

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Tepung jamur tiram putih yang terbaik dalam penelitian ini diperoleh dari perlakuan suhu 60 °C dan lama waktu pengeringan 7 jam yaitu rendemen tertinggi 6,97%, warna (tingkat kecerahan) tertinggi 81,47 dengan mengandung sedikit unsur warna merah dan kuning sehingga tampak berwarna krem, kadar air terendah 5,42%, kadar protein tertinggi 18,63%, aktivitas antioksidan tertinggi 82,26% dan densitas curah 0,80 g/ml. Kadar total fenol terbaik adalah 200,94 mgGAE/100 g tepung.

2. Kesimpulan Khusus

Semakin tinggi suhu dan lama pengeringan maka rendemen, warna (tingkat kecerahan), dan kadar protein tepung jamur tiram akan semakin meningkat, sedangkan kadar air dan kadar total fenolnya menurun, dan tidak berpengaruh terhadap densitas curah dan aktivitas antioksidan.

.

B. Saran

1. Penelitian ini masih memiliki kelemahan yaitu tepung yang dihasilkan masih berwarna krem. Disarankan pada penelitian berikutnya dapat menambahkan Na-bisulfit untuk perendaman setelah proses pemotongan agar tepung jamur tiram yang dihasilkan lebih berwarna putih.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan dan kemasan yang tepat untuk tepung jamur tiram putih.