

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Bubuk kaldu jamur tiram terbaik menurut parameter fisik dan kimia yang sesuai SNI 01-3709-1995 diperoleh dengan perlakuan konsentrasi maltodekstrin 15% dan suhu pengeringan 80°C.
2. Sifat fisikokimia yang diperoleh dari bubuk kaldu jamur tiram dengan perlakuan konsentrasi maltodekstrin 15% dan suhu pengeringan 80°C yaitu kadar air 10,36%, kadar abu 1,22%, kadar protein 9,67%, rendemen 20,05% dan kelarutan 95,10%.
3. Bubuk kaldu jamur tiram yang dihasilkan memiliki rasa, bau, dan warna yang disukai oleh panelis dan telah sesuai dengan SNI 01-3709-1995.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan pengujian komposisi bubuk kaldu jamur tiram secara mendalam seperti kadar karbohidrat, kadar lemak dan vitamin untuk memperlengkap kajian mengenai komposisi penyedap yang dihasilkan.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai penentuan umur simpan penyedap rasa bubuk kaldu jamur tiram.