

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Germinasi telah meningkatkan kadar air, kandungan protein, dan kandungan lemak pada kecambah kacang koro benguk seiring meningkatnya waktu germinasi. Namun, germinasi menurunkan kadar abu dan kandungan karbohidrat dari kecambah kacang koro benguk. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa perlakuan germinasi-fermentasi telah mampu meningkatkan kadar air dan protein serta menurunkan kadar abu dari tempe kecambah koro benguk.
2. Nilai pH dan total keasaman meningkat pada kecambah kacang, tetapi menurun pada tempe kecambah koro benguk.

5.2 Saran

Saran yang dapat peneliti sampaikan berdasarkan hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Dilakukan pengujian lanjutan mengenai aktivitas enzim amilase dan protease yang dapat mendukung data kandungan proksimat kecambah dan tempe kecambah koro benguk.
2. Dilakukan pengujian lanjutan mengenai kandungan mineral yang dapat mendukung data kandungan proksimat kecambah dan tempe kecambah koro benguk.