BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi *oyster*, jamur tiram, dan tomat serta konsentrasi rempah berpengaruh nyata ($p \leq 0,05$) secara mandiri terhadap seluruh parameter fisikokimia (kadar protein, kadar air, kadar abu, indeks kelarutan air, dan rendemen), dengan interaksi nyata terjadi pada kadar air, kadar abu, dan rendemen. Pada parameter organoleptik, rasa dan penilaian keseluruhan berpengaruh nyata, sedangkan aroma dan warna tidak berbeda nyata antar perlakuan.
2. Formula terbaik A1J2 mengandung kadar *zinc* 166,7 mg/kg dan asam glutamat 18.307,70 ppm, yang mendukung klaim fungsional produk sebagai peningkat nafsu makan melalui regulasi hormon ghrelin, enzim gustin, dan stimulasi rasa umami.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan berupa uji in vivo pada hewan coba atau uji klinis pada subjek manusia untuk membuktikan secara empiris efektivitas produk penyedap rasa ini sebagai agen peningkat nafsu makan, mengingat klaim fungsional dalam penelitian ini masih bersifat tidak langsung dan didasarkan pada kandungan *zinc* serta mekanisme fisiologisnya.
2. Perlu dilakukan uji stabilitas produk selama masa simpan (shelf life study) untuk mengetahui perubahan kadar air, kadar *zinc*, kadar asam glutamat, serta mutu organoleptik produk selama waktu penyimpanan, guna memastikan konsistensi mutu produk hingga akhir masa simpannya.