

## **V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka simpulan yang dapat diambil adalah

1. Dalam pembuatan tepung jamur tiram tidak diperlukan perlakuan awal dengan proses perendaman dalam natrium bisulfit, asam sitrat maupun blanching.
2. Tepung jamur tiram tanpa perlakuan awal/ kontrol memiliki karakteristik sebagai berikut : kadar air 7,29%, kadar protein 17,75%, kadar abu 8,26%, dan kadar karbohidrat 71,68%, dengan warna putih (4.34).

### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perlakuan awal yang tidak menggunakan proses perendaman.