

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

1. Jenis bahan pengikat berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.
2. Konsentrasi bahan pengikat berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.
3. Terdapat interaksi antara jenis bahan pengikat dan konsentrasi bahan pengikat terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan. Penambahan tapioka dengan konsentrasi 10% merupakan perlakuan terbaik yang menghasilkan *nugget* jamur tiram putih dengan warna kuning kecoklatan, aroma khas jamur tiram, rasa khas jamur, tekstur lembut, dan penerimaan keseluruhan suka, dengan kadar air sebesar 73,13%, kadar protein 7,64%, kadar lemak 0,98% dan kadar karbohidrat 17,74%.

5.2. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut untuk pembuatan *nugget* menggunakan tepung jamur tiram putih dan meningkatkan konsentrasi bahan pengikat.