

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Proporsi penambahan ubi terhadap total susu dalam es krim dapat menurunkan nilai *overrun* dan meningkatkan nilai densitas, total padatan, dan kadar beta karoten es krim ubi jalar madu.
2. Penggunaan pemanis stevia pada es krim dapat meningkatkan nilai densitas dan gula total es krim.
3. Kombinasi perlakuan terbaik terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik es krim berdasarkan hasil perhitungan Indeks Efektivitas adalah M3U2 (pemanis stevia dan proporsi penambahan ubi 50% terhadap jumlah susu) yang memiliki karakteristik fisikokimia dan organoleptik es krim sebagai berikut: *overrun* (36,90%), densitas (0,94 g/ml), total padatan (67,78%), gula total (33,85%), kadar lemak (5,41%), dan kadar beta karoten (8,68  $\mu$ g/100g). Hasil uji organoleptik kombinasi perlakuan es krim terbaik yaitu warna 3,43 (agak kuning), rasa manis 5,73 (manis), rasa ubi 4,73 (sedang), aroma 3,67 (agak khas ubi), tekstur 4,97 (sedang), dan *overall* 5,17 (suka). Profil tekstur es krim yaitu *hardness* (1,64 N), *adhesiveness* (138,57 Nmm), *cohesiveness* (47,69), *chewiness* (52,41 N), dan *gumminess* (78.26 N).

## **B. Saran**

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah dapat dilakukan penelitian lebih lanjut terkait es krim ubi jalar madu dari Desa Pasrujambe dengan pemanis stevia dalam bentuk yang berbeda seperti ekstrak alami daun stevia, pemanis stevia cair komersial, dan pemanis stevia bubuk dari merek lain untuk menurunkan kadar gula total es krim.

