

## 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 Pasa Dama ( $90 \times 10^6$  cfu/g) dan Surau usang ( $89 \times 10^6$  cfu/g) lebih tinggi dibandingkan pada daerah Koto laweh ( $74 \times 10^6$  cfu/g) dan keberadaan bakteri proteolitik tertinggi terdapat pada produk dadih daerah pasa dama ( $20 \times 10^6$  cfu/g).
2. Isolat DPD1 dan DPD2 dari dadih daerah Pasa Dama termasuk bakteri gram positif dan coccus yang tergolong bakteri Streptococcus. Isolat DKL1, DKL2, DSU1 dan DSU2 dari dadih daerah Koto Laweh dan Surau Usang termasuk bakteri gram positif dan basil yang tergolong bakteri Lactobacillus, dengan nilai indeks fermentatif tertinggi yaitu isolat DSU1 dengan nilai 2,10 dan Nilai indeks proteolitik tertinggi yaitu DKL1 dengan nilai 1,74
3. Uji patogenitas dari keenam isolat (DPD1, DPD2, DKL1, DKL2, DSU1 dan DSU2) tidak bersifat patogen (negatif patogen) yang ditandai dengan tidak terbentuknya daerah halo (zona hemolisis) di sekitar isolat.
4. Isolat DPD1, DPD2, DKL1, DKL2, DSU1 dan DSU2 termasuk golongan bakteri asam laktat.

### 5.2 Saran

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