

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Dari hasil penelitian jamur merang dapat diawetkan dengan metode *Tray Dryer* dengan suhu 60 °C dan variasi waktu 4 jam, 5 jam dan 6 jam.
2. Kualitas bubuk jamur merang terbaik didapat pada waktu 6 jam tray 1 dengan rendemen 10,1349%, kadar air 8,95%, kadar abu 0,58%, protein 8,9118% dan kelarutan 99,3993%.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan, penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Pada penelitian selanjutnya di perlukan analisis yang mendalam seperti, analisis kadar karbohidrat, analisis lemak dan analisis vitamin agar dapat melengkapi komposisi bubuk jamur merang yang dihasilkan.