

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Perbedaan metode dan fermentasi memengaruhi nilai pH, total asam titrat (TAT), dan jumlah bakteri asam laktat (BAL). Metode *back-slopping* dan kombinasi menunjukkan proses fermentasi yang lebih intensif karena adanya mikroba hidup dari penambahan dadiah yang telah jadi, dan juga dari dinding tabung bambu. Sementara itu, pada metode fermentasi spontan, nilai pH lebih tinggi dan TAT lebih rendah karena mikroba hanya berasal dari dinding tabung bambu, sehingga proses fermentasinya berlangsung lebih lambat. Perlakuan C (kombinasi) menunjukkan hasil paling optimal dibandingkan perlakuan lainnya, karena kombinasi antara mikroba alami dari tabung bambu dan mikroba dari dadiah yang telah jadi, mampu mempercepat proses fermentasi. Pada sisi lain, botol kaca dapat berfungsi sebagai alternatif wadah fermentasi yang layak apabila tabung bambu sulit diperoleh, dengan menggunakan sumber mikroba dari dadiah yang telah jadi.

5.2 Saran

Penelitian lanjutan terkait dapat diarahkan pada pengujian organoleptik terhadap produk dadiah yang dihasilkan, untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen. Penelitian lanjutan juga perlu mencakup identifikasi spesies bakteri asam laktat dominan pada tiap perlakuan untuk mengetahui potensi probiotik yang terkandung.

