

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Komposisi keberadaan bakteri pemfermentasi dalam produk dadih daerah Bawah Gunung dan Bukik Sileh (81×10^6 cfu/g dan 57×10^6 cfu/g) lebih tinggi dibandingkan bakteri proteolitik (66×10^6 cfu/g dan 34×10^6 cfu/g), sedangkan dalam produk dadih daerah Batu Bajanjang keberadaan bakteri proteolitik (72×10^6 cfu/g) lebih tinggi dibandingkan bakteri pemfermentasinya (68×10^6 cfu/g).
2. Isolat DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1, dan DBG2 dari dadih daerah Bukik Sileh, Batu Bajanjang, dan Bawah Gunung termasuk bakteri gram positif dan basil yang tergolong Genus *Lactobacillus* dan Indeks Fermentatif tertinggi pada uji potensi terdapat pada isolat DBG1 (2.2) memiliki kemampuan yang baik dalam memfermentasi dan Indeks Proteolitik terdapat pada isolat DBG2 (2.3) yang dapat dijadikan galur yang baik dalam menghasilkan enzim protease.
3. Uji Hemolisis dari keenam isolat (DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1, dan DBG2) tidak bersifat patogen (negatif patogen) yang ditandai dengan tidak terbentuknya daerah zona bening (zona hemolisis) di sekitar isolat.
4. DBS1, DBS2, DBJ1, DBJ2, DBG1, dan DBG2 termasuk golongan bakteri asam laktat.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan identifikasi lebih lanjut agar dapat diketahui jenis dan klasifikasi dari isolat potensial serta mengaplikasikannya untuk kepentingan produksi dadih.

