

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara konsentrasi putih telur dan konsentrasi maltodekstrin terhadap kadar air, kadar protein, karbohidrat dan rendemen tepung jamur tiram putih. Namun tidak terdapat interaksi yang nyata pada kadar abu, kadar lemak, daya larut dan uji organoleptik (tekstur, aroma dan warna) tepung jamur tiram putih.
2. Hasil penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik perlakuan terbaik yaitu tepung jamur tiram putih dengan perlakuan konsentrasi putih telur 7% dan konsentrasi maltodekstrin sebesar 3% mempunyai karakteristik tekstur 4,70, warna 4,05, aroma 4,50, kadar protein 19,57%, kadar lemak 2,33%, kadar air 5,14%, kadar abu 7,56%, karbohidrat 67,23%, daya larut 0,062 g/s dan rendemen 11,65%.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaplikasian produk yang berkaitan dengan tepung jamur tiram putih.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui daya simpan tepung jamur tiram putih.