

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

Penurunan kadar asam fitat tempe akibat proses pemanasan merupakan reaksi ordo satu. Nilai ko degradasi asam fitat tempe karena pemanasan adalah  $2,15 \times 10^{-3} \text{ menit}^{-1}$ , nilai Ea adalah -101 kal/mol, dan nilai k adalah  $2,15 \times 10^{-3} \cdot e^{755,6 (1/T)}$ .

Nilai Ea yang negatif menunjukkan bahwa semakin tinggi suhu yang digunakan, maka laju reaksi degradasi asam fitat akan semakin lambat. Hal ini terjadi karena proses penurunan kadar asam fitat pada percobaan selain dipengaruhi oleh panas juga dipengaruhi oleh aktivitas enzim fitase dari *Rhizopus oligosporus* yang memiliki aktivitas maksimum pada suhu 55°C.

### SARAN

Kadar asam fitat pada tempe kecil sekali (kurang dari 1% total berat makanan) sehingga sudah aman dikonsumsi. Penelitian lanjutan mengenai keamanan asam fitat pada tempe sudah tidak diperlukan lagi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.