

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data yang didapat, disimpulkan bahwa diduga kacang merah dapat digunakan sebagai media alternatif *Nutrient agar* untuk pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*.

5.2 Saran

Kacang merah mengandung serat tidak larut (selulosa, lignin, sebagian besar hemiselulosa, kitin, dan lilin tanaman) dan serat larut air (gum, pektin, dan beberapa hemiselulosa larut air) yang cukup tinggi, yang dapat menyebabkan media alternatif menjadi tidak homogen dan terdapat endapan, selain itu kacang merah juga mengandung lemak cukup tinggi yang dalam proses penyimpanan tepung dapat menyebabkan ketengikan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Hesti dkk (2013) menunjukkan bahwa beberapa perlakuan pendahuluan pada tepung kacang merah tanpa kulit seperti perendaman selama 24 jam dan perebusan selama 90 menit dapat menurunkan kadar serat dan lemak pada kacang merah.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk membuktikan bahwa kacang merah dapat digunakan sebagai media alternatif *Nutrient agar* untuk pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*, sehingga didapatkan data akurat yang dapat memastikan bahwa kacang merah bisa digunakan sebagai media alternatif *Nutrient agar* untuk pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*.