

BAB 5

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian dari Stabilitas α -amilase *L.fermentum* EN 38-44 dan *L.bulgaricus* diberbagai suhu dan waktu penyimpanan.dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Telah diketahui Aktivitas unit dan Aktivitas relatif α -amilase *L.fermentum* EN 38-44 pada berbagai suhu dan waktu penyimpanan dinyatakan stabil karna hasil yang di dapat diatas $\geq 50\%$ pada suhu beku dan suhu dingin, masing-masing antara 0.2640-0.4742 U/ml (suhu dingin), dan 0.3905-0.4211 U/ml (suhu beku). Sedangkan aktivitas relatif pada penyimpanan suhu beku dan suhu dingin masing-masing antara 92.73-100% (suhu beku), dan 55.67-100% (suhu dingin).
2. Telah dikeahui Aktivitas unit dan Aktivitas relatif α -amilase *L.bulgaricus* diberbagai suhu masing-masing antara 0.3842-0.6394 U/ml (suhu beku), dan .3072-0.5177 U/ml (suhu dingin), sedangkan aktivitas relatif pada penyimpanan diberbagai suhu masing-masing antara 60.0-100% (suhu beku), dan 50.33-100% (suhu dingin), Aktivitas unit dan aktivitas relatif α -amilase Aktivitas unit dan Aktivitas relatif α -amilase dari *L.fermentum* EN 38-44 dan *L.bulgaricus* pada suhu ruang tidak terdeteksi padawaktu penyimpanan selama 7-28 hari karena α -amilase sudah mengalami kerusakan, dikarenakan munculnya bau yang bukan merupakan bau α -amilase. Stabilitas α -amilase *L.fermentum* EN 38-44 dan *L.bulgaricus* pada suhu dingin dan suhu beku lebih baik dari pada suhu ruang, tetapi pada suhu dingin stabilitas α -amilase *L.bulgaricus* lebih baik dari pada *L.fermentum* EN 38-44.

5.2 Saran

Penelitian lebil lanjut perlu dilakukan sehubungan dengan “Penggunaan α -Amilase *Lactobacillus bulgaricus* pada Suhu Beku dalam Produk Pangan Fungsional dan Farmasi”, agar kedua produk tersebut semakin meningkat kualitasnya dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh.