

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan tentang Eksplorasi Mikroflora Alami Produk Madu *Apis cerana* F., *Apis dorsata* F., dan *Apis mellifera* L., maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada ketiga sampel madu lebah bersengat ditemukan mikroflora hanya dari golongan bakteri yang berkisar pada  $10^5$  cfu/ml, kapang dan khamir tidak ditemukan.
- 2.
3. Di dalam sampel madu lebah bersengat, ditemukan golongan bakteri pemfermentasi dan proteolitik. Total bakteri pemfermentasi berkisar dari  $(3,60 - 7,10 \times 10^5$  cfu/ml). Bakteri tertinggi terdapat pada sampel Madu *A.cerana* ( $7,10 \times 10^5$  cfu/ml). Sedangkan total bakteri proteolitik berkisar  $(3,20 - 4,50 \times 10^5$  cfu/ml). Bakteri tertinggi terdapat pada sampel Madu *A.dorsata* ( $4,50 \times 10^5$  cfu/ml).
4. Korelasi pertumbuhan total bakteri dan bakteri pemfermentasi berkorelasi negatif dengan nilai pH dan kadar gula. Sedangkan korelasi bakteri pelisis protein pada 3 sampel madu berkorelasi positif dengan nilai pH.

### 5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai karakterisasi bakteri dan menguji isolat bakteri yang terindikasi sebagai kandidat probiotik di dalam 3 jenis madu dari lebah *Apis cerana* F., *Apis dorsata* F., dan *Apis mellifera* L.

