

BAB V KESIMPULAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil isolasi dan karakteristik yang dilakukan dalam penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Pada buah pisang barangan terdapat bakteri asam laktat
2. Isolate bakteri asam laktat dari buah pisang barangan mempunyai karakteristik secara makroskopik yaitu berwarna putih, putih susu, kuning gading dan kuning serta identifikasi bakteri asam laktat dari buah pisang barangan menunjukkan hasil reaksi negative pada Uji katalase dan mempunyai pewarnaan gram positif.

B. Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan mengenai potensi lain yang dimiliki isolat BAL dan Perlu dilakukan identifikasi senyawa antibakteri yang dihasilkan pada buah pisang barangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Nur Afiat. (2016) Isolasi dan karakteritik Bakteri Asam Laktat asal saluran pencernaan Broiler umur tiga tahun. Skripsi.
- Dewi Fatma Lulu, Sartini.,& Rahmiati. (2019). Isolasi Bakteri Asam Laktat DAri usus sapi (*Bos taurus*) serta kemampuannya dalam menghambat pertumbuhan bakteri *Eschericia coli* dan *Shigella sp.*
- Handayani, R., Sulistiani, & Setianingrum, N. (2016). Identifikasi produksi Gaba dari kultur Bakteri Asam Laktat (BAL) dengan metode TLC. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 2(iii), 208–213.
- Ibrahim Arsyik, Adithya Fridayani., & Fila Delvia. (2015) Isolasi dan Identifikasi bakteri asam laktat (BAL) dari buah mangga (*Mangifera indica L.*) *Jurnal ilmiah Manuntungi* 1 (2), 159-163.
- Javalin Trifonia, Ekawati Purwijantiningsh., & Yuliana Reni Swasti (2017)Pemanfaatan bakteri asam laktat dari fermentasi nanas (*Ananas comosus L*) sebagai Biopreservatif daging ayam. *Jurnal*
- Okfrianti, Y., Darwis, D., & Pravita, A. (2018). Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus Plantarum* C410LI dan *Lactobacillus Rossiae* LS6 yang Diisolasi dari Lemea Rejang terhadap Suhu, pH dan Garam Empedu Berpotensi sebagai Prebiotik. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kesehatan*, 6(1), 49–58.
- Putri, A. L., Kusdiyantini, E., & Mughtadi. (2018). Isolasi dan identifikasi bakteri asam laktat dari pangan fermentasi berbasis ikan (Inasua) yang diperjualbelikan di Maluku-Indonesia. *Jurnal Biologi Tropika*, 1(2), 6–12. Rustan, I. R. (2013). *Studi Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Dari Fermentasi Cabai Rawit (Capsicum frutencens L .) Study Isolated And Indentification Lactid Acid Bacteria From Cayene Pepper (Capsicum frutencens L .) Fermentation.*
- Rustan Reskia inda. (2013) Studi isolasi dan identifikasi Bakteri Asam Laktat dari fermentasi cabe rawit (*Capsicum frutencens L.*)
- S. Soemarmo. (2000). *Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Klinik*. 6.
- Setiarto, R. H. B., Widhyastuti, N., Octavia, N. D., & Himawan, H. C. (2018). Produksi sari pepaya (*Carica papaya*) fermentasi sebagai minuman probiotik antihiperkolesterolemia. *Jurnal Litbang Industri*, 8(1), 23–30.
- Seran, L., & Herak, R. (2022), *Penyakit Diare dan Infeksi Luka Sebuah Pembuktian Secara Invitro*, Kupang: Kampus Mencerdaskan Bangsa.
- Surbakti, F., & Hasanah, U. (2019). Identifikasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Pada Acar Ketimun (*Cucumis sativus L.*) Sebagai Agensi Probiotik. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(1), 31–37.
- Sulisawati Santi. (2016) Isolasi dan karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Fermentasi

air cucian beras.

Ulum, B. (2018). *Isolasi Dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Dari Buah Mangga(Mangifera indica L.) Sebagai Antibakteri Escherichia coli Dan Staphylococcus aureus.*