

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan mengenai Keberadaan Dan Skrining Mikroflora Indigenus Potensial Penghasil Alkohol dari Buah Durian Lokal (*Durio zibethinus* Murr.), maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Total keberadaan mikroflora alami durian tertinggi ( $142 \times 10^5$  cfu/g), mikroflora pemfermentasi ( $84 \times 10^5$  cfu/g), mikroflora proteolitik ( $103 \times 10^5$  cfu/g), mikroflora lipolitik ( $47 \times 10^5$  cfu/g) dan mikroflora pemfermentasi asam asetat ( $85 \times 10^5$  cfu/g).
2. Dari hasil uji potensi fermentasi terhadap 2 isolat khamir dan 2 isolat bakteri durian, 3 isolat positif memfermentasi alkohol yaitu Kdf<sub>1</sub> dan Kdf<sub>2</sub>, dan BD<sub>2</sub>. Dan 2 diantaranya potensial dalam memfermentasi alkohol yaitu Kdf<sub>1</sub> dan Kdf<sub>2</sub>.
3. Karakter morfologi isolat-isolat khamir potensial pemfermentasi durian antara lain bentuk koloni : *circular-irregular*, pinggiran koloni : *lobate*, permukaan koloni : *convex*, tipe reproduksi vegetatif : *multilateral budding* dan *clusters of cells*, tipe reproduksi generatif : *unconjugated asci with ascospores* dan *hat-shaped ascospores*. Karakter morfologi isolat-isolat bakteri potensial pemfermentasi durian antara lain bentuk koloni : *circular*, pinggiran koloni : *entire*, permukaan koloni : *Raised-flat*

### 5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini, disarankan agar pada penelitian selanjutnya dilakukan tes urea, pengukuran terhadap kemampuan kadar alkohol, dan pengujian kemampuan fermentasi menggunakan berbagai jenis gula.