

## 4. KESIMPULAN DAN SARAN

### 4.1. Kesimpulan

Pembuatan es krim dengan substitusi tepung biji nangka berpotensi sebagai peluang bisnis karena tekstur es krim yang dihasilkan lembut dan memiliki sifat yang stabil, dimana es krim tidak mudah meleleh. Substitusi tepung biji buah berpotensi sebagai pengganti CMC dan *stabilizer* dalam pembuatan es krim dengan kualitas baik.

Tepung biji durian berperan sebagai *stabilizer* dan menyebabkan terjadinya penurunan air bebas serta gelembung udara yang dapat mempertahankan *body* es krim saat berada di suhu ruang dan memperkecil kristal es pada adonan es krim saat pembekuan. Rerata kadar lemak dari tepung biji durian sebesar 0,41-0,89%, yang dapat membantu menurunkan nilai energi sehingga es krim dapat dikonsumsi saat menjalankan program diet.

Tepung biji salak pondoh kurang efektif sebagai bahan dasar dalam pembuatan es krim, karena hasil *overrun* yang melebihi batas SNI, sehingga es krim akan cenderung cepat meleleh.

### 4.2. Saran

Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan pengenalan dan *survey* tentang manfaat tepung biji nangka, tepung biji salak pondoh, tepung biji durian bagi kesehatan tubuh dapat dilakukan karena belum banyak masyarakat yang mengetahui manfaat dari biji buah tersebut dan dapat juga dijadikan sebagai salah satu peluang bisnis.