

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian yang dilakukan didapatkan nilai gizi makanan tradisional *congkuk* dari Ronah Bengkek Nagari Sialang kecamatan Kapur IX adalah kadar protein berkisar 6,22%-11,18%, kadar lemak berkisar 3,78%- 5,69,%, kadar air berkisar 73,37-76,37, pH berkisar 6,2-6,7 dan kadar keasaman berkisar 0,17%-0,23%. Total koloni aerob *congkuk* CA1  $249 \times 10^4$  CFU/g, CB1  $208 \times 10^4$  CFU/g, CC1  $243 \times 10^4$  CFU/g dan CD1  $213 \times 10^4$  CFU/g. Total koloni bakteri asam laktat *congkuk* CA1  $75 \times 10^9$  CFU/g, CB1  $345 \times 10^9$  CFU/g, CC1  $45 \times 10^9$  CFU/g dan CD1  $220 \times 10^9$  CFU/g. Secara makroskopis BAL isolat *congkuk* berbentuk batang, diameter 2-3 mm, berwarna putih-kekuningan, permukaan cembung dengan tepian licin. Secara mikroskopis isolat BAL *congkuk* pada keempat sampel berbentuk batang (bacil) serta memiliki sifat gram positif. Memiliki sifat katalase negatif dan tipe homofermentatif. Selanjutnya isolat BAL CD1 mempunyai daya hambat terhadap bakteri patogen *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* 0157, *Listeria monocytogenes* dan *Propionibacterium acnes*, dengan viabilitas CD1 pada pH 3 sebesar 85,23% dan viabilitas pada uji garam empedu sebesar 56,93%. Hasil Identifikasi dilakukan dengan metode 16Sr RNA yang dihasilkan bahwa isolate CD1 adalah *Lactobacillus fermentum strain 3715*.

### 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut dan mendalam mengenai bakteri asam laktat dari *congkuk* untuk bidang kesehatan dan pangan, sehingga pangan tradisional ini dapat dilestarikan dan menaikkan nilai guna ikan *congkuk* sebagai makanan tradisional khas Sumatera barat yang berpotensi sebagai probiotik.