5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Tempe kedelai mempunyai senyawa senyawa bioaktif dan antibakteri sehingga mendukung tempe kedelai sebagai anti-diare yang mencegah dan mengatasi diare. Senyawa bioaktif tersebut berupa karbohidrat arabinosa yang dapat menghambat adhesi bakteri ETEC pada dinding usus dan meminimalkan kehilangan cairan selama infeksi. Senyawa antibakteri dalam ekstrak tempe merupakan protein hasil degradasi proses fermentasi yang aktif hanya terhadap bakteri gram positif dan memiliki sifat sensitif terhadap panas, pH rendah, dan protease.
- Aktivitas antibakteri pada air seduhan tempe lebih aktif menghambat bakteri gram positif dibanding bakteri gram negatif dengan penggunaan suhu rendah, yaitu suhu konstan 40°C selama 30 menit.

5.2. Saran

- Perlu adanya penelitian mengenai nilai gizi air seduhan tempe untuk potensinya sebagai *oral rehydration therapy* pada penderita diare.
- Perlu adanya penelitian mengenai adanya komponen bioaktif dalam air seduhan tempe untuk menghambat adhesi bakteri ETEC pada dinding usus halus.