

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang didapat dari penelitian mengenai Isolasi, Potensi dan karakterisasi Bakteri Alami Susu Kerbau Segar dari Aia Dingin Lembah-Gumanti, Sebagai Kandidat Probiotik diantaranya sebagai berikut :

1. Proporsional keberadaan bakteri fermentatif di dalam susu kerbau segar dari tiga sampel berbeda yang tertinggi diperoleh pada Sampel B ($95,5 \times 10^6 \text{ cfu/ml}$), diikuti Sampel C ($88,5 \times 10^6 \text{ cfu/ml}$) dan Sampel A ($83,5 \times 10^6 \text{ cfu/ml}$).
2. Isolat-isolat bakteri potensial susu kerbau segar termasuk golongan bakteri *Lactobacillus* (*Lactobacillus* sp1. (SSKA1, SSKB1, SSKC1), *Lactobacillus* sp2. (SSKA2, SSKB2) dan *Lactobacillus* sp3 (SSKC2) dan Indeks Fermentatif tertinggi terdapat pada isolat SSKC2, Indeks Proteolitik tertinggi terdapat pada isolat SSKA1, Indeks Amilolitik dan Lipolitik tertinggi terdapat pada isolat SSKB2.
3. Uji Hemolisis dari keenam isolat-isolat bakteri potensial tidak bersifat patogen yang ditandai dengan tidak terbentuknya daerah zona bening (zona hemolisis) di sekitar isolat.
4. Keenam isolat-isolat bakteri potensial 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 uji lanjut isolat yang berkandidat sebagai probiotik untuk mengaplikasikannya demi kepentingan produksi dari susu kerbau itu sendiri.