

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada ikan kerapu bebek ditemukan 6 spesies bakteri yang berpotensi sebagai probiotik, yaitu *Bacillus velezensis* strain CR-11, *Vibrio alginolyticus* A3G-2, *Bacillus cereus* site2S, Uncultured bacterium clone BB3S16S-17, *Bacillus subtilis* strain CICC10066, dan *Bacillus flexus* strain LF-3. Keenam bakteri ini berpotensi sebagai probiotik karena memiliki ketahanan pada pH 2 yang merupakan indikator utama sebagai bakteri probiotik. Bakteri-bakteri yang ditemukan adalah bakteri asli Indonesia yang bisa dikembangkan pada industri pakan ikan di Indonesia, Karena memang diambil dari perairan Indonesia.

Masih perlu penelitian lanjutan tentang kemampuan bakteri probiotik ini dalam skala laboratorium dan sensitifitasnya terhadap bakteri-bakteri patogen bagi usaha budidaya perikanan, selain berfungsi dalam proses pencernaan makanan ikan dalam tubuh ikan maka perlu diteliti juga dampak positif probiotik ini terhadap bakteri patogen dan juga penting diteliti apa hasil metabolisme bakteri patogen tersebut yang dapat digunakan sebagai penghambat atau pembunuh bakteri patogen