

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dan pembahasan diatas dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada mahasiswa dan siswa SD berdasarkan warna, dan tekstur adalah pada warna mahasiswa dan siswa SD sama-sama menyukai olahan bakso jamur dengan nilai rata-rata pada mahasiswa 3,53 (putih keabuan-abuan) dan pada siswa SD 3,65 (putih keabuan-abuan), sedangkan pada tekstur mahasiswa lebih menyukai olahan nugget jamur dengan nilai rata-rata 3,41 (terlalu keras ) dan pada siswa SD lebih memilih crispy jamur dengan nilai rata-rata 4,00 (tidak keras dan tidak juga terlalu lunak).
2. Dari hasil uji organoleptik terhadap berbagai olahan jamur tiram putih pada mahasiswa dan siswa SD lebih menyukai sate jamur berdasarkan aroma dengan nilai rata-rata tertinggi pada mahasiswa yaitu 3,65 (aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan) dan pada siswa SD yaitu 3,59 (aroma sangat enak dan menimbulkan selera makan) dan rasa dengan nilai rata-rata tertinggi pada mahasiswa yaitu 3,53 (rasa enak, gurih dan menimbulkan selera akan) dan pada siswa SD yaitu 3,47 (rasa enak, gurih dan menimbulkan selera akan).

**B. Saran**

1. Untuk pengelola makanan jamur tiram putih sebaiknya olahan jamur tiram putih di olah menjadi sate jamur karena lebih disukai oleh remaja dan anak-anak.
2. Untuk para petani jamur sebaiknya tidak hanya menjual jamur tiram putih dalam bentuk segar saja tetapi dapat menjual dalam bentuk olahan jamur tiram.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mendapatkan proporsi yang dapat meningkatkan kesukaan konsumen terutama berkaitan dengan warna, tekstur, aroma dan rasa.