

4. KESIMPULAN

4.1. Kesimpulan

- Penambahan tepung kentang 5% dengan penambahan ekstrak kulit manggis dalam pembuatan es krim berpotensi sebagai peluang bisnis karena tekstur yang dihasilkan semakin lembut dan tidak mudah meleleh.
- Substitusi tepung kentang dapat berpotensi sebagai pengganti *stabilizer*.
- Semakin besar konsentrasi tepung ubi ungu yang ditambahkan maka total padatannya akan semakin meningkat pula.
- Semakin besar konsentrasi tepung ubi ungu yang ditambahkan maka total padatannya akan semakin meningkat pula.
- Tepung talas dengan perlakuan 5-25% dinilai kurang efektif sebagai bahan pembuat es krim dalam skala rumahan maupun industri karena nilai overrun kurang dari 20%.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut guna mengetahui manfaat dari tepung kentang, tepung ubi ungu, serta tepung talas yang bermanfaat bagi kesehatan hal ini dikarenakan banyak orang yang mengetahui manfaat dari tepung tersebut serta dapat dijadikan inovasi dalam berbisnis.