

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Proses fermentasi dapat menurunkan kadar lemak total dari 4,7% menjadi 3,81%, dan menurunkan proporsi kadar asam lemak jenuh (SFA) dari 43,38% menjadi 37,91%. Proses fermentasi juga dapat meningkatkan proporsi kadar lemak tak jenuh MUFA (15,18% menjadi 18,26%) dan PUFA (41,44% menjadi 43,74%). Peningkatan ini merupakan hasil dari aktivitas enzim lipolitik yang menghidrolisis trigliserida menjadi asam lemak bebas (FFA).
2. Kombinasi germinasi dan fermentasi dapat meningkatkan kadar lemak total dari 4,7% menjadi 5,27% pada sampel G24F48 dan 7,10% pada sampel G48F48 dan meningkatkan proporsi SFA dan MUFA. Tetapi proses kombinasi ini, terjadi penurunan pada proporsi PUFA dan kadar FFA dari 71,35% menjadi 66,78%.

5.2 Saran

1. Menganalisis secara kuantitatif kadar asam lemak dalam tempe kacang koro benguk.
2. Dilakukan analisis pengaruh penambahan waktu fermentasi terhadap kadar lemak total dan kadar asam lemak bebas (FFA) daam tempe kecambah kacang koro benguk.