

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan jumlah penambahan sari daun kelor memberikan pengaruh nyata terhadap penerimaan secara organoleptik warna, rasa dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma.
2. Perbedaan jumlah penambahan sari daun kelor memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia es krim yaitu *overrun*, waktu leleh, kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, total padatan, dan total polifenol.
3. Penambahan konsentrasi sari daun kelor yang paling diterima panelis digunakan berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah C (penambahan konsentrasi sari daun kelor 5%) dimana memiliki penerimaan yang paling tinggi dengan nilai warna 4,30 (suka), aroma 3,25 (biasa), rasa 3,95 (suka) dan tekstur 4,10 (suka). Karakteristik kimia es krim yang dihasilkan dengan nilai lemak 6,80%, nilai protein 4,17%, aktivitas antioksidan 35,14%, total padatan 39,92%, total polifenol 222,69 mg GAE/g. Karakteristik fisik es krim yang dihasilkan dengan nilai *overrun* 33,35% dan waktu leleh 12,39 menit dan angka lempeng total $4,19 \times 10^4$

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis menyarankan untuk meneliti lebih lanjut tentang umur simpan pada es krim dan *overrun* pada es krim dikarenakan nilai *overrun* yang masih tergolong rendah dibandingkan dengan nilai *overrun* es krim pada skala industri.