat dihasilkan ialah bakteri asam laktat, selain itu proses fermentasi akan menghidrolisis protein menjadi turunannya yaitu asam amino. Pangan fermentasi lainnya seperti tempe diidentifikasi menghasilkan bakteri asam laktat dan mengandung asam amino, dimungkinkan oncom hitam akan mengandung bakteri asam laktat dan asam amino. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi bakteri pada oncom hitam dan profil asam aminonya. Dilakukan beberapa pengujian untuk mengidentifikasi asam laktat seperti mikroskopik, makroskopik, katalase, dan motilitas. Pengujian karakteristik meliputi uji warna, formol, dan keasaman total serta pengujian profil asam amino. Hasil pengujian menunjukkan bahwa oncom hitam memiliki karakteristik memiliki pH sebesar 6,23, dengan *lightness* sebesar 20,1, *redness* sebesar 4,3, dan *yellowness* b+ sebesar 22,3 dengan nilai formol sebanyak 0,51%. Diidentifikasi asam amino terhadap oncom hitam, terdapat asam amino *essential*, *non-essential*, dan *conditional essential* yang dapat diidentifikasi dengan hasil skor dibawah 100 pada semua asam amino esensial.

Kata Kunci: Asam Amino, Bakteri, Oncom

ABSTRACT

Black oncom is a fermented food from West Java that is fermented by bacteria. Bacteria itself has health benefits, namely regulating the immune system and improving the digestive system. One of the bacteria that can be produced is lactic acid bacteria, besides that the fermentation process will hydrolyze protein into its derivatives, namely amino acids. Other fermented foods such as tempeh are identified to produce lactic acid bacteria and contain amino acids, it is possible that black oncom will contain lactic acid bacteria and amino acids. The aim of this study was to identify bacteria in black oncom and its amino acid profile. Several tests were conducted to identify lactic acid such as microscopic, macroscopic, catalase, and motility. Characteristic testing includes color, formol, and total acidity tests and amino acid profile testing. The test results show that black oncom has a characteristic pH of 6.23, with lightness of 20.1, redness of 4.3, and yellowness b+ of 22.3 with a formol value of 0.51%. In the amino acid identification of black oncom, there are essential, non-essential, and conditional essential amino acids that can be identified with scores below 100 on all essential amino acids.

Keywords: Amino Acid, Bacteria, Oncom