

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- ✓ Selama proses pembuatan tempe koro pedang, adanya perlakuan perendaman, perebusan dan fermentasi berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan dan kandungan sianida pada sampel.
- ✓ Adanya perlakuan perendaman dapat menurunkan aktivitas antioksidan, sedangkan perlakuan perebusan dan proses fermentasi dapat meningkatkan aktivitas antioksidan pada koro pedang. Untuk ketiga perlakuan, aktivitas antioksidan tertinggi dijumpai pada tempe koro pedang dengan perlakuan perendaman 48 jam, yaitu sebesar 11,56 %.
- ✓ Adanya perlakuan perendaman, perebusan dan proses fermentasi dapat menurunkan kandungan sianida pada sampel. Penurunan kandungan sianida yang terbesar dijumpai pada perlakuan perendaman selama 48 jam, yaitu terjadi penurunan dari 1345,81 ppm menjadi 266,67 ppm. Untuk ketiga perlakuan, kandungan sianida terendah dijumpai pada tempe koro pedang dengan perlakuan perendaman 48 jam, yaitu dengan kandungan sianida sebesar 129,01 ppm.
- ✓ Terjadi interaksi antara aktivitas antioksidan dan kandungan sianida, hal ini ditandai dengan adanya penurunan maupun kenaikan aktivitas antioksidan dan kandungan sianida selama proses pembuatan tempe koro pedang.

5.2. Saran

- ✓ Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis-jenis antioksidan spesifik yang terkandung dalam tempe koro pedang, sehingga dapat diketahui jenis dan aktivitas antioksidannya secara lebih detail.