

BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Jamur tiram memiliki kadar air sebanyak 9,16%, kadar abu sebanyak 6,83%, kadar lemak sebanyak 3,33% dan kadar protein sebanyak 22,85%; jamur shitake memiliki kadar air sebanyak 4,07%, kadar abu sebanyak 4,35%, kadar lemak sebanyak 2,33% dan kadar lemak sebanyak 16,42%; jamur kuping memiliki kadar air sebanyak 5,30%, kadar abu sebanyak 5,10%, kadar lemak sebanyak 2,33% dan kadar protein sebanyak 8,44%.
2. Diantara perlakuan penyedap rasa jamur, jamur shitake lebih banyak disukai oleh panelis. Dengan rata-rata nilai hasil uji organoleptik terhadap kuah bakso sebesar 2,8999 dan rata-rata nilai hasil uji organoleptik terhadap bakso sebesar 3,0833. Namun bila dibandingkan dengan penyedap rasa komersial, penyedap rasa jamur totole memiliki rata-rata nilai hasil uji organoleptik terhadap kuah bakso terbanyak, yaitu sebesar 3,8111. Sedangkan penyedap rasa halawa memiliki rata-rata nilai hasil uji organoleptik terhadap bakso terbanyak, yaitu sebesar 3,8999.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat disampaikan untuk penelitian selanjutnya adalah:

1. Perlu dilakukannya penelitian lebih lanjut terhadap kandungan glutamat pada penyedap jamur.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam meningkatkan rasa umami pada penyedap jamur tanpa menambahkan MSG.

