**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan menguraikan mengenai : (1) Kesimpulan dan (2) Saran

**5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hipotesis dapat disimpulkan bahwa jumlah jamur shiitake dan konsentrasi ISP terbukti mempengaruhi karakteristik *vegetarian meat*.
2. Hasil penelitian pendahuluan menentukan konsentrasi ISP menggunakan uji organoleptik terhadap 30 orang panelis diperoleh hasil konsentrasi 1%, 2%, dan 3% disukai oleh panelis. Sehingga konsentrasi 1% dipilih sebagai konsentrasi ISP karena sudah tidak beraroma langu.
3. Jumlah jamur shiitake dan konsentrasi ISP berpengaruh terhadap kadar protein, kadar serat, tekstur (respon fisik), dan uji organoleptik (rasa, aroma dan tekstur) *vegetarian meat.*
4. Interaksi antara jumlah jamur shiitake dan konsentrasi ISP tidak berpengaruh terhadap kadar protein, kadar serat dan uji organoleptik atribut tekstur.
5. Hasil analisis kimia, respon fisik dan uji organoleptik diperoleh sampel terpilih yaitu a1b3 dengan jumlah jamur shiitake 5% dan konsentrasi ISP 1,5%.
6. Sampel terpilih memiliki kandungan protein rata-rata 9,02% kadar serat rata-rata 2,9%.
	1. **Saran**

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap penelitian yang telah dilakukan, saran-saran yang dapat disampaikan adalah :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor lain yang mempengaruhi kualitas.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan *vegetarian meat.*
3. Perlu dilakukan perhitungan angka kecukupan gizi (AKG).