

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan pengaruh berbeda nyata dengan perbandingan Susu Skim dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) terhadap kadar air, overrun, adanya pengaruh tidak berbeda nyata terhadap kecepatan pelelehan, dan nilai organoleptik warna, berbeda sangat nyata. Akan tetapi adanya pengaruh berbeda tidak nyata pada nilai organoleptik rasa dan tekstur. Perbandingan susu skim dan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) 3:1 % dengan kadar air 62,84, overrun 13,34, kecepatan pelelehan 64,00, dan pada organoleptik pada warna 2,25, nilai organoleptik rasa 1,90 nilai organoleptik tekstur 1,90.

### 5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan nilai overrun dengan penambahan lemak yang sesuai dan proses pembekuan diperlukan upaya perbaikan teknologi

