

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penelitian telah dilakukan untuk mengisolasi dan mengidentifikasi isoflavon dari tempe gembus yang difermentasi selama 48 jam dengan pelarut metanol. Senyawa yang diperoleh dari hasil ekstraksi dapat dipisahkan dengan kromatografi kolom vakum sistem gradien kepolaran dan kromatografi lapis tipis (KLT) preparatif. Analisis senyawa hasil isolasi dilakukan dengan uji gula, uji warna noda, uji dengan spektrofotometer ultraviolet menggunakan pereaksi geser, uji dengan spektrofotometer inframerah, dan uji KLT secara ko-kromatografi dengan menggunakan standar genistein. Hasil analisis menunjukkan bahwa senyawa yang diperoleh adalah aglikon genistein. Hasil ini menunjukkan bahwa, seperti halnya tempe kedelai, tempe gembus yang difermentasi selama 48 jam juga mengandung genistein. Hasil ini juga memberikan informasi mengenai struktur salah satu senyawa antioksidan dalam tempe gembus.

5.2 Saran

Berdasarkan kesamaan bahan dasar antara tempe gembus dengan tempe kedelai, dapat diperkirakan bahwa dalam tempe gembus terdapat senyawa isoflavon lain selain genistein yang juga memiliki aktivitas antioksidasi. Untuk itu perlu

dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi senyawa antioksidan lain dalam tempe gembus. Selain itu, perlu juga dipelajari mekanisme reaksi penggantian gugus -OH pada struktur isoflavon sehingga memungkinkan untuk melakukan analisis dengan Kromatografi Gas-Spektrometer Massa (GC-MS).

