

## **6. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **1.1 Kesimpulan**

Kesimpulan kegiatan pelaksanaan program IbM Usaha Jamur Tiram yang sudah dilaksanakan adalah:

- a. Peserta pelatihan sudah dapat membuat produk olahan jamur tiram yang berupa bakso, nugget, abon dan krispi. Hasil pembuatan nugget dan abon sudah baik, sifat fisis dan sensorisnya sudah sesuai kriteria yang dikehendaki.
- b. Berdasarkan analisis ekonomi, maka tingkat kelayakan usaha yang tinggi adalah bakso dan nugget, diikuti krispi dan abon jamur tiram.
- c. Untuk pengaturan fluktuasi dan peningkatan produksi tidak dapat segera dilakukan, tetapi perlu direncanakan secara bertahap yaitu dilakukan peremajaan untuk jamur yang sudah tidak produktif, pengaturan formulasi media sehingga sesuai untuk pertumbuhan jamur, diperlukan higrometer untuk pengukur suhu dan RH ruang budidaya jamur tiram
- d. Adanya kendala untuk pengurangan kandungan air jamur tiram pada pembuatan abon dan krispi, mereka belum mempunyai alat pengepres.

### **1.2 Saran**

Berdasarkan kesimpulan sementara ini dapat disarankan untuk kegiatan program IbM mendatang adalah rancang bangun dan pembuatan alat pengepres.

