

## 7. KESIMPULAN DAN SARAN

Pembuatan es krim rendah lemak dengan pemanfaatan umbi-umbian lokal sebagai pengganti lemak sudah banyak dilakukan dan dikembangkan. Umbi-umbian yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan es krim umbi adalah antara lain ubi jalar, umbi ganyong, umbi gembili, ubi hutan, ubi kayu serta umbi dahlia. Dari beberapa umbi tersebut, ubi jalar ungu merupakan umbi-umbian yang paling banyak digunakan atau dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan es krim umbi. Masing-masing umbi akan menghasilkan es krim dengan kualitas dan karakteristik yang berbeda-beda. Berdasarkan dari pengulasan yang dilakukan, es krim dengan bahan baku ubi jalar ungu memiliki karakteristik es krim yang baik dan lebih disukai daripada es krim umbi lainnya. Hal ini dikarenakan es krim ubi jalar ungu memiliki tekstur yang tidak terlalu padat, cukup tahan terhadap pelelehan dan memiliki warna yang menarik.

Penambahan umbi-umbian dalam proses pembuatan es krim dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa bentuk, yaitu seperti dalam bentuk tepung, pasta, ekstrak dan *puree*. Penambahan umbi dalam bentuk pasta merupakan yang paling baik serta memiliki beberapa kelebihan diantaranya yaitu biaya produksi yang murah serta waktu produksi yang relatif lebih cepat. Kemudian, dalam proses pembuatan es krim umbi yang baik perlu ditambahkan bahan tambahan yang dapat membuat kualitas es krim menjadi lebih baik. Bahan tambahan yang biasa digunakan dalam proses pembuatan es krim antara lain adalah CMC dan karagenan. Selain kedua bahan tersebut, bahan tambahan juga dapat berupa tepung umbi-umbian lain seperti tepung umbi porang, tepung umbi gembili dan pati garut. Dari bahan tambahan tersebut, bahan tambahan yang paling baik adalah CMC dan tepung umbi porang. Penambahan kedua bahan tambahan tersebut sebagai penstabil emulsi dapat menghasilkan es krim dengan tekstur yang semakin halus serta tidak mempengaruhi karakteristik warna dari es krim ubi jalar ungu pada pengulasan ini.

Meskipun begitu, penelitian mengenai es krim umbi dari umbi-umbi lain selain ubi jalar ungu masih belum banyak ditemukan. Padahal umbi-umbian lain juga sangat berpotensi untuk dikembangkan. Selain itu, penelitian mengenai penggunaan tepung umbi-umbian

sebagai bahan tambahan pangan perlu dikembangkan lagi. Hal ini karena penggunaan umbi-umbian juga dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan dalam proses pembuatan es krim sehingga eksplorasi terhadap umbi-umbian semakin meluas.

