

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Rentangan hasil analisa protein *boyom* yang didapatkan dalam penelitian ini yaitu antara 13.57%-18.38%, kandungan lemak sebanyak 4.53%-9.33%, kadar air 69.84%-79.45% dan pH antara 4.89-6.47.
2. Rentang total koloni bakteri aerob yang dihasilkan adalah berada pada rentangan 0 - 250 x 10⁴ CFU/g. Sedangkan total koloni BAL berada pada kisaran 13.6 x 10⁶ CFU/g - 24 x 10⁶ CFU/g.
3. Semua isolat BAL yang dihasilkan merupakan bakteri Gram positif dan berbentuk batang dan bulat.
4. Uji katalase BAL menghasilkan reaksi negatif, tipe fermentasi termasuk ke dalam homofermentatif dan BAL dari *boyom* A tahan terhadap pH asam (3) dengan total koloni 4 x 10⁷ CFU/gram. BAL yang dihasilkan dari *boyom* A mampu menghambat pertumbuhan beberapa bakteri patogen yang dijadikan sebagai bakteri uji yaitu *E.coli* O157, *Staphylococcus aureus* dan *Listeria monocytogenes*.
5. Hasil sekuensing dari *boyom* A dengan jenis ikan Tali – Tali (*Nemacheillus pfeifferae*) asal desa Pacuan di Kabupaten Pasaman merupakan bakteri *Lactobacillus casei* strain CAU1971.

5.2. Saran

Disarankan agar penelitian tentang *boyom* dapat dilanjutkan guna menambah informasi dan nilai guna *boyom* yang merupakan makanan tradisional asal Sumatera Barat yang dapat berpotensi sebagai pangan probiotik.