

I. PENUTUP

1.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah durian memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan, sensori rasa dan aroma es krim sinbiotik kefir, sedangkan pada tekstur tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap es krim sinbiotik kefir. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan B yaitu penambahan *pulp* buah durian sebanyak 10% dengan nilai total fenol 179,17 mg GAE/100g, aktivitas antioksidan 57,30%, rasa 4,05 yang bermakna “suka”, aroma 3,17 yang bermakna “biasa” dan tekstur 3,62 yang bermakna “suka”.

1.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut mengenai pengaruh penyimpanan es krim sinbiotik kefir dengan penggunaan jenis buah lainnya sebagai pangan fungsional agar dapat dijadikan sebagai pedoman penentuan batas masa simpan es krim sinbiotik kefir.

