

## BAB V

### KESIMPULAN

#### **Kesimpulan**

Berdasarkan kajian 5 artikel diatas, maka dapat disimpulkan bahwa pengaruh perlakuan biji kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) terhadap kandungan senyawa metabolit sebagai antioksidan :

- a. Menggabungkan dua teknik ekstraksi yaitu MAE (Microwave Assisted Extraction) dan USP (Ultrasound Probe Assisted Extraction) dapat meningkatkan sifat oksidatif kedelai.
- b. Di giling dan di ekstraksi dengan teknik maserasi kemudian di reduksi dengan ABTS dapat meningkatkan aktifitas antioksidan sebanding dengan konsentrasinya.
- c. Di fermentasi senyawa fenolat dan isoflavon berperan dalam komposisi variasi aktivitas antioksidan.
- d. Di sangrai dapat menghasilkan aktivitas antioksidan.
- e. Di ekstraksi BSE (*Black Soybean Ekstrak*) menunjukkan aktifitas antioksidan dengan cara bergantung pada konsentrasi.

Kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) diberi perlakuan dengan cara ekstraksi dengan maserasi, sonikasi, microwave, penyangraian dan lama waktu fermentasi akan mempengaruhi kandungan senyawa metabolit sekunder fenolik, flavonoid, isoflavon dapat mempengaruhi juga aktivitas antioksidannya.

**Saran**

Perlu dilakukan skrining fitokimia untuk mengetahui kandungan senyawa metabolit pada ekstrak biji kedelai hitam (*Glycine max* (L.) Merril).

