

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan untuk penyelesaian penelitian tugas akhir, produk pengembangan olahan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Dari uji coba pengembangan nugget jamur tiram dengan jerami nangka yang dilakukan, peneliti menemukan bahwa nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka yang menghasilkan produk paling baik yaitu dengan presentase jamur tiram dan jerami nangka 60% dan 40% (F2). Pada proses uji coba eksperimen perlakuan metode *steaming* pada jerami nangka menghasilkan produk dengan karakteristik yang terbaik dibandingkan dengan perlakuan blanching atau tanpa perlakuan awal terhadap jerami nangka.
2. Uji coba menunjukkan penambahan jerami nangka pada nugget jamur tiram menghasilkan produk dengan karakteristik yang berbeda secara signifikan fisik dan sensoris dibandingkan dengan nugget jamur tiram resep standar. Perbedaan tersebut terlihat jelas pada warna, tekstur, aroma dan rasa produk akhir.

B. Saran

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam pengembangan olahan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka maka peneliti memberikan saran sebagai berikut :

1. Penggunaan jerami nangka yang optimal sebagai penambahan pada pembuatan nugget jamur tiram adalah jerami nangka yang masih muda. Jerami nangka muda memiliki tekstur dan karakteristik yang lebih sesuai untuk dicampurkan dengan adonan nugget. Penggunaan jerami nangka yang terlalu matang atau terlalu muda belum menghasilkan rasa atau tekstur yang optimal dapat mempengaruhi tekstur dan rasa pada nugget.

2. Pembuatan nugget jamur tiram dengan penambahan jerami nangka memiliki kelemahan pada warna adonan, yaitu kurang menarik. Hal ini dapat diatasi dengan menambahkan seperti seledri, wortel, atau bahan lainnya yang berwarna alami yang dapat digunakan untuk memberikan tampilan yang lebih menarik pada nugget. Penambahan bahan tersebut tidak hanya memberi warna, tetapi juga dapat menambah nilai gizi pada nugget.