

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perbedaan jumlah penambahan sari daun kelor memberikan pengaruh yang berbeda nyata pada taraf 5% terhadap aktivitas antioksidan, waktu leleh dan penerimaan secara organoleptik warna dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap total padatan, protein, lemak, overrun dan penerimaan organoleptik aroma dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik dari penambahan konsentrasi sari daun kelor berdasarkan analisis kimia, fisik, dan organoleptiknya adalah perlakuan E (penambahan konsentrasi sari daun kelor 10%) dimana karakteristik kimia es krim yang dihasilkan pada total padatan 47,19%, kadar protein 3,22%, lemak 13,63%, aktivitas antioksidan 59,14%. Karakteristik fisik es krim yang dihasilkan pada nilai *overrun* 31,99% dan waktu leleh 26,19 menit. Penerimaan terhadap organoleptik warna 4,15 (suka), aroma 3,55 (suka), rasa 4,10 (suka) dan tekstur 4,10 (suka). dan pengujian *salmonella* negatif/25 g.

### 5.2 Saran

Penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya menggunakan daun kelor dalam bentuk bubuk dengan itu diharapkan dapat diperoleh nutrisi yang lebih tinggi.