

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Isolasi bakteri asam laktat dari fermentasi air cucian beras merah, didapatkan 2 isolat zona bening yaitu BM 1 dan BM 2, berdasarkan *Bergey's Manual Of Determinative Bacteriology*, dari 2 isolat yang diperoleh merupakan genus *Lactobacillus* yang merupakan bakteri asam laktat.
2. Karakterisasi pada fermentasi air cucian beras merah menunjukkan bahwa 2 isolat tidak menghasilkan enzim katalase, bersifat non motil, bakteri tidak dapat memecah triptofan asam amino membentuk senyawa indol, tidak menghasilkan gas dan H₂S. dan positif pada uji TSIA
3. Bakteri asam laktat dari fermentasi air cucian beras merah memiliki aktivitas daya hambat terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap fermentasi air cucian beras merah dengan menggunakan metode pengujian antioksidan

