

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil pengujian validitas menunjukkan kaki naga jamur tiram putih memperoleh nilai rata-rata tertinggi 3,20 melalui aspek warna, rasa, aroma, tekstur. Hasil uji kualitas sensoris (uji panelis) kaki naga jamur pada kelima aspek penilaian berdasarkan peringkat mutu yang ditentukan oleh peneliti menunjukkan rata-rata nilai tertinggi terdapat pada kaki naga jamur tiram untuk semua aspek yaitu aspek warna 4,50 adalah krem kuning kemerahan. Aspek rasa 4,70 yaitu agak berasa jamur. Aspek aroma 4,45 yaitu agak beraroma jamur. Aspek tekstur 4,60 yaitu kenyal.

Hasil pengujian hipotesis menggunakan uji *U-Mann Whitney*, menunjukkan kaki naga berbahan dasar jamur yang berbeda yaitu jamur tiram putih dan jamur kancing menunjukkan bahwa terdapat perbandingan penggunaan jamur (jamur tiram putih dan jamur kancing) terhadap kualitas sensoris kaki naga melalui aspek warna, sedangkan untuk aspek aroma, rasa, dan tekstur tidak terdapat perbandingan penggunaan jenis jamur (jamur tiram dan jamur kancing) terhadap kualitas kaki naga.

Hasil kesimpulan pada penelitian ini adalah secara umum produk kaki naga yang menggunakan jamur tiram putih merupakan produk yang terbaik. Penggunaan jamur sebagai bahan pada pembuatan kaki naga sekaligus bermanfaat untuk menambah daya simpan dari jamur.

5.2 Saran

Saran yang dapat disampaikan untuk penelitian selanjutnya adalah sebagai berikut :

1. Melakukan penelitian lanjutan terhadap kualitas kaki naga berbahan dasar jamur dengan menggunakan jamur yang berbeda.
2. Melakukan penelitian lanjutan dengan menguji kandungan gizi kaki naga jamur tiram putih dan kaki naga jamur kancing.
3. Melakukan penelitian lanjutan dengan menguji masa simpan kaki naga yang telah disimpan dalam *freezer*.
4. Melakukan penelitian lanjutan dengan meneliti teknik pencetakan adonan kaki naga menggunakan alat.