

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Telah berhasil diidentifikasi beberapa senyawa isoflavon dalam tauco dan kedelai. Konsentrasi daidzein dan genistein dalam sampel tauco dan kedelai berturut-turut adalah 108,5 mg/100 g tauco; 42,5 mg/100 g tauco; 108,6 mg/100 g kedelai; dan 32,9 mg/100 g kedelai.
2. Senyawa isoflavon dalam tauco memiliki aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan dengan senyawa isoflavon dalam kedelai. Rata-rata persentase dekolorasi dari isoflavon dalam tauco dan kedelai masing-masing ialah 38,55 % dan 32,20 %.

5.2. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut yang membahas tentang keberadaan senyawa isoflavon transforman baru yang terbentuk selama fermentasi tauco dan proses hidrolisis asam, seperti faktor 2.