

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil Studi Literature yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Pada kadar air semakin tinggi suhu dan lama pengeringan, maka kadar air akan semakin menurun.
2. Pada kadar protein semakin tinggi suhu dan lama pengeringan, maka kadar protein semakin meningkat.
3. Pada kadar karbohidrat semakin tinggi suhu, maka kadar karbohidrat akan semakin meningkat.
4. Pada kadar lemak semakin tinggi suhu pengeringan, maka kadar lemak akan semakin menurun.
5. Pada kadar abu semakin tinggi suhu pengeringan, maka kadar abu akan semakin meningkat.

#### **5.2 Saran**

Untuk penelitian lebih lanjut, perlu adanya penelitian dengan perbedaan suhu dan lama pengeringan pada tepung jamur merang, untuk mengetahui pada perlakuan yang mana suhu dan lama pengeringan yang terbaik untuk tepung jamur merang.