

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

1. Perbandingan bubur jamur tiram dengan bubur kacang merah menghasilkan pengaruh berbeda nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar karbohidrat, daya serap air, daya serap minyak, tekstur, dan nilai organoleptik pada segi rasa dan tekstur yang dihasilkan. Tetapi tidak menghasilkan pengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, dan nilai organoleptik pada segi aroma dan warna dendeng analog yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik adalah produk dendeng analog perlakuan E dengan perbandingan bubur jamur tiram dengan bubur kacang merah (30% : 70%) dengan rata-rata kadar air (4,64%); kadar abu (0,46%); kadar protein (10,39%); kadar lemak (3,49%); kadar karbohidrat (75,71%); daya serap air (73,75%); daya serap minyak (7,06%), tekstur (314,39 N/cm<sup>2</sup>) dan Organoleptik dengan nilai rasa (3,44 (biasa)), aroma (3,88 (biasa)), warna (3,56 (biasa)), dan tekstur (3,84 (biasa)).

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan, kadar protein dendeng analog yang didapatkan belum memenuhi SNI. Maka peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengganti bahan baku kacang merah kering menjadi kacang merah segar dan proses pengolahan bahan baku dapat diperbaiki.