

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan adalah Nilai gizi dari dadih Kabupaten Solok adalah protein dengan kode sampel AN 5.58%, AS 6.08 dan KI 6.68%. Lemak dengan kode sampel AN 6.4%, AS 7% dan KI 7.2%. Kadar air dengan kode sampel AN 80%, AS 73% dan KI 65%. pH dengan kode sampel AN 4.02%, AS 4.07% dan KI 4.14%. Keasaman dengan kode sampel AN tingkat keasaman 2.12%, AS tingkat keasaman 1.71% dan KI tingkat keasaman 1.35%. Total koloni BAL pada dadih AN  $20.8 \times 10^7$  CFU/g, AS  $15.3 \times 10^7$  CFU/g dan KI  $3.8 \times 10^7$  CFU/g dan BAL bambu BN  $87 \times 10^4$  CFU/g. Total koloni bakteri aerob AN  $14.8 \times 10^4$  CFU/g, AS  $46.4 \times 10^4$  CFU/g dan KI  $50 \times 10^4$  CFU/g. BAL yang teridentifikasi dari dadih asal Kabupaten Solok dengan kode AN, KI, dan AS adalah berbentuk bulat licin, berwarna krem, Gram positif, berbentuk basil merupakan *Lactobacillus fermentum* strain NCC2970 *Lactobacillus fermentum* strain ULAG44 dan *Lactobacillus fermentum* strain IMAU70167

### 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai *Lactobacillus fermentum* strain NCC2970, *Lactobacillus fermentum* strain ULAG44 dan *Lactobacillus fermentum* strain IMAU70167 sebagai starter untuk meningkatkan kualitas dadih sebagai pangan fungsional.