

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan bahwa fermentasi dapat meningkatkan aktivitas antioksidasi tempe dan mempunyai aktivitas tertinggi pada fermentasi 48 jam sebab pada fermentasi 48 jam glikosida isoflavon telah terhidrolisis menjadi isoflavon bebas. Namun pada fermentasi 72 jam aktivitas antioksidasinya turun sebab faktor 2 tidak larut dalam minyak sehingga tidak efektif dalam menghambat autoksidasi.

#### 5.2. Saran

1. Perlu dilakukan analisa kuantitatif kandungan isoflavon pada masing-masing variasi waktu fermentasi sehingga diketahui secara pasti perubahan komposisi isoflavon dalam tempe.
2. Untuk menentukan efektivitas antioksidasi perlu dilakukan analisa dalam berbagai konsentrasi filtrat tempe.
3. Penentuan aktivitas antioksidan sebaiknya dilakukan dalam variasi waktu inkubasi sehingga dapat diketahui sampai berapa lama antioksidan tempe mampu menghambat oksidasi minyak.