

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Bertambahnya waktu perebusan kacang kedelai dapat menurunkan kandungan asam folat, waktu perebusan terendah terjadi pada waktu 30 menit dengan asam folat yang diperoleh sebesar 0,451 mg/kg.
2. Bertambahnya waktu fermentasi dapat meningkatkan kandungan asam folat. Pada waktu fermentasi 48 jam asam folat yang diperoleh sebesar 1,169 mg/kg.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Dilakukan pengujian zat gizi lain selain asam folat pada hasil pengolahan kedelai menjadi tempe.
2. Dilakukan pengujian kandungan asam folat pada kedelai mentah, sehingga dapat diketahui perubahan yang terjadi.
3. Gunakan metode lain selain metode HPLC untuk mengetahui kosentrasi asam folat pada sampel.