

## **BAB VII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Kesimpulan**

Dari pembahasan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa semakin lama waktu pengeringan dan semakin besar *Humidity* maka laju pengeringan jamur tiram akan semakin meningkat, sedangkan kadar airnya menurun. Perlakuan terbaik dalam penelitian ini adalah perlakuan dengan kadar humidity 50 % dan waktu pengeringan selama 180 menit yang menghasilkan laju pengeringan 0,00358 gr/cm<sup>2</sup>menit.

#### **7.2 Saran**

Jamur tiram merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi dan mudah didapat dengan harga yang relatif rendah, namun sayangnya jamur tiram putih memiliki daya simpan yang rendah. Harapannya dengan hasil praktikum tugas akhir ini dapat dikembangkan dan dimanfaatkan secara optimal lagi sebagai salah satu upaya memperpanjang daya simpan jamur tiram putih.