

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan

1. Perbedaan penambahan buah senduduk berpengaruh nyata terhadap kimia seperti kadar protein, total padatan, kadar lemak, aktivitas antioksidan, total antosianin, nilai pH dan karakteristik fisik seperti *ovverun*, waktu leleh, warna, analisis ALT dan analisis organoleptik terhadap warna, rasa, tekstur dan tidak berpengaruh nyata pada analisis organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik es krim dengan penambahan buah senduduk yaitu pada perlakuan E (Penambahan buah senduduk 10%) Karakteristik kimia es krim dengan kadar protein 5,39%, total padatan 37,83%, kadar lemak 5,33%, aktivitas antioksidan 69,78%, total antosianin 6,16 mg/L, nilai pH 6,68 dan karakteristik fisik es krim dengan *ovverun* 29,18%, waktu leleh 14,16 menit, warna dengan nilai \*L 35,54; °Hue 297,71 dan nilai ALT  $1,40 \times 10^5$ . Nilai uji organoleptik warna (3,16), aroma (3,56), rasa (3,36) dan tekstur (3,40).

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk meneliti lebih lanjut tentang umur simpan pada es krim dan penambahan bahan lain untuk memberi aroma pada es krim.