

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan :

1. Perbedaan waktu pencampuran jamur tiram goreng ke dalam masakan rendang berpengaruh nyata terhadap kadar air rendang jamur tiram dan berpengaruh tidak nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat *by difference*, asam lemak bebas, dan organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa) rendang jamur tiram, bilangan peroksida pada tiap perlakuan tidak terdeteksi.
2. Waktu terbaik pencampuran jamur tiram goreng ke dalam masakan rendang berdasarkan analisis kimia, mikrobiologi, dan organoleptik adalah pencampuran jamur tiram goreng ke dalam masakan saat hampir menjadi rendang dengan nilai kadar air 5,05 %, kadar abu 3,40 %, kadar lemak 44,68 %, kadar protein 6,49 %, kadar karbohidrat *by difference* 40,38 %, bilangan peroksida tidak terdeteksi, asam lemak bebas 0,84 %, angka lempeng total $9,8 \times 10^4$ koloni/g, dan penilaian terhadap organoleptik warna 4,21 (suka), aroma 4,06 (suka), tekstur 4,03 (suka), dan rasa 4,24 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan agar dilakukan penelitian terhadap karakteristik kimia dan organoleptik rendang jamur tiram dengan metode pengolahan yang berbeda.