**V KESIMPULAN DAN SARAN**

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

**5.1. Kesimpulan**

1. Hasil penelitian pendahuluan, metode perlakuan terpilih yaitu sukun kukus, karena memiliki warna yang disukai dan volume pengembangan yang besar.

2. Perbandingan sukun dengan tapioka berpengaruh terhadap kadar air dan volume pengembangan dari *snack* sukun, tetapi tidak berpengaruh terhadap warna dan tekstur.

3. Konsentrasi telur berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, volume pengembangan dan warna dari *snack* sukun, tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur.

4. Interaksi antara sukun dengan tapioka dan konsentrasi telur tidak berpengaruh terhadap kadar air, kadar protein, volume pengembangan, warna dan tekstur dari *snack* sukun.

5. 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.

**5.2. Saran**

1. Perlu adanya penelitian lebih lanjut yang berhubungan dengan penyimpanan, jenis dan ketebalan, kemasan *snack* sukun untuk mengetahui seberapa lama jenis produk ini dapat disimpan dan masih memenuhi kriteria mutu tertentu.

2. Perlu adanya pengadaan alat pemotong produk ini, sehingga produk memiliki ketebalan yang sama.

3. Perlu dipelajari lebih lanjut kemungkinan penggunaan proses yang serupa untuk pembuatan *snack* sukun dari bahan dasar yang berbeda dalam rangka penganekaragaman produk pangan.