

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Berdasarkan hasil uji laboratorium diperoleh rata-rata kandungan protein pada dendeng jamur yaitu formula 1 sebesar 7,10%, formula 2 sebesar 25,96%, dan formula 3 sebesar 8,98%.
2. Berdasarkan hasil uji laboratorium diperoleh rata-rata kandungan serat pada dendeng jamur yaitu formula 1 sebesar 44,46%, formula 2 sebesar 53,47%, dan formula 3 sebesar 61,38%.
3. Kandungan protein paling tinggi yaitu pada dendeng formula 2 hal ini terjadi karena bahan yang digunakan dalam pembuatan dendeng pada formula 2 yaitu campuran jamur tiram putih dan jamur kuping dengan perbandingan 50%:50%. Diketahui kandungan protein dari kedua jamur dalam bentuk segar sudah termasuk tinggi. Sedangkan kandungan serat paling tinggi yaitu pada dendeng formula 3 dimana lama waktu pengeringan formula 3 lebih lama dibandingkan dengan formula lain dimana serat yang tinggi memiliki kemampuan mengikat air akan tinggi dan pengeringan produk akan cukup lama.

B. Saran

Perlu adanya tindak lanjut terkait uji hedonik untuk mengetahui formula mana yang paling disukai. Selain itu perlu adanya penambahan bahan lain agar tekstur yang dihasilkan dari dendeng dengan bahan dasar jamur kuping murni lebih menyatu dan perlakuan pada saat mengolah jamur

diubah dengan mengukus agar kandungan air yang terserap tidak terlalu banyak sehingga adonan untuk jamur tiram tidak terlalu basah.