

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada proses pembuatan siomai dengan perbandingan tepung mocaf dan tepung tapioka serta penambahan tepung jamur tiram dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan campuran antara tepung mocaf dengan tepung tapioka pada pembuatan siomai berpengaruh terhadap semua parameter yang diuji yaitu meliputi kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar serat kasar dan tekstur siomai. Sedangkan pada penambahan tepung jamur tiram juga berpengaruh terhadap semua parameter yang diuji kecuali uji tekstur.
2. Perbandingan komposisi tepung mocaf, tepung tapioka dan tepung jamur tiram yang paling disukai panelis adalah pada perlakuan T₃J₂ dengan variasi komposisi antara tepung mocaf dan tepung tapioka sama-sama sebesar 50% (12,5 gram) dan penambahan tepung jamur tiram sebesar 30% (7,5 gram) dengan total rerata skor 5,41 (agak suka).
3. Rata-rata perlakuan telah sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI 7756 : 2013) tentang mutu siomai yaitu kadar air yang dihasilkan sebesar 51,8%, tidak lebih dari 60%, kadar protein yang dihasilkan sebesar 5,3% telah lebih dari minimal 5% dan kadar lemak sebesar 3,8% yang tidak lebih dari 20%. Hanya kadar abu yang tidak sesuai dengan SNI karena menghasilkan maksimal 6% dari yang seharusnya maksimal hanya 2,5% saja.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diharapkan pada penelitian selanjutnya untuk mencoba menggunakan pengental agar tekstur dan bentuk siomai saat di kukus bisa bertahan dan tidak melembek serta menambah bahan lain sebagai sumber aroma agar didapatkan siomai yang tidak terlalu berbau jamur tiram karena jamur tiram memiliki aroma yang sedikit tajam.