

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa variasi penambahan ubi jalar ungu dan bahan penstabil menghasilkan es krim yang disukai panelis.

Secara khusus dapat disimpulkan :

1. Variasi penambahan ubi jalar ungu dan bahan penstabil CMC berpengaruh nyata menurunkan nilai *overrun*, kecerahan warna (nilai L dan b*) dan kecepatan leleh es krim dan juga berpengaruh nyata meningkatkan kecerahan warna (nilai a*) es krim.
2. Variasi penambahan ubi jalar ungu dan bahan penstabil CMC tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan aroma tetapi berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan rasa, warna, tekstur dan keseluruhan es krim.
3. Penambahan ubi jalar ungu 20% dan bahan penstabil CMC 0,5% meningkatkan kadar protein, lemak dan total padatan es krim.
4. Penambahan ubi jalar ungu 20% dan bahan penstabil CMC 0,5% dapat menghasilkan es krim yang disukai panelis dan memiliki kadar protein sebesar 5,58%; kadar lemak sebesar 5,63% dan total padatan sebesar 34,79%.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis memberikan saran bahwa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan antosianin dan umur simpan es krim dengan penambahan ubi jalar ungu dan bahan penstabil.