

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **1.1. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kadar asam linoleat pada tahu sebesar 55,25% sedangkan tempe 27,08%. Kadar asam linoleat pada tahu lebih besar dibandingkan pada tempe disebabkan oleh lama fermentasi pada tempe.
2. Kadar asam linolenat tidak terdeteksi pada metil ester minyak tahu dan minyak tempe. Hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor: proses pembuatan tahu dan tempe pada suhu yang terlalu tinggi, dan fermentasi tempe pada suhu yang tinggi.

#### **1.2. Saran**

Sehubungan dengan penelitian ini, maka penulis menyarankan kepada seluruh pihak, khususnya mahasiswa dan pihak pemerintah yang terkait dalam hal ini Badan Pengawas Obat dan Makanan kiranya:

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang pengaruh lama pemasakan dengan suhu yang tinggi dan lama fermentasi bukan hanya terhadap komposisi asam lemak tetapi juga kadar karbohidrat, kadar protein pada tahu dan tempe.

2. Perlu adanya perhatian oleh pihak produsen dalam hal ini pabrik tahu dan tempe pada saat proses pemasakan. Karena pemasakan pada suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan kandungan asam lemak jenuh lebih besar diproduksi dibandingkan dengan asam lemak tidak jenuh.