

**BAB 3  
PENUTUP**

Dalam modul ini dijelaskan pengolahan budidaya tanaman lokal di Desa Summersuko Kabupaten Probolinggo berupa jamur tiram dalam pembuatan bubuk kaldu jamur menjadi penyedap rasa pengganti MSG. Kegiatan ini merupakan upaya untuk mengoptimalkan hasil pengolahan jamur agar menjadi bahan makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi dan menghasilkan kaldu jamur yang memiliki nilai gizi yang tinggi sebagai pengganti MSG yang dapat mengganggu kesehatan.

Melalui modul ini kami memahami bahwa bubuk kaldu jamur merupakan alternative yang sehat dan berpotensi untuk mengurangi penggunaan penyedap rasa mengandung MSG yang berdampak negatif bagi kesehatan manusia khususnya anak-anak dan ibu hamil, yang mana nantinya dikhawatirkan akan meningkatkan angka stunting di Desa Summersuko. Melalui penggunaan penyedap rasa organik ini, angka stunting dapat ditekan pertumbuhannya dengan memberikan makanan tambahan berupa pengganti penyedap rasa ber-MSG.

Selain itu, modul ini membantu Anda memahami tahapan produksi bubuk kaldu jamur mulai dari penyiapan alat dan bahan yang akan dibutuhkan, tahap pemanenan, tahap pemasakan atau pengolahan, hingga penggunaan dan pengemasan produk bubuk kaldu jamur.

Dengan demikian, modul ini memberikan pengetahuan praktis dan kritis sebagai panduan bagaimana mengolah jamur tiram sebagai bubuk kaldu jamur untuk



# KKNT 46 Sumpersuko

bahan penyedap rasa. Modul ini diharapkan dapat mendorong ekonomi serta kesehatan yang stabil di masyarakat sebagai langkah mendukung pembangunan berkelanjutan dalam perberdayaan ekonomi dan kesehatan.