

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

1. Substitusi daging ayam dengan jamur tiram putih dimsum berpengaruh nyata terhadap kadar air dan protein dimsum namun tidak berbeda nyata terhadap kadar lemak, kadar abu serta mutu sensori seperti penampakan, bau, rasa, tekstur dan lendir dimsum.
2. Substitusi daging ayam dengan jamur tiram putih pada dimsum yang tepat ialah dengan perlakuan 60% daging ayam : 40% jamur tiram putih pada keseluruhan yaitu dengan bobot 26. Uji protein 9,36%. kadar lemak 3,09%, kadar abu 2,32%, kadar air 69,20%, dan uji sensori terhadap 25 panelis dengan rata-rata pada uji sensori penampakan 7,88 (Cukup cerah-cerah sesuai spesifik), bau 8,52 (Netral-spesifikasi produk), uji rasa 8,60 (Netral-spesifikasi produk), uji tekstur 8,12 (Lembut, kompak) dan uji lendir 8,68 (Tidak ada).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, untuk mengurangi kadar air disarankan melakukan penelitian lebih lanjut pembuatan dimsum substitusi daging ayam dengan jamur tiram putih menggunakan kemasan vakum atau mengurangi bahan baku dengan kandungan air yang tinggi.