

ABSTRAK

PENAPISAN BAKTERI PENGHASIL ENZIM AMILASE DARI USUS IKAN GURAME (*Osprhonemus gouramy*)

Oleh

GUSNITA ALFIN

Ikan gurame (*Osprhonemus gouramy*) merupakan ikan herbivora yang pertumbuhannya lambat. Upaya untuk meningkatkan pertumbuhan yaitu dengan meningkatkan kinerja pencernaannya. Enzim yang berperan penting dalam pencernaan ikan herbivora adalah enzim amilase. Enzim amilase dapat memecah beberapa sumber karbohidrat sehingga mudah diserap oleh tubuh. Peningkatan aktivitas enzim amilase dapat dilakukan dengan memanfaatkan bakteri *indigeneous* dari usus ikan gurame yang dapat menghasilkan enzim amilase. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan isolat bakteri penghasil enzim amilase yang mampu memecah karbohidrat. Terdapat 102 isolat dari 15 sampel ikan dari 5 lokasi yang berbeda di Lampung. Satu isolat (D.2) potensial memecah tepung terigu sebagai sumber karbohidrat. Hal ini ditunjukkan dengan adanya zona bening terhadap media TSA yang telah ditambahkan tepung terigu. Hasil identifikasi dengan pengamatan morfologi dan uji biokimiawi menunjukkan isolat D.2 sebagai bakteri *Pseudomonas cepacia*.

Kata Kunci : *Indigeneous, amilase, usus gurame*