

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Formulasi pembuatan stik bawang menggunakan penyedap alami jamur tiram mempengaruhi tekstur kekerasan dari stik bawang yang akan menjadi keras.
2. Formulasi pembuatan stik bawang menggunakan penyedap rasa jamur tiram mempengaruhi tingkat uji sensoris, pada warna dan aroma warna lebih di sukai yang memiliki kadar penyedap rasa terbanyak, untuk rasa dan tekstur lebih di sukai stik bawang yang original tapi tidak sedikit juga yang menyukai yang memiliki kadar penyedap rasa jamur tiram.

3. 5.2 Saran

Penelitian ini terbatas pada pengujian stik bawang menggunakan penyedap rasa alami jamur tiram secara fisik dan organoleptik sehingga penelitian – penelitian selanjutnya dapat dilakukan uji kimia guna mengetahui kandungan giziserta sifat fungsional dari penggunaan penyedap rasa alami jamur tiram terhadap stik bawang.