

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Produk fermentasi jamur tiram menunjukkan karakteristik organoleptik yang sangat baik dan umumnya disukai oleh panelis. Atribut aroma memperoleh skor tertinggi dengan dominasi penilaian pada nilai lima, menunjukkan aroma khas hasil fermentasi yang kuat dan disukai. Rasa juga dinilai sangat positif, dengan mayoritas panelis memberikan skor empat dan lima karena kelezatan rasa umami alami yang dihasilkan. Tekstur dinilai cukup baik dengan persebaran skor antara tiga hingga lima, menunjukkan konsistensi yang dapat diterima. Warna juga mendapat respons positif, dengan sebagian besar panelis memberikan skor tertinggi.

Secara keseluruhan, produk ini menunjukkan daya terima yang tinggi dalam aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hasil ini menjawab rumusan masalah terkait penerimaan panelis terhadap produk dan mendukung latar belakang penelitian mengenai perlunya alternatif penyedap rasa alami pengganti MSG. Dengan karakteristik sensorik yang disukai dan potensi fungsional dari jamur tiram fermentasi, produk ini layak untuk dikembangkan lebih lanjut dalam industri pangan sehat dan alami.

#### **5.2 Saran**

Penelitian ini menunjukkan bahwa produk fermentasi jamur tiram memiliki potensi sebagai penyedap rasa alami yang disukai secara organoleptik. Untuk itu, disarankan agar penelitian selanjutnya meninjau lebih dalam kandungan senyawa bioaktif hasil fermentasi, seperti glutamat bebas, asam amino, serta senyawa umami lainnya yang berkontribusi terhadap cita rasa. Analisis kandungan nutrisi serta potensi fungsional produk perlu dilakukan untuk memperkuat dasar ilmiah penggunaannya sebagai alternatif sehat pengganti MSG. Selain itu, produk ini juga berpotensi dikembangkan sebagai bagian dari pola makan berbasis nabati (plant-based), khususnya dalam kategori makanan vegan, mengingat sumber bahan bakunya tidak

mengandung unsur hewani. Arah ini sesuai dengan tren konsumsi pangan sehat dan berkelanjutan.

Produk fermentasi jamur tiram juga memiliki peluang untuk diujicoba sebagai bahan tambahan dalam makanan bayi, dengan catatan dilakukan kajian lanjut terhadap keamanan konsumsi, kandungan gizi mikro, dan ketahanan senyawa bioaktif selama penyimpanan. Penelitian lanjutan dengan pendekatan laboratorium dan uji keamanan sangat direkomendasikan guna memastikan kelayakan dan manfaat produk bagi kelompok rentan seperti bayi dan anak-anak.