

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

1. Metode pengeringan oven dan matahari berpengaruh terhadap susut bobot jamur *lingzhi*. Pada pengeringan 8 jam terdapat perbedaan yang signifikan, sedangkan pada 16 dan 24 jam tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Setelah 24 jam, kedua metode menghasilkan susut bobot yang hampir sama.
2. Hasil analisis kadar air dengan metode gravimetri menunjukkan bahwa jamur *lingzhi* yang dikeringkan menggunakan metode matahari memiliki kadar air rata-rata sebesar 72,22%, sedangkan metode oven sebesar 75,32%. Hal ini menunjukkan bahwa kedua metode mampu menurunkan kadar air jamur *lingzhi*.
3. Metode pengeringan berpengaruh terhadap karakter warna jamur *lingzhi*, terutama pada parameter L*, a*, dan b* pada awal pengeringan (8 jam). Secara umum, metode oven cenderung lebih mampu mempertahankan kestabilan warna dibandingkan metode matahari.
4. Metode pengeringan tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tekstur jamur *lingzhi* pada waktu pengeringan 8, 16, dan 24 jam. Namun, metode oven cenderung menghasilkan tekstur yang lebih keras dibandingkan metode matahari.

5.2. SARAN

1. Pengeringan menggunakan oven dapat dipertimbangkan sebagai metode yang lebih efektif karena menghasilkan proses pengeringan yang lebih cepat serta mampu mempertahankan warna jamur *lingzhi* dengan lebih baik.
2. Pada penelitian selanjutnya disarankan menggunakan variasi suhu dan waktu pengeringan yang lebih beragam untuk memperoleh kondisi pengeringan yang optimal pada jamur *lingzhi*.
3. Penelitian selanjutnya dapat menambahkan parameter lain, seperti aktivitas air (aw), kandungan senyawa bioaktif, atau umur simpan untuk memberikan

informasi yang lebih lengkap mengenai kualitas jamur *lingzhi* hasil pengeringan.

