

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Total bakteri indigenous dadih Kec. Lembah Gumanti (103×10^7 cfu/g- 142×10^7 cfu/g). Selanjutnya keberadaan bakteri indigenous pemfermentasi (32×10^7 cfu/g- 84×10^7 cfu/g) dan keberadaan bakteri proteolitik (30×10^7 cfu/g- 43×10^7 cfu/g).
2. Didapatkan 9 isolat yang bersifat antibiosis terhadap mikroba uji dan potensi tertinggi terhadap *S.aureus* pada isolat BPD-AS-1 (36,09 mm), selanjutnya potensi tertinggi terhadap *E.coli* pada isolat BPD-AS-3 (11,65 mm) potensi tertinggi terhadap *C.albicans* BPD-AS-1 (43,28 mm).
3. Berdasarkan karakter (makroskopis dan mikroskopis), rata-rata isolat dadih yang didapatkan berasal dari 2 genus diantaranya 3 isolat dari genus *Streptococcus* dan 3 isolat berikutnya dari genus *Lactobacillus*. Berikutnya potensi isolat-isolat dadih pada medium selektif : Indeks Fermentatif tertinggi: BPD-AA-3 (4), BPD-AS-2 (4). Indeks Proteolitik tertinggi BPD-CB-1 (3,28), Indeks Lipolitik tertinggi BPD-AS-1 (2,82), indeks Selulolitik tertinggi BPD-CB-1 (3,26).

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan identifikasi lanjut agar dapat diketahui jenis dan klasifikasi isolat potensial uji antibiosis serta mengaplikasikannya untuk kepentingan produksi antibiotik dari pangan tradisional dadih.