

I. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

1. Ikan *pado* basah merupakan makanan fermentasi ikan tradisional yang berasal dari daerah Kecamatan Lubuk Basung dan Kecamatan Matur di Kabupaten Agam menggunakan ikan laut segar dan memiliki kandungan gizi tinggi seperti kadar air 64,34%; kadar protein 16,78%; kadar lemak 9,83%; nilai pH 4,40; dan keasaman 1,58%.
2. Total koloni bakteri aerob pada ikan *pado* basah memiliki rentangan antara $(1 - 17,4) \times 10^5$ CFU/g dan total koloni bakteri anaerob sebanyak $(5,4 - 7,3) \times 10^7$ CFU/g.
3. Isolat bakteri pada ikan *pado* basah merupakan bakteri asam laktat karena merupakan Gram positif, berbentuk kokus/bulat, homofermentatif, dan katalase negatif.
4. Isolat bakteri asam laktat pada ikan *pado* basah dapat dijadikan sebagai kandidat probiotik karena memiliki sifat antimikroba dan antibiotik yang menghambat pertumbuhan bakteri patogen serta bertahan dan mampu hidup pada suasana asam lambung dan garam empedu 0,3%.
5. Hasil sekuensing dari isolat BAL asal ikan *pado* basah Kabupaten Agam didapati jenis bakteri asam laktat *Pediococcus acidilactici* strain PB22 yang berpotensi digunakan sebagai bakteriosin dan pengawet pada pangan.

1.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian yang lebih mendalam mengenai aplikasi bakteri asam laktat asal ikan *pado* basah terhadap kesehatan dan pangan, sehingga pangan tradisional ini tetap bertahan dan diproduksi.

