

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan dadih memberikan pengaruh nyata dalam meningkatkan kadar protein, kadar lemak dan total padatan. Akan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai aktivitas antioksidan es krim labu kuning. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan E yaitu penambahan 10% dadih pada es krim labu kuning yaitu dengan 15,49 % protein, 15,20 % lemak, total padatan 78,58 % dan 15,50 % kadar antioksidan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang total padatan dan antioksidan aktif terkait kualitas fisikokimia es krim labu kuning dengan penambahan dadih.

