

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

- 1.1.1 Mandai yang difermentasi menggunakan larutan garam dalam keadaan tertutup menghasilkan Bakteri Asam Laktat (BAL)
- 1.1.2 Perbedaan waktu fermentasi Mandai menyebabkan terjadinya variasi isolat bakteri yaitu semakin lama fermentasi dilakukan maka semakin banyak isolat bakteri yang didapat
- 1.1.3 Pada identifikasi isolat bakteri dari Mandai menunjukkan hasil positif bahwa bakteri memiliki kemampuan dalam memfermentasi karbohidrat pada kode sampel B6, C5, C6, E5 dan E6 yang dibuktikan dengan uji TSIA dan hasil katalase negatif pada kode sampel E5 dan E6 yang dibuktikan dengan uji Katalase sehingga dapat dikatakan bahwa hanya pada isolat bakteri dari sampel E saja jenis Bakteri Asam Laktat (BAL) didapat karena mampu memfermentasi karbohidrat dan tidak memiliki enzim katalase.

1.2 Saran

Berikut adalah beberapa saran yang diberikan untuk mendukung keberhasilan dalam penelitian selanjutnya:

- 1.2.1 Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penggunaan jenis garam yang akan mempengaruhi hasil fermentasi Mandai
- 1.2.2 Isolasi bakteri dilakukan menggunakan inkubator anaerob sehingga dapat memaksimalkan hasil isolat Bakteri Asam Laktat (BAL)
- 1.2.3 Dalam identifikasi penunjang perlu dilakukan uji biokimia yang lebih bervariasi untuk mengetahui sifat fisiologis dari isolat bakteri yang didapat

1.2.4 Determinasi dari isolat bakteri yang didapatkan sangat diperlukan untuk mempermudah dalam pemahaman pada penelitian