

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

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

1. Perbedaan penambahan puree buah naga merah berpengaruh nyata terhadap kimia seperti, total padatan, aktivitas antioksidan, betasianin dan karakteristik fisik seperti overrun, waktu leleh, warna, analisis angka lempeng total dan analisis organoleptik terhadap warna, rasa, tekstur dan tidak berpengaruh nyata pada kadar protein, kadar antosianin, dan analisis organoleptik aroma.
2. Perlakuan terbaik es krim dengan penambahan puree buah naga merah yaitu pada perlakuan D (Penambahan puree buah naga merah 7,5%) karakteristik kimia es krim dengan dengan rata-rata kadar protein (3,17%), aktivitas antioksidan (40,85%), kadar betasianin (3,84 mg/100g), kadar antosianin (0,07 mg/L), total padatan (41,46%), *overrun* (13,63%), waktu leleh (12,43 menit), warna (359,76⁰Hue), angka lempeng total (1,68 x 10⁵ cfu/g), dan penerimaan secara organoleptik terhadap warna (4,10), aroma (3,65), rasa (3,95), dan tekstur (3,95).

5.2 Saran

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