

## BAB V. PENUTUP

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat interaksi antara konsentrasi ekstrak bunga telang yang berbeda dan tepung glukomanan porang terhadap *Hue* dan viskositas es krim. Pada penambahan konsentrasi ekstrak bunga telang dan tepung glukomanan porang tidak terdapat interaksi terhadap *overrun*, daya leleh, pH, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar antosianin, *E.coli*, dan ALT. Namun, penambahan ekstrak bunga telang berbeda nyata terhadap daya leleh, viskositas, pH, lemak, dan kadar antosianin es krim serta tepung glukomanan porang berbeda nyata terhadap *Hue*, daya leleh, viskositas, pH, dan protein es krim.
2. Konsentrasi ekstrak bunga telang 30% dengan tepung glukomanan porang 0,3% merupakan produk terbaik. Parameter pada perlakuan ini adalah *Hue* 248,93°, *overrun* 36,96%, daya leleh 32,68 menit, viskositas 67,30 Cp, pH 5,86, kadar abu 1,49%, kadar protein 5,40%, kadar lemak 3,29%, total padatan 38,97%, kadar antosianin 0,95 mg/100g, *Escherichia coli* 0 CFU/ml, Angka Lempeng Total (ALT)  $1,10 \times 10^4$  CFU/ml, tekstur 3,2 (suka), aroma 3,4 (suka), warna 3,44 (suka), dan rasa 3,48 (suka).
3. Es krim dengan penambahan ekstrak bunga telang 30% dan tepung glukomanan porang 0,3% dinilai layak untuk dikembangkan dengan nilai kriteria kelayakan investasi yaitu BEP harga produksi Rp 11.698,34/cup, BEP volume penjualan 37.122,74 cup/tahun, R/C Ratio pada tahun

keempat baru memperoleh keuntungan, NPV sebesar Rp.455.260.037,63, dan IRR sebesar 529,62%.

## 5.2. Saran

Penambahan ekstrak bunga telang dan tepung glukomanan porang dapat menghasilkan es krim dengan nilai *overrun* yang termasuk ke dalam jenis es krim gelato. Sehingga penambahan ekstrak bunga telang dan tepung glukomanan porang disarankan dalam pembuatan es krim gelato, hal ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas es krim dan dapat menjadi inovasi baru dalam industri pangan.

