

## V. KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Pada hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa rata-rata kandungan gizi ikan *pado* yang ada di Kabupaten Padang Pariaman adalah; kadar protein 23,92%, kadar lemak 9,73%, kadar air 58,27%, pH 4,82 dan keasaman 1,12%.
2. Hasil total koloni bakteri aerob ikan *pado* Agus adalah  $3 \times 10^5$  CFU/g dan Basir  $4 \times 10^5$  CFU/g. Total koloni bakteri asam laktat ikan *pado* berkisar antara  $1 \times 10^6$  CFU/g sampai  $3 \times 10^6$  CFU/g
3. Hasil isolasi dan identifikasi makroskopis ditemukan koloni berwarna putih kekuningan, berbentuk bulat dan mempunyai elevasi cembung, sedangkan untuk identifikasi mikroskopis didapatkan hasil bakteri berbentuk basil yang merupakan gram positif.
4. Pengujian kualitas biokimia di bagi dua yaitu uji katalase dan uji tipe fermentasi. Uji katalase didapatkan hasil katalase negatif, sedangkan untuk uji tipe fermentasi didapatkan homofermentatif.
5. Isolat BAL ikan *pado* Zaidir dilakukan pengamatan aktivitas antimikroba terhadap bakteri uji *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* *Eschericia coli* O157 dan memiliki kemampuan untuk membentuk zona bening dengan diameter 18mm. Isolat BAL ikan *pado* Zaidir juga dilakukan pengamatan uji ketahanan asam dan didapatkan jumlah koloni yang tumbuh adalah  $89 \times 10^7$  CFU/g.

6. Isolasi dan identifikasi spesies bakteri asam laktat murni asal ikan *pado* Zaidir dari Kecamatan Patamuan, Kabupaten Padang Pariaman didapatkan jenis spesies BAL yaitu *Lactobacillus fermentum* strain CAU5621.

## 5.2 Saran

*Lactobacillus fermentum* strain CAU5621 yang didapatkan pada penelitian dapat digunakan sebagai starter dalam pembuatan produk fermentasi hasil ternak, bidang kesehatan maupun untuk bidang kecantikan.

