

BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan :

1. Bakteri asam laktat proteolitik yang diisolasi dari bekasam diidentifikasi sebagai *Pediococcus pentosaceus* BAF715 yang memiliki kemampuan memproduksi enzim protease yang tertinggi dengan aktivitas sebesar 18,84 U/ml, aktivitas optimum pada pH 7 dan suhu 40⁰C, sebagai activator ion logam Mn⁺ dan Mg⁺ serta thermostabilitas enzim selama 3 jam.
2. Bakteri asam laktat proteolitik *Pediococcus pentosaceus* BAF715 dapat dijadikan kultur starter kering dengan metoda *freeze drying* dengan viabilitas tinggi menggunakan media tumbuh susu skim 10% + sukrosa 10% + tepung maizena 20%.
3. Tidak terjadi interaksi antara perlakuanimbangan protease dan kultur starter kering. Imbangan protease dan kultur starter kering *Pediococcus pentosaceus* BAF715 pada taraf 1:2 dan 8 % mampu mempertahankan kualitas fisik, kimia mikrobiologi dan organoleptik dendeng daging sapi. Gambaran histologi daging pada imbangan protease 1:2 menunjukkan perubahan strutur serabut otot yang mengindikasikan bahwa daging menjadi empuk.

