

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penambahan ubi serta proporsi susu *fullcream* dan susu skim pada karakteristik fisikokimia dan sensori es krim ubi diperoleh kesimpulan sebagai berikut.

1. Penambahan ubi pada es krim memberikan nilai total padatan, densitas, kadar beta karoten, dan kadar gula total yang berbeda pada setiap perlakuan, namun tidak menunjukkan perbedaan yang nyata secara statistik. Nilai sensori warna, *flavor*, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan panelis menunjukkan kecenderungan menurun seiring meningkatnya jumlah ubi yang ditambahkan..
2. Penambahan proporsi susu *fullcream* pada es krim menunjukkan perbedaan yang nyata dan meningkatkan nilai fisikokimia, yaitu kadar beta karoten serta kadar lemak. Pada aspek sensori, penambahan proporsi susu *fullcream* menunjukkan variasi antarperlakuan pada nilai warna dan tekstur, namun posisicenderung mengalami peningkatan.
3. Kombinasi perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah U1S2, yaitu dengan penambahan ubi 25% serta proporsi susu *fullcream* 50 mL dan susu skim 50 mL. Pada perlakuan ini didapat hasil fisikokimia berupa nilai *overrun* 41,82%, total padatan 63,343%, densitas 0,852 g/mL, kadar beta karoten 4,484 µg/100 g, kadar lemak 5,470%, dan kadar gula total 34,389%. Pada perlakuan ini didapat hasil sensori berupa warna putih agak krem (5,97), *flavor* enak (5,07), aroma khas es krim (5,17), tekstur lembut (5,03), rasa manis (5,30), dan kesukaan suka (5,10).

## **B. Saran**

1. Untuk mengetahui pengaruh ubi terhadap beta karoten, variasi penambahan ubi yang dilakukan sebaiknya dibuat lebih jauh.
2. Untuk mengetahui pengaruh jenis susu terhadap kualitas es krim dengan kelebihan beta karoten, disarankan penelitian lanjutan dengan variasi jenis susu lain, seperti misal susu kedelai, susu kambing, atau susu lainnya.

