

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Penelitian ini menunjukkan adanya pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik dendeng daun ubi kayu meliputi rendemen, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan organoleptik (rasa). Namun tidak berpengaruh terhadap organoleptik (warna, aroma, tekstur) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada dendeng daun ubi kayu.
2. Pada hasil uji fisika, kimia dan mikrobiologi, produk terbaik adalah produk dendeng daun ubi kayu perlakuan E dengan penambahan tepung jamur tiram 20%, dengan rata-rata nilai rendemen 45,60%; kadar air 2,85%; kadar abu 6,22%; kadar lemak 10,23%; kadar protein 16,45%; organoleptik (warna 3,37; aroma 3,9; tekstur 3,6 dan rasa 3,1) dan angka lempeng total (ALT)  $3,4 \times 10^2$  koloni/g. Pendugaan masa simpan produk dendeng daun ubi kayu dengan parameter bilangan peroksida dan asam lemak bebas, masih layak diterima panelis pada suhu 30°C selama 163 hari; pada suhu 40°C selama 158 hari dan pada suhu 60°C selama 149 hari.

### 5.2 Saran

Saran dari penelitian ini adalah setelah melihat hasil dari data masa simpan dendeng daun ubi kayu yang masih bisa dilanjutkan hingga lebih dari 50% panelis menolak, maka sebaiknya dilakukan perhitungan umur simpan yang optimal hingga produk benar-benar ditolak oleh panelis.