

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa 10 isolat BAL yang terdapat di dalam dadih berpotensi penghasil asam glutamat, namun yang tertinggi adalah isolat D2 (*Lactobacillus* sp) dengan produksi 41,73 mg/ml.

### 5.2 Saran

Penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan identifikasi BAL penghasil asam glutamat dengan menggunakan gen 16S rRNA serta diaplikasikan pada ternak agar diketahui kemampuannya sebagai feed additive yang dapat meningkatkan kualitas karkas.

