

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Bedasarkan penelitian kajian sistematik literatur yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

- 1 Fermentasi menurunkan secara signifikan kandungan antitripsin pada kacang dan bungkil kedelai
- 2 Fermentasi meningkatkan kandungan protein pada kacang dan bungkil kedelai
- 3 Penggunaan mikroorganisme jenis bakteri menghasilkan pengaruh yang lebih baik terhadap penurunan kandungan antitripsin, sedangkan penggunaan mikroorganisme jenis jamur menghasilkan pengaruh yang lebih baik terhadap peningkatan kandungan protein
- 4 Fermentasi menyebabkan penurunan kandungan antitripsin yang lebih baik terhadap sampel kacang kedelai, sedangkan perbedaan peningkatan kandungan protein pada kedua sampel tidak berbeda signifikan.

5.2 Saran

Saran yang dapat diajukan berdasarkan hasil penelitian kajian sistematik literatur yang dilakukan adalah sebagai berikut:

- 1 Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh fermentasi dan pengujian aktivitas enzim terhadap kandungan antitripsin dan protein,
- 2 Perlu dilakukan pertimbangan pada pemanfaatan bungkil kedelai sebagai produk pangan fungsional.