

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian tahap I menunjukkan bahwa penambahan dadih sebagai starter memberikan pengaruh berbeda nyata ($P < 0,01$) dengan konsentrasi terbaik pada perlakuan E (20%) dengan nilai berkisar kadar air 50,25% – 57,25%, kadar protein 7,34% – 9,79%, pH 4,21 – 6,53, dan total koloni bakteri asam laktat $106,7 \times 10^8$ CFU/gr – $126,2 \times 10^8$ CFU/gr.
2. Pada penelitian tahap II penambahan ekstrak bunga telang adanya pengaruh berbeda nyata ($P < 0,01$) pada penambahan ekstrak bunga telang (*Clitoria Ternatea L.*) dengan konsentrasi terbaik 8% dengan nilainya berkisar kadar air 55,54% - 59,76%, kadar protein 8,19% – 9,79%, TTA 0,77% - 1,30%, pH 5,0 – 5,4, Antioksidan 9,40% - 28,41%, Antosianin 0,24% - 0,69%, Uji leleh 30'24" - 45'35", *Overrun* 8,30% - 17,92%, BAL $90,00 \times 10^8$ CFU/gr- $141,25 \times 10^8$ CFU/gr dan berpengaruh nyata ($P < 0.01$) terhadap nilai organoleptik namun masih dapat diterima oleh panelis.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penambahan persentase starter dadih sampai dengan konsentrasi 20% dan penambahan konsentrasi ekstrak bunga telang sampai sebanyak 8% masih bisa diterima panelis dan dapat memperbaiki kandungan nilai gizi dari gelato. Kemudian disarankan untuk penelitian selanjutnya dapat melakukan pengamatan terhadap lama penyimpanan gelato menggunakan starter dadih dengan penambahan persentase ekstrak bunga telang.