

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan jumlah penambahan alpukat memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, total gula, aktivitas antioksidan, jumlah padatan, daya leleh, aroma, rasa, dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata pada *overrun* dan warna.
2. Berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan sensori terhadap penerimaan produk es krim, produk terbaik adalah es krim brokoli dengan perlakuan E yaitu dengan penambahan alpukat sebanyak 20% dengan karakteristik kadar lemak 5,301%, kadar protein 1,495%, total gula 34,279%, aktivitas antioksidan 45,461%, jumlah padatan 23,535%, *overrun* 12,699%, daya leleh 14,733 menit, serta nilai rata-rata analisis sensori warna 3,733, aroma 3,867, rasa 4,167, dan tekstur 3,367.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan:

1. Adanya penelitian mengenai formulasi es krim serta teknik homogenisasi untuk mendapatkan nilai *overrun* es krim yang dihasilkan lebih tinggi.
2. Perlu mengetahui umur simpan dan pengaruh umur simpan terhadap karakteristik fisik dan kimia es krim.