

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang Eksplorasi Bakteri-Bakteri Pemfermentasi dan Aktivitas Enzimatis dalam Beberapa Produk Tempe di Kota Padang, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Dalam ketiga sampel tempe kedelai ditemukan sejumlah bakteri fermentatif, asam asetat, proteolitik, selulolitik, dan amilolitik
2. Proporsional bakteri dalam sampel tempe kedelai diantaranya bakteri fermentatif ($3,30 - 6,10 \times 10^6$ cfu/g), bakteri asam asetat ($0,90 - 1,50 \times 10^6$ cfu/g), bakteri proteolitik ($2,10 - 3,70 \times 10^6$ cfu/g), bakteri selulolitik ($4,60 - 6,50 \times 10^6$ cfu/g), dan bakteri amilolitik ($2,20 - 4,90 \times 10^6$ cfu/g).
3. Dalam ketiga sampel tempe kedelai diperoleh aktivitas enzim amilase ($0,853 - 0,996 \mu\text{mol/g}$). Sedangkan aktivitas enzim protease ($754 - 1.051 \text{ NU/g}$).

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan karakterisasi bakteri dan menguji isolat bakteri yang terindikasi sebagai kandidat probiotik di dalam produk tempe kedelai.

