

ABSTRAK

Sodikin, Eka Putri Melinda. 2021. Total Bakteri Asam Laktat Permen Probiotik Sirsak Gunung (*Annona montana* Macf.). Karya Tulis Ilmiah Akademi Farmasi Putra Indonesia Malang.
Pembimbing: Ambar Fidyasari, S.TP., MP.

Kata kunci : Buah Sirsak Gunung, *Lactobacillus casei*, Minuman Probiotik, Permen Probiotik, Total Bakteri Asam Laktat

Buah sirsak gunung (*Annona montana* Macf.) termasuk dalam famili *Annonaceae* yang mengandung senyawa metabolit sekunder terpenoid dan termasuk antioksidan kuat. Pemanfaatan buah sirsak gunung masih sangat rendah karena rasa buah yang hambar serta untuk meningkatkan *acceptability* dari minuman probiotik maka diinovasi dalam bentuk lain, salah satunya adalah permen probiotik. Hasil penelitian minuman probiotik buah sirsak gunung (*Annona montana* Macf.) didapatkan total BAL yaitu 10^8 CFU/mL. Bakteri asam laktat adalah bakteri yang memiliki kontribusi yang besar dalam dunia pangan. Peranan BAL adalah mampu mengatur keseimbangan flora yang ada didalam usus. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui total bakteri asam laktat (BAL) permen probiotik sirsak gunung (*Annona montana* Macf.). Penelitian ini dilakukan secara eksperimen dan data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif. Perhitungan BAL menggunakan metode *total plate count* (TPC). Penelitian ini dimulai dari pembuatan minuman probiotik, pembuatan permen probiotik dan perhitungan total bakteri asam laktat (BAL). Hasil penelitian didapatkan total bakteri asam laktat (BAL) permen probiotik sirsak gunung (*Annona montana* Macf.) adalah $6,4 \times 10^2$ CFU/gram. Kesimpulan dari penelitian ini bahwa permen probiotik belum memenuhi standar produk probiotik.

ABSTRACT

Sodikin, Eka Putri Melinda. 2021. Total Lactic Acid Bacteria Mountain Soursop (*Annona montana* Macf.) Probiotic Candy. Scientific Paper of Pharmacy Academy of Putera Indonesia Malang.
Advisor: Ambar Fidyasari, S.TP.,MP.

Keywords: Mountain Soursop, *Lactobacillus casei*, Probiotic Candy, Total Lactic Acid Bacteria

Mountain soursop fruit (*Annona montana* Macf.) belongs to the *Annonaceae* family which contains terpenoid secondary metabolites and is a strong antioxidant. The utilization of mountain soursop fruit is still very low because of the bland taste of the fruit and to increase the acceptability of probiotic drinks, it is innovated in other forms, one of which is probiotic candy. The results of the research on the probiotic drink of mountain soursop fruit (*Annona montana* Macf.) obtained a total LAB of 10^8 CFU/mL. Lactic acid bacteria are bacteria that have a major contribution in the food world. The role of LAB is to be able to regulate the balance of flora in the intestine. The study aims to determine the total lactic acid bacteria (LAB) in mountain soursop (*Annona montana* Macf.) probiotic candy. This research was conducted experimentally and the data obtained were analyzed descriptively. The calculation of LAB used the total plate count (TPC) method. This research commenced by making probiotic drinks, making probiotic candy, and calculating the total lactic acid bacteria (LAB). The results showed that the total lactic acid bacteria (LAB) of mountain soursop (*Annona montana* Macf.) probiotic candy was 6.4×10^2 CFU/gram. The conclusion of this study is that probiotic candy does not meet the standards of probiotic products.