

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan penyedap rasa alami dari jamur kancing yang memenuhi syarat standar mutu penyedap rasa berdasarkan SNI 01-4273-1996 terdapat pada perlakuan T₅ (65°C) memiliki kadar protein sebesar 9,2437%, kadar air 3,08%, kadar garam (NaCl) 1,3% dan kelarutan 99,6536%.
2. Hasil uji organoleptik terbaik penyedap rasa alami pada perlakuan suhu pengeringan 60°C (T₄) dengan warna kuning kecoklatan, memiliki rasa sangat gurih, aroma sedap dan tekstur yang sangat halus.

5.2. Saran

1. Pemberian garam sebaiknya ditambahkan sebanyak 5%, karena garam ini akan menghasilkan rasa asin yang dimana menambahkan cita rasa yang ada pada penyedap rasa dan dapat berfungsi sebagai pengawet alami yang dapat menyerap kadar air sehingga bahan menjadi cepat kering.
2. Bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian dengan mengkombinasikan jamur kancing dengan jamur lain yang memiliki kadar protein yang tinggi atau setara dengan jamur kancing untuk mengetahui apakah menghasilkan umami yang lezat atau tidak.