

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan diperoleh nilai gizi susu kerbau dan dadih dari 5 peternak Nagari Tanjung Bonai Kecamatan Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar yang meliputi kadar protein, lemak, air, pH dan keasaman. Untuk susu kerbau kadar protein berkisar antara 5,23% - 6,49%, kadar lemak 7,84% - 12,44%, kadar air 76,27% - 80,61%, pH 5,6 - 6,0 dan keasaman 0,69% - 0,75% sedangkan untuk dadih, kadar protein berkisar antara 5,08% - 7,08%, kadar lemak 5,57% - 8,09%, kadar air 72,38% - 78,74%, pH 4,4 - 4,9 dan keasaman 1,26% - 1,51%, total koloni aerob susu kerbau dan dadih berturut-turut 17×10^5 CFU/ml – 61×10^5 CFU/ml dan 3×10^5 CFU/g – 5×10^5 CFU/g, total koloni bakteri asam laktat susu kerbau dan dadih berturut-turut 2×10^7 CFU/ml – 12×10^7 CFU/ml dan 7×10^8 CFU/ml – 23×10^8 CFU/ml, secara makroskopis BAL isolat susu kerbau dan dadih berbentuk bulat, diameter berturut – turut 1,5 – 3,5 mm dan 1 – 3,5 mm, berwarna putih susu, permukaan cembung dan tepian licin, secara mikroskopis BAL isolat susu kerbau berbentuk *bacil*, isolat dadih berbentuk *bacil* (C, D dan E) dan *coccus* (A dan B), Gram positif. Bersifat katalase negatif, tipe homofermentatif, mempunyai daya hambat terhadap bakteri patogen, bakteri dari 16S rRNA susu kerbau adalah *Lactobacillus fermentum* strain NRIC 0129 dan dadih adalah *Lactobacillus casei* strain HDS-01.

5.2. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai *Lactobacillus fermentum* strain NRIC 0129 dan *Lactobacillus casei* strain HDS-01 untuk keperluan kesehatan, kecantikan dan

pengaplikasian dalam industri makanan yaitu sebagai starter yang bersifat biopreservatif serta menghasilkan produk pangan bernilai gizi tinggi.

