**INTISARI**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh perbandingan antara sukun (*Artocarpusaltilis*) dengan tapioka dan konsentrasi telur terhadap karakteristik *snack* sukun.

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis dari sukun, sebagai diversifikasi produk pangan, memanfaatkan sukun sebagai bahan dasar *snack* sehingga dapat menciptakan ekonomi produktif.

 Rancangan percobaan yang digunakan pada penelitian adalah pola faktorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 3 kali ulangan, sehingga diperoleh sebanyak 27 kombinasi perlakuan. Perbandingan sukun dengan tapioka (faktor A) dan konsentrasi telur (faktor B). Respon pada penelitian ini meliputi analisis kadar air, kadar protein, pengukuran volume pengembangan dan uji organoleptik meliputi warna dan kerenyahan.

Hasil penelitian menunjukkan perbandingan sukun dengan tapioka berpengaruh terhadap kadar air dan volume pengembangan, tetapi tidak berpengaruh terhadap warna dan tekstur *snack* sukun. Konsentrasi telur berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, volume pengembangan dan warna, tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur *snack* sukun, untuk interaksi antara sukun dengan tapioka dan konsentrasi telur tidak ada yang berpengaruh. Perlakuan terbaik yaitu perlakuan a1b3, dimana perlakuan ini memiliki volume pengembangan sebesar 73,63%, kadar air 3,83%, kadar protein 6,34%, serta warna dan tekstur yang disukai panelis.

***ABSTRACT***

*The purpose of this research is to know the influence comparison between breadfruit (Artocarpusaltilis) with tapioca and egg concentrations characteristic of snack breadfruit.*

*The benefits of this research is to increase the economic value of breadfruit, diversification of food products, leveraging the breadfruit as the base material so that it can create a snack of productive economy.*

*Experimental design was used in the research is the pattern of factorial (3 x 3) in a Random Design Group and 3 times repeats, so obtained as many as 27 combination treatment. Comparison of breadfruit with tapioca (factor A) and concentration of eggs (factor B). This includes research on response analysis of moisture content, protein content, measurement of volume and organoleptic development include color and crispness.*

*The results showed a comparison of breadfruit with tapioca influence on moisture content and volume development, but does not affect the color and texture of the snack breadfruit. The egg concentration effect on moisture content, protein content, volume and color development, but it doesn't affect the texture of the snack breadfruit, breadfruit with interaction between for tapioca and egg concentrations no effect. The best treatment is treatment a1b3, where treatment has the volume development of 73,63%, moisture content of 3.83%, 6,34% protein, as well as the color and texture of the favored panelists.*