

## V. PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang didapat dari penelitian mengenai Potensi dan Karakter Parsial Bakteri Indigenous Pemfermentasi *Pulp* Buah Kakao (*Theobroma cacao*, L.) Pada Tiga Varietas ( TSH 858, Scavina Dan ICS 60) Di Sumatera Barat, sebagai berikut :

1. Keberadaan bakteri fermentatif *pulp* buah kakao (*Theobroma cacao*, L.) dari tiga varietas berbeda, total bakteri tertinggi terdapat pada varietas Scavina ( $29,6 \times 10^3 \text{ cfu/ml}$ ), diikuti varietas ICS 60 ( $19,4 \times 10^3 \text{ cfu/ml}$ ) dan varietas TSH 858 ( $12,1 \times 10^3 \text{ cfu/ml}$ ).
2. Isolat-isolat bakteri potensial fermentatif *pulp* kakao termasuk golongan bakteri *Streptococcus* (*Streptococcus* sp.1 (T1)) dan termasuk golongan *Lactobacillus* (*Lactobacillussp.1* (S1, T2), *Lactobacillussp.2* (S2), *Lactobacillussp.3* (S3) dan *Lactobacillus* sp.4 (T3, I1), *Lactobacillus* sp.5 (I2), *Lactobacillus* sp.6 (I3) dan Indeks fermentatif tertinggi terdapat pada isolat S2 (6,37), Indeks proteolitik, selulolitik dan amilolitik tertinggi terdapat pada isolat S1.
3. Kesembilan isolat-isolat bakteri potensial *pulp* dari tiga varietas di Sumatera Barat 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 pemfermentasi *pulp* buah kakao serta uji lanjut isolat yang potensial untuk mengaplikasikannya demi kepentingan produksi (*Theobroma cacao*, L.) dari itu sendiri.