

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan didapatkan ikan *tukai* memiliki kandungan kadar air 39,83%, kadar protein 27,08%, kadar lemak berkisar 2,73%, kadar abu 6,24% dan pH berkisar 6,3. Total koloni baktri aerob ikan *tukai* berturut-turut sebesar 5×10^4 CFU/g, 8×10^4 CFU/g, dan 15×10^4 CFU/g. Total koloni bakteri anaerob ikan *tukai* berturut-turut sebesar 56×10^7 CFU/g, 115×10^7 CFU/g, dan 123×10^7 CFU/g. Secara Makroskopis BAL isolat ikan *tukai* berbentuk bulat, berwarna putih kekuningan, permukaan cembung, dengan tepian licin. Secara mikroskopis isolat BAL pada ikan *tukai* berbentuk batang (*bacil*) dan gram positif (berwarna ungu). Bersifat katalase negatif tipe homofermentatif. Isolat BAL dari ikan *tukai* tahan terhadap pH lambung dengan viabilitas IT1, IT2 dan IT3 secara berturut-turut sebesar 45,46%, 52,28%, dan 61,15%, maka didapatkan hasil yang unggul pada isolat IT3. Serta tahan terhadap garam empedu dengan viabilitas IT1, IT2 dan IT3 sebesar 80,92%, 72,42%, dan 85,42%, didapatkan hasil yang unggul pada isolate IT3 pada uji garam empedu. Isolat bakteri asam laktat pada ikan *tukai* dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen yang lebih unggul pada bakteri uji *Acinetobacter Baumannii*, *Propionibacterium acnes*, pada isolate IT3. Hasil sekuensing dari isolat BAL ikan *tukai* IT3 adalah *Lactobacillus fermentum* SL 109-3.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai bakteri asam laktat dari ikan *tukai* dalam pembuatan produk pangan seperti starter pembuatan susu fermentasi, dan produk lainnya. Sehingga berguna untuk menambah informasi dan menaikkan nilai guna ikan *tukai* sebagai makanan tradisional khas Sumatera barat yang berpotensi sebagai probiotik.

