

BAB V

KESIMPULAN & SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan seluruh proses pengujian dan perlakuan yang telah dilakukan dalam uji coba pembuatan “*Patty*” dengan substitusi jamur dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji hedonik masyarakat yang berumur 17-20 tahun menyukai tekstur *patty* jamur dengan komposisi 70% jamur kancing + 30% jamur shitake untuk warna, tekstur, aroma, dan rasa
2. Berdasarkan hasil uji hedonik masyarakat yang berumur 21-25 tahun menyukai warna *patty* dengan komposisi 90% jamur kancing + 10% jamur shitake dan 70% jamur kancing + 30% jamur shitake, untuk tekstur masyarakat menyukai tekstur *patty burger* substitusi 60% jamur kancing + 40% jamur shitake, untuk aroma masyarakat menyukai *patty* substitusi 70% jamur kancing + 30% jamur shitake. Kemudian untuk rasa, Masyarakat menyukai *patty* substitusi 60% jamur kancing + 40% jamur shitake.
3. Berdasarkan hasil uji hedonic masyarakat yang berumur >30 tahun menyukai warna *patty* dengan komposisi 90% jamur kancing + 10% jamur shitake dan 60% jamur kancing + 40% jamur shitake, untuk tekstur masyarakat menyukai tekstur *patty* substitusi 60% jamur kancing + 40% jamur shitake, untuk aroma masyarakat menyukai *patty* substitusi 70% jamur kancing + 30% jamur shitake dan 60% jamur kancing + 40% jamur shitake Kemudian untuk rasa, Masyarakat menyukai *patty* substitusi 80% jamur kancing + 20% jamur shitake.
4. Berdasarkan variabel warna *patty* dengan substitusi 90%, 80% dan 70% jamur tidak memiliki perbedaan warna sehingga dapat menggantikan daging, sedangkan *patty* dengan substitusi 60% memiliki perbedaan sehingga tidak dapat menggantikan warna *patty* daging.
5. Pada hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tekstur *patty* dengan substitusi 90% memiliki perbedaan tekstur sehingga tidak dapat menggantikan tekstur *patty* daging, sedangkan *patty* dengan substitusi 80%,

70%, dan 60% tidak memiliki perbedaan sehingga dapat menggantikan tekstur *patty* daging.

6. Pada hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tidak adanya perbedaan aroma *patty* dengan substitusi 90%, 80%, 70%, dan 60% jamur, sehingga dapat menggantikan aroma *patty* daging.
7. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak adanya perbedaan rasa pada *patty* dengan substitusi 90%, 80%, dan 60% jamur, sehingga dapat menggantikan rasa *patty* daging. sedangkan *patty* dengan substitusi 70% memiliki perbedaan sehingga tidak dapat menggantikan rasa *patty* daging.
8. Berdasarkan hasil rata rata pada uji hedonik, dapat disimpulkan bahwa *patty* dengan substitusi 70% jamur kancing dan 30% jamur shitake adalah yang paling disukai oleh panelis.
9. Berdasarkan hasil pada uji organoleptik, dapat disimpulkan bahwa *patty* dengan substitusi 80% jamur kancing dan 20% jamur shitake adalah yang paling mendekati dengan kontrol dari segi warna, tekstur, aroma, dan rasa.

5.2 Saran

Dalam upaya pengembangan uji coba pembuatan “*Patty*” dengan substitusi jamur kancing dan jamur shitake disarankan bagi peneliti selanjutnya, yaitu sebagai berikut:

1. Bagi peneliti berikutnya, diharapkan dapat meneliti *patty* dengan jarak substitusi jamur yang lebih dekat agar mendapatkan hasil yang lebih optimal.
2. Bagi penelitian berikutnya, diharapkan dapat meneliti lebih lanjut dengan jenis jamur berbeda, dengan kemungkinan adanya perbedaan atau tidak adanya perbedaan yang dapat atau tidak dapat digantikan dengan daging.
3. Bagi penelitian selanjutnya, diharapkan dapat meneliti lebih lanjut *patty* dengan substitusi 80% jamur kancing dan 20% jamur shiitake serta 70% jamur kancing dan 30% jamur shitake karena memiliki variabel yang mendekati *patty* kontrol.