

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Sehingga berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan:

1. Pada penelitian ini diketahui adanya pengaruh perkecambahan terhadap kadar asam fitat pada kacang komak sebesar 4,33%.
2. Proses fermentasi yang dilakukan terhadap kacang komak dapat menurunkan kadar asam fitat sebesar 10,59%.
3. Dari ketiga kombinasi waktu perkecambahan yang dilanjutkan fermentasi selama 24 jam, sampel yang diberi perlakuan kombinasi perkecambahan 48 jam dan fermentasi dapat menurunkan kadar asam fitat sebesar 42,35%.  
Sehingga dapat disimpulkan bahwa perlakuan ini merupakan metode yang paling efektif untuk menurunkan kadar asam fitat pada sampel komak.

#### **5.2 Saran**

1. Diperlukan pengukuran kandungan mineral untuk mengetahui lebih lanjut pengaruh germinasi, fermentasi dan kombinasi germinasi-fermentasi terhadap bioavailibilitas mineral pada kacang komak yang berhubungan dengan penurunan kadar asam fitat.
2. Perlu dilakukan validasi metode yang dilakukan pada penelitian ini untuk mendapatkan hasil data yang lebih akurat dan presisi sehingga dapat memastikan tidak adanya penyimpangan selama dilakukannya penelitian.