

BAB V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh pemberian probiotik yang dibuat dari bahan baku lokal terhadap pertumbuhan dan tingkat kelangsungan hidup benih ikan nila (*Oreochromis niloticus*) dapat disimpulkan bahwa :

1. Pembuatan probiotik yang dibuat dari bahan baku lokal yaitu dengan menyiapkan alat dan bahannya terlebih dahulu kemudian masukkan 10 liter air bersih yang telah dipanaskan sebelumnya kedalam wadah, kemudian tuangkan 50 gr gula pasir, 1 kg dedak halus, 1 kg kunyit, 2 botol yakult, 250 gr pelepah pisang dan 30 gr ragi setelah itu aduk sampai semua bahan tercampur merata lalu tutup rapat wadah kemudian simpanlah selama 2 minggu ditempat yang tidak terkena matahari secara langsung, setiap 2 hari sekali wadah dibuka untuk mengeluarkan gas fermentasi, setelah 2 minggu probiotik disaring menggunakan kain tipis dan setelah itu probiotik siap untuk digunakan.
2. Bakteri yang terdapat dalam probiotik sesuai hasil uji di laboratorium karantina ikan Gorontalo yaitu bakteri *Lactobacillus* sp.
3. Pemberian probiotik berpengaruh nyata terhadap Pertumbuhan bobot biomassa benih ikan nila tetapi tidak berpengaruh terhadap tingkat kelangsungan hidupnya, jika di bandingkan dengan perlakuan D (kontrol) yang tidak diberi probiotik perlakuan A, B, dan C memiliki tingkat

pertumbuhan bobot biomassa dan tingkat kelangsungan hidup yang tinggi dibanding dengan perlakuan D (kontrol) yang memiliki pertumbuhan bobot biomassa dan tingkat kelangsungan hidup terendah selama penelitian.

5.2 Saran

Perlu dilakukan uji lanjut kandungan bakteri probiotik yang dibuat dari bahan baku lokal karena dalam penelitian ini laboratorium karantina ikan gorontalo tidak mampu menentukan jumlah dan jenis-jenis bakteri lain yang terkandung dalam probiotik, hal ini dikarenakan keterbatasan alat dan bahan digunakan selama pengujian bakteri probiotik tersebut.