

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uji coba yang telah dilakukan dalam rangka untuk menyelesaikan penelitian Tugas Akhir yang dalam tugas akhir ini memiliki dua rumusan masalah yang pertama tahapan pembuatan kulfi dengan menggunakan sawo manila sebagai varian rasa dan bagaimana karakteristik akhir dalam pembuatan kulfi sawo manila, maka dari itu disimpulkan bahwa:

1. Langkah-langkah dalam proses pembuatan kulfi sawo manila meliputi persediaan bahan dan alat, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemasakan, pendinginan, dan penyelesaian.
2. Karakteristik dari produk kulfi dengan menggunakan sawo manila dapat diterima oleh masyarakat baik dari warna, rasa, dan aroma dari produk kulfi sawo manila walaupun memiliki tekstur yang berpasir sebab merupakan ciri khas dari sawo manila tersebut, dan dari kelima percobaan yang dilakukan maka percobaan kelima adalah percobaan yang dianggap ideal dan diuji cobakan kepada informan untuk memperoleh informasi mengenai produk kulfi dengan menggunakan buah sawo manila. Maka kulfi sawo manila dapat menjadi inovasi dalam pengolahan sawo manila selain dimakan langsung.

B. Saran

Dalam uji coba yang dilakukan peneliti, masih terdapat beberapa kekurangan, maka peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Pada saat proses pembuatan kulfi sawo manila, saat pemilihan bahan sebaiknya menggunakan sawo yang sudah matang karena akan mempengaruhi rasa dari kulfi. Selanjutnya pada saat proses pemasakan sebaiknya diaduk secara terus menerus dan konsisten dengan menggunakan api kecil untuk mencegah susu pecah karena susu cenderung mudah pecah ketika suhu pada saat pemasakan terlalu tinggi sehingga dapat mempengaruhi warna dan tekstur akhir.

2. Pada saat proses pembekuan, sebaiknya bungkuslah dengan menggunakan *aluminium foil* untuk menjaga suhu pada kulfi, sebab suhu *freezer* yang terlalu tinggi dapat membuat proses pembekuan semakin cepat dan membentuk kristal es yang besar sehingga membuat tekstur kulfi menjadi keras dan tidak lembut.