

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapang yang telah dilakukan di Dinas Pertanian Bidang Perikanan Kota Surabaya dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Proses pembuatan probiotik meliputi persiapan alat dan bahan, pencucian alat dan bahan, pengolahan dan pencampuran bahan, dan pengemasan.
2. Permasalahan yang sering timbul dalam pembuatan probiotik adalah lamanya perkembangan bakteri untuk proses fermentasi. Masalah tersebut dapat diatasi dengan beberapa cara yaitu, mengkondisikan seluruh pembuatan probiotik dalam kondisi aseptik, karena apabila terdapat kontaminan dalam proses pembuatan probiotik, proses metabolisme bakteri probiotik akan terganggu dan mengakibatkan kegagalan dalam pembuatan probiotik.
3. Probiotik yang dihasilkan memiliki ciri-ciri yaitu cairan berwarna coklat kekuningan, berbau alkohol, dan berbunyi seperti gas apabila tutup kemasan probiotik dibuka.
4. Penambahan probiotik 100 ml/kg pakan dapat menunjukkan hasil yang maksimal. Hal ini diduga karena jumlah bakteri yang masuk ke dalam saluran pencernaan ikan dan hidup di dalamnya meningkat sejalan dengan dosis probiotik yang diberikan.
5. Jenis bakteri yang digunakan adalah starter bakteri *Lactobacillus* sp. yang terdapat di dalam larutan SG3 Bio Nutren.

5.2 Saran

1. Proses pembuatan probiotik dapat dilakukan lebih aseptis, sehingga meminimalkan kegagalan dalam pembuatan probiotik.

