

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan maizena berpengaruh terhadap sifat fisikokimia tepung jamur yang meliputi: kadar air, Aw, warna (*lightness*, *chroma* dan *hue*), kadar protein, dan kadar serat kasar.
2. Semakin tinggi proporsi maizena yang ditambahkan, maka dapat menurunkan kadar air (5,57-2,61%), nilai Aw (0,355-0,159%), kadar protein (3,17%-11,41%) serta serat kasar (7,75-3,86%) tepung jamur.
3. Parameter warna tepung jamur yang dihasilkan memiliki rentang nilai *Lightness* sebesar 58,5-70,5, *Chroma* sebesar 14,5-11,0, dan *Hue* sebesar 72,1-82,4°

5.2. Saran

Penambahan berbagai proporsi maizena dapat mempengaruhi rasa dari tepung jamur yang dihasilkan. Oleh karena itu perlu dilakukan uji organoleptik pada produk setelah diaplikasikan sehingga dapat diperoleh perlakuan yang paling disukai oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis 14th Edition*. Washington D.C.:Association of Analytical Chemists. Hal: 124.
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A. & Wulan, A. 2013. Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus* sp.) Menggunakan Mesin Pengering Vakum (Characteristics Study of Drying Process of Oyster Mushrooms (*Pleurotus* sp.) Using Vacuum Dryer). *J. Hort*, 23(4): 379–389.
- Atma, Y. 2018. *Prinsip Analisis Komponen Pangan: Makro & Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Deepublish.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2000. SNI 01-4273-1996 Bumbu Penyedap Rasa. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cornelia, M. & Chandra, J. 2019. Utilization of white oyster mushroom powder (*Pleurotus ostreatus* (Jacq .) P. Kumm.) in the making of biscuit as emergency food product. *Eurasia J Biosci*, 13: 1859–1866.
- Damodaran, S., Parkin, K.L. & Fennema, O.R. 2007. *Fennema's Food Chemistry*. Boca Raton: CRC Press.
- DeMan, J.M. 2013. *Principles of Food Chemistry*. 3rd ed. New York: Springer US.
- Eskin, N. A. M, H. M. Henderson & R. J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Food*. New York: Academic Press.
- Francisco, D. & Octavio, P. 2000. Natural Pigments: Carotenoids , Anthocyanins , and Betalains — Characteristics , Biosynthesis , Processing , and Stability. *Critical Reviews in Food Science and*

Nutrition, 40(3): 173–289.

- Lutfika, E. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk OlahanPanggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Klon Unggul BB00105.10. *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor.
- Makhfoeld. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Yogyakarta: Agritech
- Miles, P.G. & Chang, S.T. 2004. *Mushrooms: Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect, and Environmental Impact*. 2nd ed. Boca Raton: CRC Press.
- Nayak, H., Kushwaha, A., Shahi, N.C. & Chand, K. 2018. Effect of drying parameters on water activity of pink oyster mushroom (*Pleurotus djamor*) powder. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(2): 2288–2292.
- Octaviyani, N., Dwiloka, B. & Setiani, B.E. 2017. Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1–4.
- Pan, D.D. & Jane, J. 2000. Internal Structure of Normal Maize Starch Granules Revealed by. *Biomacromolecules*, 1(1): 126–132.
- Parjimo, H. & Agus, H. 2013. *Budi Daya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, Jamur Merang)*. Jakarta: AgroMedia.
- Praptiningsih, Y., Palupi, N.W., Lindriati, T. & Wahyudi, I.M. 2017. Sifat-Sifat Seasoning Alami Jamur Merang (*Volvariella Volvaceae*) Terfermentasi Menggunakan Tapioka Teroksidasi Sebagai Bahan Pengisi. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01).
- Sudarmadji, Slamet, Bambang H., dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta:Liberty Yogyakarta
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4(2): 28–34.
- Suprihana, Sumaryati, E. & Ekayanti, R.H. 2010. Substitusi Jamur Tiram

- Putih Untuk Peningkatan Sifat Fisik Dan Kimia Flake Dari Maizena. *Agrika*, 4(1): 1–24.
- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F. & Apriliyani, A.W. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Universitas Brawijaya Press.
- Troller, J.. & Christian, J.H.. 1978. *Water Activity and Food*. London: Academic Press.
- Whitley, A. 2011. *Bread Matters: The State of Modern Bread and a Definitive Guide to Baking Your Own*. USA: Andrews McMeel Publishing, LLC.
- Widyastuti, N, Tjokrokusumo, D, Giarni, R. 2015. Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan. Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Program Studi TIP-UTM, 2-3 September 2015.
- Winarno, F.. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.