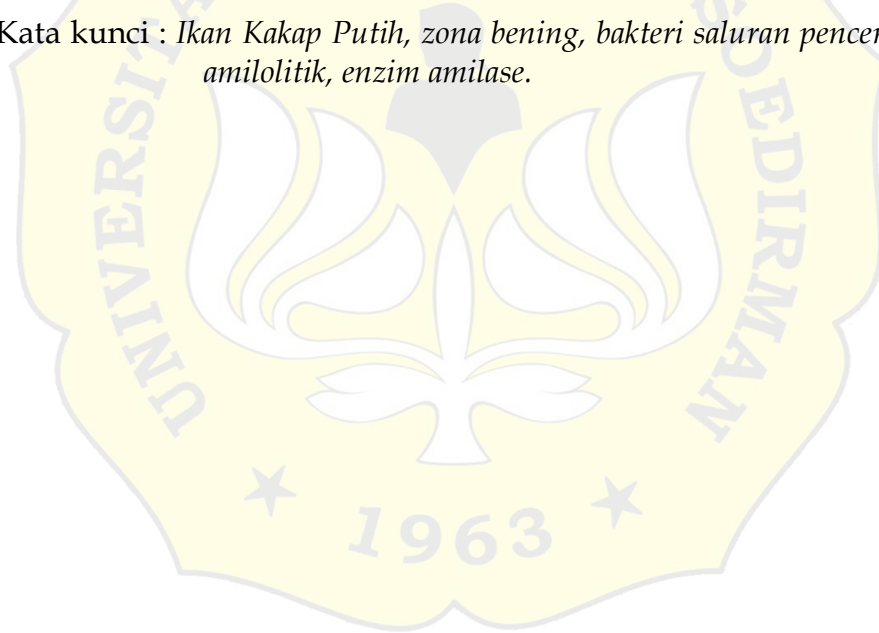


ABSTRAK

Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*) merupakan salah satu komoditas unggulan yang memiliki prospek yang cerah dan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui keberadaan dan aktivitas bakteri amilolitik pada saluran pencernaan ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi dengan pengambilan sampel secara *purpose random sampling*. Variabel yang digunakan adalah mengamati keberadaan dan aktivitas bakteri amilolitik dari saluran pencernaan ikan Kakap Putih yang dibudidayakan di desa Pangandaran kabupaten Pangandaran. Ciri dari keberadaan dan aktivitas bakteri amilolitik adalah terbentuknya zona bening. Terdapat aktivitas dari bakteri amilolitik dengan pengukuran zona bening yang terhidrolisis pada saluran pencernaan ikan Kakap Putih dengan rasio ikan Kakap putih 1 usus bagian anterior 0,25 - 1,75, middle 0,6 - 1,25, posterior 0,4 - 1, pada ikan Kakap Putih 2 usus bagian anterior 0,67 - 1, middle 0,25 - 0,67, posterior 0,2 - 0,5, pada ikan Kakap Putih 3 usus bagian anterior 0,25-2, middle 0,22 - 0,75, posterior 0,22 - 1,2.

Kata kunci : *Ikan Kakap Putih, zona bening, bakteri saluran pencernaan, bakteri amilolitik, enzim amilase.*



ABSTRACT

White snapper fish (*Lates calcarifer*) is one of the leading commodities that have bright prospects and have high economic value. The purpose of this study was to determine the presense and activity of amylyolytic bacteria in the digestive tract of the white snapper (*Lates calcarifer*). The method used in this study is the method of observation with purpose random sampling. The variable used is to observe the presence and activity of amylyolytic bacteria from the digestive tract of the white snapper cultivated in Pangandaran village, Pangandaran district. The hallmark of the presence and activity of amylyolytic bacteria is the formation of a clear zone. There is activity of amylyolytic bacteria by measuring the hydrolyzed clear zone in the digestive tract of the White Snapper with a ratio of White Snapper 1 anterior intestine 0.25 - 1.75, middle 0.6 - 1.25, posterior 0.4 - 1, in the White Snapper 2 anterior intestine 0.67 - 1, middle 0.25 - 0.67, posterior 0.2 - 0.5, and White Snapper 3 anterior intestine 0.25 - 2, middle 0.22 - 0.75, posterior 0.22 - 1.2.

Keywords : *White Snapper Fish, clear zone, digestive tract bacteria, amylyolytic bacteria, amylase enzym.*

