

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan bubuk jamur tiram berpengaruh nyata terhadap viskositas, sineresis, warna, kadar air, kadar abu, protein, lemak, dan organoleptik rasa dan warna *cream cheese* yang dihasilkan. Tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap Ph, organoleptik aroma dan tekstur *cream cheese* yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan *cream cheese* dengan penambahan bubuk jamur tiram berdasarkan karakteristik fisikokimia dan organoleptik yaitu pada perlakuan C (penambahan bubuk jamur tiram 2%) yang lebih banyak disukai dengan skor warna 4,24 (suka) tekstur 3,84 (suka) rasa 3,88(suka) dan aroma 3,96 (suka). Viskositas 189,702cP, Sineresis 23,85%, Warna 82,81 (*Reddish yellow*), pH (5,33), Kadar air (54,75%), Kadar abu(1,94%), Kadar lemak (8,92%), Kadar Protein (13,33%), Angka lempeng total $7,4 \times 10^3$ CFU/g.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan hal sebagai berikut :

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyarankan penambahan perlakuan kombinasi bubuk jamur tiram dengan modifikasi bahan baku susu melalui pemisahan krim dan skim untuk meningkatkan kadar lemak *cream cheese* komersial. Selain itu, perlu dilakukan optimasi konsentrasi dan ukuran partikel bubuk jamur tiram untuk mengurangi aroma khas jamur yang kuat serta sensasi berpasir (*grainy*) pada produk. Ditambah dengan melakukan seleksi awal panelis yang berkemungkinan ada alergi.