

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Lama fermentasi berpengaruh terhadap kandungan fenolik, kenampakan fisik, mutu warna, aroma, dan penampilan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap mutu rasa.
2. Jenis kemasan berpengaruh terhadap mutu warna, aroma, dan penampilan, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kandungan fenolik, kenampakan fisik, dan mutu rasa.
3. Interaksi antara lama fermentasi dan jenis kemasan menghasilkan perlakuan terbaik tempe kecambah koro pedang putih, yaitu tempe pada lama fermentasi 60 jam dan dikemas menggunakan plastik. Tempe tersebut mengandung fenolik yang rendah dan nilai IC50 menunjukkan angka >200 ppm, sehingga aktivitas antioksidannya lemah, serta memiliki mutu warna putih, aroma tidak langu, penampilan kompak, dan rasa khas tempe.

B. Saran

Perlu dilakukan kajian sifat-sifat fungsional lain, seperti kandungan serat, protein, atau senyawa antioksidan lain yang berhubungan dengan Diabetes Melitus Tipe 2, sehingga dapat merepresentasikan potensi tempe kecambah koro pedang putih sebagai antidiabetik.