

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Hasil penelitian kandungan gizi dan tingkat kesukaan sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) disimpulkan bahwa :

1. Tingkat kesukaan yang meliputi indikator warna, aroma, tekstur dan rasa dapat diterima oleh panelis dengan tingkat kesukaan tertinggi yaitu pada formula 2 dengan persentase 78,8% dengan kategori cukup.
2. Kandungan protein dalam 1 takaran saji sus kering (15 gram) formula 2 sebesar 1,9 g, nilai tersebut lebih tinggi jika dibandingkan dengan kandungan protein sus kering komersial yaitu 1 g.
3. Kandungan serat dalam 1 porsi sus kering (15 gram) formula 2 sebesar 1,7 gram , nilai tersebut lebih tinggi jika dibandingkan dengan kandungan serat sus kering komersial yaitu 1 g.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, beberapa hal yang dapat disarankan kepada penelitian selanjutnya yaitu perlunya penambahan campuran bahan pangan yang dapat mengurangi bahkan mencegah warna gelap yang dihasilkan pada sus kering dengan penambahan tepung jamur tiram. Selain itu, tingkat kesukaan panelis terhadap makanan juga dapat berubah yang dipengaruhi oleh karakteristik individu, karakteristik makanan dan karakteristik lingkungan.