

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Kadar bakteriosin, asam laktat, dan peroksida dalam yoghurt masing-masing sebesar 148,00 mg/L, 35,12 mg/L, dan 11,75 mg/L yang diperoleh dari perhitungan regresi linear.
2. Bakteriosin dalam yoghurt berpengaruh signifikan terhadap penghambatan pertumbuhan *E. coli* ATCC 25922 yang ditandai dengan meningkatnya zona hambat seiring dengan meningkatnya konsentrasi yoghurt.

### B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan *E. coli* strain patogen yang diambil dari sampel penderita.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan variasi konsentrasi yoghurt yang lebih tinggi untuk menentukan konsentrasi optimal yoghurt terhadap penghambatan pertumbuhan *E. coli* ATCC 25922.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan fokus konsentrasi yoghurt antara 20-25% untuk menentukan konsentrasi optimal yoghurt terhadap penghambatan pertumbuhan *E. coli* ATCC 25922.
4. Perlu dilakukan uji lebih lanjut mengenai kolaborasi aktivitas antibakteri bakteriosin, asam laktat, dan peroksida pada saat bersamaan dengan perlakuan yang sama dalam menghambat pertumbuhan *E. coli* ATCC 25922