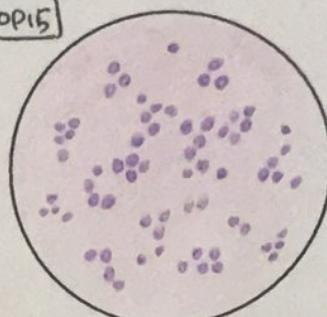
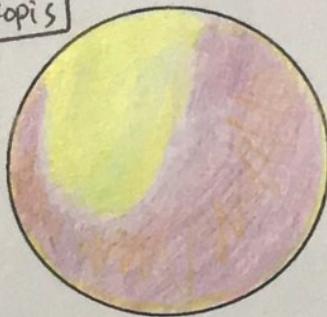
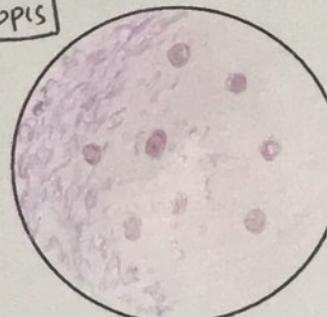
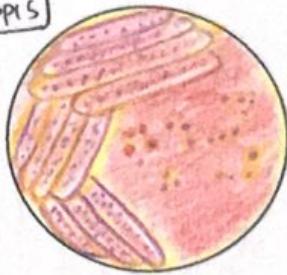


HASIL PENGAMATAN

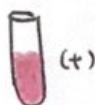
Nabilah Nurul - 1810211077-A2

No	Identifikasi	Gambar
1	<u><i>Staphylococcus aureus</i></u> <ul style="list-style-type: none"> Bentuk : Coccus Susunan : berantai Warna : ungu Sifat : Gram positif Metode : Pewarnaan Gram 	Mikroskopis 
2	<u><i>Staphylococcus aureus</i></u> <ul style="list-style-type: none"> Warna media menjadi kuning - keemasan membentuk koloni keemasan (karena meragi manitol) Sirkuler, cembung ($2-4 \mu\text{m}$) Permukaan halus berkilau Struktur opak 	MAKROskopis  Manitol Salt Agar (MSA)
3	<u><i>Gardnerella vaginalis</i></u> <ul style="list-style-type: none"> Bentuk : Kokobasid (batang pendek) Susunan : membentuk rantai warna : merah atau ungu Sifat : Gram positif atau Gram negatif (Gram-variable) Metode : Pewarnaan Gram 	Mikroskopis 

8	<p><u>Gardnerella vaginalis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Koloni dapat tumbuh di agar darah dan agar coklat Diameter koloni 0,3 - 0,5 mm (stlh 48 jam inkubasi) mengalami β hemolisis (human & rabbit BA) 	<p>Makroskopis</p>  <p>Agar darah</p>
---	--	---

Neisseria gonorrhoeae

- Tes oksidase



Perubahan warna koloni mjd merah jambu kehitaman (1-5 menit)

• Uji BIOKIMIA (UJI CTA)

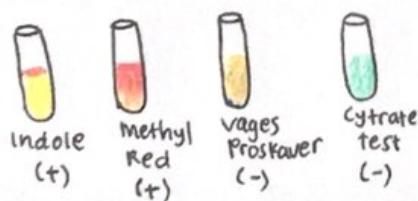


Terjadi perubahan warna dari merah menjadi kuning (diatasnya) karena tidak asam & gas
 ↳ bakteri memfermentasi glukosa

warna tetap merah, dapat maltosa sukrosa (laktosa)

Escherichia coli

⇒ Uji IMVIC



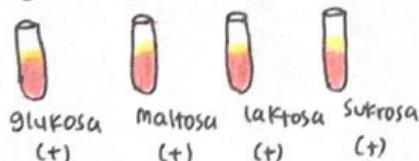
- Indole (+) → Terdapat cincin berwarna merah di atas menunjukkan bakteri dapat memetabolisme tryptophane dgn tryptophanase

- Methyl Red (+) → kuning menjadi merah, bakteri produksi asam Piruvat dari metabolisme glukosa

- Vages Proskauer (-) → berwarna kuning. Kecoklatan berarti tidak terdeteksi acetoin

- Cytrate test (-) → berwarna hijau, bakteri tidak menggunakan sifirat sbg sumber karbon.

⇒ Uji CTA



→ Terjadi perubahan warna dari merah menjadi kuning (diatasnya) karena terbentuk asam & gas
 ↳ bakteri memfermentasi glukosa, maltosa, laktosa & sukrosa

⇒ Uji TSIA (+/+gas)



→ Bakteri dapat memfermentasi gula & menghasilkan gas

TSIA : +/+gas

⇒ Uji Motilitas (+)



→ tidak ada bekas tusukan (menyebar → warna keruh)