

LAMPIRAN I SPESIFIKASI ANGGUR PROBOLINGGO BIRU

Buah Anggur Probolinggo Biru yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari satu penjual di Pasar Keputeran, Surabaya.



Hasil penelitian pendahuluan pada sifat fisik buah anggur Probolinggo Biru sebanyak 30 buah adalah:

1. Warna kulit ungu kehitaman
2. Warna daging buah hijau transparan
3. Diameter melintang 1,77 cm
4. Diameter membujur 1,86 cm

Setelah dilakukan proses ekstraksi pada keseluruhan buah, warna ekstrak yang diperoleh adalah ungu tua dengan rasa yang masam dan agak sepat.



LAMPIRAN II
SPESIFIKASI BAHAN ANALISA

1. Spesifikasi *Nutrient Agar* (NA) 'Pronadisa Cat N^o: 1060.00'

Formula	Satuan (g/L)
<i>Gelatin peptone</i>	5,0
<i>Bacteriological agar</i>	15,0
<i>Beef extract</i>	3,0

2. Spesifikasi *Nutrient Broth* (NB) 'Pronadisa Cat N^o: 1216'

Formula	Satuan (g/L)
<i>Gelatin peptone</i>	5,0
<i>Beef extract</i>	3,0

3. Spesifikasi *Mueller-Hinton Agar* (MHA) 'Pronadisa Cat N^o: 1058'

Formula	Satuan (g/L)
<i>Beef infusion</i>	2,0
<i>Corn starch</i>	1,5
<i>Acid casein peptone</i> (H)	17,5
<i>Bacteriological agar</i>	17,0

4. Spesifikasi air pepton 0,1% 'Merck 1.07224'

Pepton berasal dari daging yang diperoleh dengan digesti proteolitik menggunakan enzim pepsin.

LAMPIRAN III PREPARASI MEDIA DAN KULTUR BAKTERI

1. Pembuatan Media NA ‘Pronadisa Cat N^o: 1060.00’

1. Menimbang 23 gram bubuk media NA dalam 1 liter air
2. Memanaskan hingga larutan homogen dan jernih
3. Sterilisasi dengan *autoclave* 121°C, 1 atm selama 15 menit
4. Mendinginkan larutan media
5. Menyimpan dalam almari es sebelum digunakan

2. Pembuatan Media NB ‘Pronadisa Cat N^o: 1216’

1. Menimbang 8 gram bubuk media NB dalam 1 liter air
2. Memanaskan hingga larutan homogen dan jernih
3. Sterilisasi dengan *autoclave* 121°C, 1 atm selama 15 menit
4. Mendinginkan larutan media
5. Menyimpan dalam almari es sebelum digunakan

3. Pembuatan Media MHA ‘Pronadisa Cat N^o: 1058’

1. Menimbang 38 gram bubuk media MHA dalam 1 liter air
2. Memanaskan hingga larutan homogen dan jernih
3. Sterilisasi dengan *autoclave* 121°C, 1 atm selama 15 menit
4. Mendinginkan larutan media
5. Menyimpan dalam almari es sebelum digunakan

4. Pembuatan Air Pepton 0,1% ‘Merck 1.07224’

1. Menimbang 0,1 gram bubuk pepton dalam 100 ml air
2. Menghomogenkan larutan pepton
3. Sterilisasi dengan *autoclave* 121°C, 1 atm selama 15 menit

40

4. Mendinginkan larutan media
5. Menyimpan dalam almari es sebelum digunakan

5. Peremajaan Kultur Bakteri Dalam Media *Nutrient Agar*

1. Pengambilan bakteri sebanyak 1 ose dari kultur bakteri induk
2. Menggoreskan kultur dengan ose secara 'zig-zag' pada permukaan media miring
3. Inkubasi 37°C selama 24 jam

6. Peremajaan Kultur Bakteri Dalam Media *Nutrient Broth*

1. Pengambilan bakteri sebanyak 1 ose dari kultur bakteri induk
2. Memasukkan dan menghomogenkan dalam 5 ml media
3. Inkubasi 37°C selama 24 jam