

INTISARI

Sawasemariai, G.P., 2024. UJI AKTIVITAS ANTIBAKTERI PRODUK MINUMAN FUNGSIONAL FERMENTASI KULIT KOPI TERHADAP *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus*, DAN *Salmonella typhi*

Kopi arabika merupakan salah satu jenis kopi yang banyak dikonsumsi hampir sebagian besar penduduk di dunia, hal ini dikarenakan kopi tidak hanya memberikan aroma dan rasa yang khas tetapi juga memberikan banyak manfaat bagi Kesehatan. Kulit biji kopi di Indonesia selama ini hanya dibuang, sementara di negara Yaman dan Ethiopia, di Amerika sudah dibuat minuman. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui batas kepekaan suatu senyawa antibakteri terhadap bakteri *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella typhi* pada produk minuman fungsional fermentasi.

Penelitian ini termasuk penelitian eksperimental, metode penelitian yang digunakan adalah metode difusi. Sampel yang digunakan adalah minuman fungsional fermentasi kulit kopi dengan menggunakan tiga jenis ragi *saccharomyces cereviae* dan *saccharomyces bayanus*. Pengujian aktivitas antibakteri menggunakan tiga bakteri yaitu *E. coli*, *S. aureus*, dan *S. typhi*.

Pengujian yang dilakukan menunjukkan bahwa uji aktivitas antibakteri pada produk minuman fungsional fermentasi berpengaruh signifikan terhadap pertumbuhan *Eschericia coli*, *Staphylococcus aureus*, dan *Salmonella typhi*. Hal ini ditunjukkan dengan adanya zona hambat yang dihasilkan dari setiap perlakuan konsentrasi.

Kata kunci: *E. coli*, *S. aureus* dan *S. typhi*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces bayanus*, Uji aktivitas, Minuman fungsional.

ABSTRACT

Sawasemaria, G.P., 2024. TEST OF ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF COFFEE SKIN FERMENTED FUNCTIONAL BEVERAGE PRODUCTS AGAINST *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, AND *Salmonella typhi*

Arabica coffee is a type of coffee that is consumed by almost the majority of the world's population, this is because coffee not only provides a distinctive aroma and taste but also provides many health benefits. So far, coffee bean skins in Indonesia have only been thrown away, while in Yemen and Ethiopia, in America it has been made into a drink. The aim of this research is to determine the sensitivity limit of an antibacterial compound to the bacteria *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, and *Salmonella typhi* in fermented functional beverage products.

This research is an experimental research, the research method used is the diffusion method. The sample used is a functional drink fermented coffee skin using three types of yeast, *saccharomyces cereviae* and *saccharomyces bayanus*. Antibacterial activity testing uses three bacteria, namely *E. coli*, *S. aureus*, and *S. typhi*.

The tests carried out showed that the antibacterial activity test on fermented functional beverage products had a significant effect on the growth of *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* and *Salmonella typhi*. This is indicated by the existence of an inhibition zone resulting from each concentration treatment.

Keywords: *E. coli*, *S. aureus* and *S. typhi*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces bayanus*, Activity test, Functional drink.