

V. SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Formulasi jamur tiram dan tapioka berpengaruh sangat nyata terhadap volume pengembangan kerupuk, tekstur, rasa, warna, aroma, kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, kadar serat kasar dan kadar karbohidrat kerupuk jamur tiram.
- 2) Formulasi N2 (10% jamur tiram dan 90% tapioka) merupakan formulasi kerupuk jamur tiram terbaik dengan volume pengembangan 452,287%, tekstur agak renyah, rasa tidak khas jamur tiram, warna putih kekuningan, aroma tidak khas jamur tiram, kadar air 7,20% (%bk), kadar abu 1,03% (%bk), kadar lemak 0,46% (%bk), kadar protein 1,66% (%bk), kadar serat kasar 0,236% (%bk) dan kadar karbohidrat 89,409% (%bk). Namun kadar protein yang dihasilkan tidak memenuhi standar mutu kerupuk (SNI 01–2713–1999).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan disarankan untuk:

- (1) Tidak melakukan proses pengukusan terlalu lama (>1 jam) pada pembuatan kerupuk yang dihasilkan.

- (2) Tidak melakukan proses pengeringan dalam oven terlalu lama (>10 jam) pada pembuatan kerupuk yang dihasilkan.
- (3) Sebaiknya dilakukan pembuatan tepung jamur tiram untuk memudahkan perhitungan basis kering pada pembuatan kerupuk jamur tiram.