

v. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pencampuran tepung kedelai dan terigu pada pembuatan dendeng jamur tiram memberikan pengaruh nyata terhadap kekerasan, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar, kadar asam lemak bebas, serta uji organoleptik aroma dan tekstur. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap uji organoleptik warna dan rasa.
2. Dendeng jamur tiram dengan perlakuan terbaik yaitu pada perlakuan E dengan penambahan Tepung Terigu 5 g : Tepung Kedelai 20 g berdasarkan analisis fisik, kimia, dan penerimaan organoleptik dengan nilai rata-rata sebagai berikut: kekerasan 55,78 N/cm², kadar air 10,45%, kadar abu 3,67%, kadar protein 20,39%, kadar lemak 24,61%, kadar serat kasar 17,42%, kadar asam lemak bebas 0,23%, dan nilai penerimaan organoleptik dengan nilai warna 3,75, aroma 3,60, rasa 3,70, tekstur 3,80.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk:

1. Perlu dilakukan perbaikan formulasi untuk meningkatkan cita rasa produk dendeng jamur tiram sehingga dapat berlanjut ke industri.
2. Pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji umur simpan, angka lempeng total, dan bilangan peroksida produk dendeng jamur tiram.

