

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perlakuan penambahan tepung kulit kentang pada es krim berpengaruh nyata terhadap kadar air, protein, serat, total padatan, waktu leleh, *overrun*, analisis angka lempeng total dan analisis organoleptik terhadap rasa, warna, tekstur, aroma dan tidak berpengaruh nyata terhadap kadar abu.
2. Hasil uji organoleptik dapat ditetapkan produk terbaik es krim penambahan tepung kulit kentang adalah perlakuan B (penambahan 2% TKK) dengan nilai karakteristik kadar air (67,33%), kadar abu (0,55%), protein (2,69%), kadar lemak (5,00%), kadar karbohidrat (24,42%), serat (1,34%), total padatan (32,67%), *overrun* (27,33%), waktu leleh (13,07 menit). Penerimaan panelis pada uji organoleptik terhadap warna 4,30 (suka), aroma 3,77 (suka), tekstur 4,27 (suka) dan rasa 3,97 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk meneliti lebih lanjut tentang pengujian mikrobiologi yang lebih berfokus pada jenis cemaran mikroba sesuai dengan yang terdapat dalam SNI 01-3713-2018 yang bertujuan untuk mengetahui tentang keamanan dari produk yang dihasilkan.