

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan *pulp* buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan dan sensori es krim sinbiotik kefir. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D yaitu penambahan *pulp* buah nangka sebesar 30% dengan nilai total fenol 167,68 mg GAE/100g, aktivitas antioksidan 86,49 % dan nilai sensori masih dalam *range* disukai oleh panelis yaitu dengan skor sensori rasa 3,50 (suka), aroma 3,67 (suka), dan tekstur 3,70 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan jenis buah yang berbeda pada es krim sinbiotik kefir sebagai pangan fungsional.

