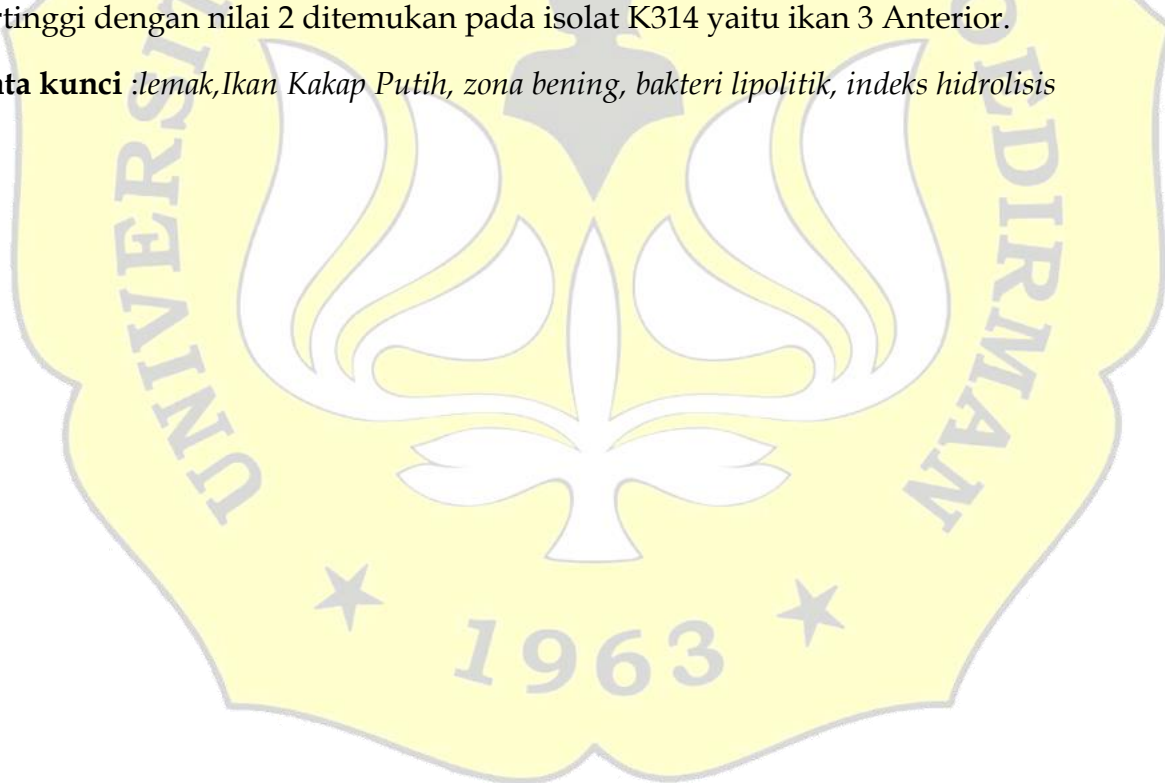


## ABSTRAK

Lemak merupakan sumber energi potensial dalam budidaya ikan kakap putih (*Lates calcarifer*). Proses pencernaan lemak di saluran pencernaan ikan dibantu oleh mikroflora pencernaan yaitu bakteri lipolitik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keberadaan bakteri lipolitik dan indeks hidrolisis bakteri lipolitik 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 pada penelitian ini yaitu mengamati keberadaan bakteri Lipolitik indeks hidrolisis bakteri lipolitik pada saluran pencernaan ikan Kakap Putih yang dibudidayakan di desa pangandaran kabupaten pangandaran. Keberadaan bakteri lipolitik pada saluran pencernaan Ikan Kakap putih ditandai dengan terbentuknya zona bening disekitar koloni bakteri pada media minyak zaitun. Hasil penelitian ditemukan 36 isolat yang memiliki aktivitas lipolitik dengan proporsi terbesar yaitu 36% terdapat pada ikan 2 bagian posterior. Indeks hidrolisis tertinggi dengan nilai 2 ditemukan pada isolat K314 yaitu ikan 3 Anterior.

**Kata kunci** :lemak,Ikan Kakap Putih, zona bening, bakteri lipolitik, indeks hidrolisis



## ABSTRACT

Lipid is a potential energy source in the cultivation of white snapper (*Lates calcarifer*). The lipid digestion in the digestive tract of white snapper is assisted by mikroflora, namely lipolytic bacteria. The purpose of this study was to determine the presense and hydrolysis index of lipolitic bacteria in the digestive tract of white snapper (*Lates calcarifer*). The methode used on this study is the methode of observation with purposive random sampling. The variabel used is to observe the presence and hydrolysis index of lipolytic bacteria in the digestive tract of white snaper cultivated in Pangandaran village, Pangandaran district. The presence of lipolytic bacteria in the digestive tract of white snapper was indicated by the formation of a clear zone around the bacterial colony on the olive oil media. The results of this tudy were showed that there are 36 isolates with largest proportoin in the posterior of fish 2 with percentage 36% . The highest hydrolysis index was found in the K314 isolate in the anterior fish 3 with index value 2.

**Keyword** : *lipid, White Snapper Fish, clear zone, lipolytic bacteria, hydrolysis index*

