BAB. II
TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

2.1 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Isolasi dan mengidentifikasi bakteri probiotik yang berperan dalam
   proses fermentasi pada makanan tradisional fermentasi pekasam di
   Kabupaten Kuantan Singingi.

2. Mengetahui total populasi bakteri yang ada pada makanan tradisional
   pekasam.

3. Mengumpulkan informasi tata cara pengolahan makanan tradisional
   fermentasi pekasam ikan maupun pekasam tulang.

2.2 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Diperoleh informasi tentang Bakteri Asam Laktat apa saja yang
   terdapat dalam makanan fermentasi tradisional yang terdapat di
   Kabupaten Kuantan Singingi.

2. Diperoleh informasi tentang jenis makanan fermentasi tradisional
   yang terdapat di Kabupaten Kuantan Singingi.

3. Lebih mengenal dan melestarikan kearifan lokal dari makanan
   tradisional agar tidak punah.

4. Diperoleh koleksi bakteri asam laktat indigenuus yang nantinya dapat
   dianalisis lebih lanjut tentang karakter fisiologinya.

5. Sumbangan pengetahuan terutama untuk pengembangan ilmu pangan
   dan bakteriologi.