**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

**5.1. Kesimpulan**

 Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji organoleptik dan analisis kimia pada penelitian pendahuluan, diperoleh hasil bahwa pencucian 1x merupakan pencucian terbaik yang akan digunakan dalam penelitian utama.

2. Jenis ikan yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak dan kadar protein, serta warna dan rasa pada uji organoleptik. Sedangkan untuk aroma dan kenampakan tidak berpengaruh nyata.

3. Konsentrasi tapioka yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak dan kadar protein, serta warna, rasa dan kenampakan pada uji organoleptik. Sedangkan untuk aroma tidak berpengaruh nyata.

4. Interaksi antara jenis ikan dan konsentrasi tapioka berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak dan kadar protein, serta warna dan rasa pada uji organoleptik. Sedangkan untuk aroma dan kenampakan tidak berpengaruh nyata.

**5.2. Saran**

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

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya simpan dari produk chikuwa.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut menggunakan jenis tepung lainnya.
3. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai alat yang digunakan untuk membentuk chikuwa agar didapatkan bentuk yang seragam
4. Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai kemasan yang baik untuk produk chikuwa.