

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai es krim berbahan dasar tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa, dapat disimpulkan sebagai berikut

1. Penambahan tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa dalam pembuatan es krim berdasarkan hasil perhitungan statistik mendapatkan nilai signifikansi $p < 0,05$ pada kandungan gizi (air, abu, karbohidrat, lemak, protein, flavonoid) setiap formulasi, sehingga terdapat pengaruh nyata penambahan tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa terhadap pembuatan es krim.
2. Hasil uji statistik untuk daya antioksidan setiap formulasi es krim berbahan dasar tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa menunjukkan nilai signifikansi $p < 0,05$, artinya terdapat pengaruh nyata penambahan tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa terhadap daya antioksidan es krim.
3. Daya terima yang dilakukan pada es krim berbahan dasar tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa berdasarkan hasil statistik untuk aspek aroma, warna, dan rasa menunjukkan nilai $p > 0,05$ yang memiliki arti tidak ada pengaruh nyata penambahan tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa terhadap aroma, warna, dan rasa es krim setiap formulasi. Selain itu, daya terima untuk aspek tekstur menunjukkan nilai $p < 0,05$, yang menandakan adanya pengaruh penambahan tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa terhadap tekstur dari es krim setiap formulasi.

B Saran

Penelitian yang telah dilakukan pada es krim berbahan dasar tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa memiliki beberapa kekurangan sehingga diperlukan saran dalam perbaikan penelitian berikutnya sebagai berikut.

1. Diharapkan penelitian selanjutnya melakukan aktivitas antioksidan secara *in-vivo*, daya simpan produk, dan penambahan lemak untuk perbaikan tekstur es krim berbahan dasar tepung ubi ungu dan tepung kentos kelapa.

2. Diharapkan bagi masyarakat dapat membuat inovasi melalui modifikasi pangan lokal seperti ubi banggai, daun kelor, bavavoa, dan lain sebagainya menjadi produk seperti es krim dalam meningkatkan diversifikasi pangan lokal di Sulawesi Tengah.
3. Diharapkan bagi tempat peneliti yaitu di Laboratoriun Dasar Kulinari Universitas Widya Nusantara untuk mengadakan pembelian alat *dehydrator* sebagai pengering bahan makanan dalam pembuatan tepung dan alat pembuat es krim (*Ice Cream Maker*) untuk memudahkan peneliti selanjutnya dalam pengembangan produk es krim.