**V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini akan menguraikan mengenai: (5.1) Kesimpulan dan (5.2) Saran.

**5.1**. **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Pengkondisian Kembali Terhadap Kualitas Umbi Kentang Sebagai Bahan Baku *Potato Chips* dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan suhu penyimpanan dan pengkondisian kembali serta interaksi keduanya tidak berbeda nyata terhadap kadar air dan kadar pati. Interaksi antara suhu penyimpanan dan pengkondisian kembali berbeda nyata terhadap gula reduksi umbi kentang. Kadar gula reduksi umbi kentang dari perlakuan s1p4 yaitu 0,81%, s2p2 yaitu 0,95%, s2p3 yaitu 0,88%, s2p4 yaitu 0,77%, s3p1 yaitu 0,89%, s3p2 0,79%, s3p3 0,76% dan s3p4 yaitu 0,75%. Jadi dapat disimpulkan bahwa perlakuan-perlakuan diatas umbi kentang dapat diterima oleh industri pengolahan *potato chips.*
2. Perlakuan suhu penyimpanan dan pengkondisian kembali berbeda nyata tekstur umbi kentang. Kekerasaan terbaik untuk pembuatan *potato chips* adalah 2,33 mm/100gram/10 detik pada perlakuan p1 (pengkondisian di suhu kamar selama 9 hari). Interaksi antara suhu penyimpanan dan pengkondisian kembali berbeda nyata terhadap susut bobot umbi kentang. Susut bobot terpilih yaitu umbi kentang dari perlakuan s1p4 2,49%, Perlakuan suhu penyimpanan dan pengkondisian kembali serta interaksi keduanya tidak berbeda nyata terhadap umbi busuk.
3. Perlakuan suhu penyimpanan dan pengkondisian kembali berbeda nyata terhadap warna dan penampakan keripik kentang berdasarkan tingkat kesukaan panelis. Warna yang paling disukai panelis yaitu perlakuan s3 (suhu penyimpanan 10°C) dan p4 (pengkondisian kembali di suhu kamar pada 9 hari) yaitu 2,56 dan 2,73. Penampakan paling disukai panelis yaitu perlakuan s3 (suhu penyimpanan 10°C) dan p4 (pengkondisian kembali di suhu kamar pada 9 hari) yaitu 2,66 dan 2,79. Perlakuan pengkondisian kembali umbi kentang berpengaruh nyata terhadap rasa dan kerenyahan keripik kentang berdasarkan tingkat kesukaan panelis. Rasa yang paling disukai panelis yaitu pada perlakuan p2 (pengkondisian kembali di suhu kamar pada 3 hari) yaitu 2,48. Kerenyahan paling disukai panelis yaitu pada perlakuan p3 (pengkondisian kembali di suhu kamar pada 6 hari) yaitu 2,30.

**5.2. Saran**

Dari hasil evaluasi terhadap penelitian pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Pengkondisian Kembali Terhadap Kualitas Umbi Kentang Sebagai Bahan Baku *Potato Chips,* maka saran yang diperlukan untuk penelitian selanjutnya adalah:

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan memperpanjang pengkondisian kembali umbi kentang di suhu kamar agar kualitas umbi kentang yang digunakan untuk *potato chips* lebih memenuhi syarat pengolahan dan *potato chips* yang dihasilkan lebih cerah warnanya.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai varietas kentang terbaru yang dapat digunakan untuk pembuatan *potato chips*.