

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. BAL dari produk VCO fermentasi yang diisolasi merupakan isolat probiotik potensial jika dibandingkan bakteri dari sampel ampas, air, blondo dan skim kelapa. Hal tersebut dilihat dari uji antibakteri. Dimana isolat ini memiliki diameter zona hambat terbesar, yaitu 8,13 mm terhadap *S. aureus* dan 6,57 mm terhadap bakteri *E. coli*.
2. Enzim lipase isolat BAL VCO fermentasi membentuk zona bening terbesar, yaitu 7,90 mm (aktivitas lipase  $0,021 \mu\text{mol mL}^{-1} \text{menit}^{-1}$ ) dibandingkan bakteri dari sampel ampas, air, blondo dan skim kelapa.
3. Waktu optimum untuk melakukan produksi enzim lipase ekstraseluler adalah pada hari ke-4 masa inkubasi yaitu pada akhir fase logaritmik (awal fase stasioner).

### 5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan pemurnian terhadap ekstrak kasar enzim lipase menggunakan kolom kromatografi. Salah satunya dengan metoda kromatografi afinitas untuk mendapatkan enzim lipase dengan aktivitas yang lebih tinggi.

