

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan adanya pengaruh terhadap penambahan susu skim dan ubi jalar ungu yang berpengaruh sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap penurunan kadar lemak dan meningkatkan serat kasar pada es krim, serta berpengaruh nyata terhadap peningkatan kadar protein es krim. Penambahan susu skim dan ubi jalar ungu dengan perbandingan 1:3 (B) menghasilkan kualitas es krim terbaik ditinjau dari peningkatan kadar protein sebesar 7,0148%, penurunan kadar lemak sebesar 2,1464% serta peningkatan serat kasar sebesar 0,2179%.

5.2. Saran

Untuk penelitian selanjutnya penulis menyarankan untuk dilanjutkan penelitian mengenai antosianin dan viskositas es krim ubi jalar ungu untuk mengetahui kandungan antioksidan yang ada pada ubi jalar ungu serta dapat dijadikan sebagai acuan penting dalam formulasi es krim.

