

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Hasil analisis KLT secara kualitatif menunjukkan perbedaan jenis isoflavon dalam tempe dan produk fermentasinya yaitu tauco. Hidrolisis asam terhadap ekstrak isoflavon tempe dan tauco meningkatkan kandungan isoflavon aglikon.
2. Hasil analisis KCKT menunjukkan bahwa ekstrak isoflavon tempe dan tauco yang telah dihidrolisis asam mengandung isoflavon aglikon, daidzein, glisitein dan genestein. Konsentrasi daidzein dan genestein dalam ekstrak isoflavon tempe dan tauco yang telah dihidrolisis asam berturut-turut adalah 2957,87 mg/100 g tempe, 486,36 mg/100 g tempe, 302,79 mg/100 g tauco, dan 48,41 mg/100 g tauco.
3. Ekstrak isoflavon tempe dan tauco yang telah dihidrolisis asam diduga mengandung isoflavon transforman. Dalam ekstrak isoflavon tauco yang telah dihidrolisis asam dideteksi lebih banyak isoflavon transforman dibanding dalam ekstrak isoflavon tempe yang telah dihidrolisis asam.

5.2 Saran

Perlu diteliti lebih lanjut pembentukan isoflavon transforman seperti faktor-2 dan isoflavan serta senyawa aktif baru yang mungkin terbentuk selama fermentasi tempe dan tauco serta hidrolisis asam.

