

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian dan pembahasan ada beberapa ada beberapa kesimpulan yang dapat diambil diantaranya :

1. Semakin tinggi penambahan jamur tiram berpengaruh terhadap viskositas dengan nilai 18,20 Cp
2. Semakin tinggi penambahan jamur tiram berpengaruh terhadap kadar kalsium sup instan. Nilai kadar kalsium tertinggi sebesar 3,710mg/100g.
3. Semakin tinggi penambahan jamur tiram berpengaruh terhadap kadar air sup instan. Nilai kadar air tertinggi sebesar 6,79%
4. Semakin tinggi penambahan jamur tiram berpengaruh terhadap konsistensi, rasa dan tekstur, namun tidak berpengaruh pada warna sup instan.

B. Saran

1. Sesuai dengan penelitian ini untuk memperkaya zat gizi kalsium pada suatu produk makanan dengan penambahan jamur tiram sebaiknya dengan penambahan 15%.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan jamur tiram atau bahan pengikat lainnya agar memperoleh sup instan yang lebih maksimal secara fisik, organoleptik maupun kimia.
3. Perlu dilakukan kajian mengenai umur simpan produk sup instan yang ditambahkan dengan jamur tiram yang meliputi aspek mikrobiologis dan teknik pengemasan yang tepat.
4. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk uji proksimat pada produk sup instan.