

IV. PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah durian (*Durio zibethinus*) memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) meningkatkan kadar air, menurunkan kadar lemak, meningkatkan nilai *overrun* dan menurunkan *melting time* es krim sinbiotik kefir. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D yaitu penambahan *pulp* buah durian pada es krim sinbiotik kefir sebanyak 30% dengan kadar air 60,26%, kadar lemak 5,41%, *overrun* 63,47%, dan *melting time* 14,22 menit.

4.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukannya penelitian lebih lanjut tentang pengaruh penyimpanan es krim sinbiotik kefir sebagai pangan fungsional.

