

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Penggunaan tepung ubi hutan dalam pembuatan es krim berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kandungan protein, hasil terbaik diperoleh pada penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 270 g dimana kadar protein mencapai 7,81 %. Adapun terhadap kadar lemak menunjukkan pengaruh yang sangat nyata ($P < 0,01$), hasil tertinggi terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 270 g dengan kadar lemak mencapai 7,74 %. Sedangkan daya leleh es krim terbaik terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 270 g dengan waktu leleh es krim selama 14.0 menit.
2. Tingkat kesukaan masyarakat berdasarkan uji organoleptik pada warna, rasa, tekstur es krim yang terbuat dari ubi hutan diketahui hasil terbaik berturut-turut terdapat pada penggunaan tepung ubi hutan sebanyak 90 g, 270 g, 180 g. adapun kesukaan masyarakat secara umum diperoleh pada es krim yang terbuat dari tepung ubi hutan sebanyak 270 g.

5.2 Saran

1. Penggunaan ubi hutan sebagai salah satu bahan dasar es krim cukup baik untuk diterapkan dimasyarakat, penggunaan yang disarankan adalah sebanyak 270 g.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan guna mengetahui analisis ekonomi es krim yang terbuat dari tepung ubi hutan.

