

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah nangka memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) meningkatkan kadar air, menurunkan kadar lemak, meningkatkan *overrun* dan menurunkan *melting time* es krim sinbiotik kefir. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D yaitu penambahan *pulp* buah nangka pada es krim sinbiotik kefir sebanyak 30% dengan kadar air 64,10%, kadar lemak 5,28%, *overrun* 45,40% dan *melting time* 10,88 menit.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh penyimpanan terhadap es krim sinbiotik kefir sehingga bisa dijadikan sebagai pangan fungsional.

