

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan konsentrasi ekstrak cair dan ekstrak serbuk jambu biji (10%, 15% dan 20%) memberikan pengaruh nyata terhadap Total Gula, Kadar Padatan Terlarut, Uji Daya Leleh, warna, aroma, rasa, dan tekstur es krim yang dihasilkan akan tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap vitamin C, Protein, Lemak dan Overrun.
2. Penambahan konsentrasi ekstrak jambu biji yang paling baik digunakan berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah C (penambahan konsentrasi ekstrak cair 20%) dimana memiliki penerimaan yang paling tinggi dengan nilai warna (4,6), aroma (4,5), rasa (4,6), dan tekstur (3,7). Karakteristik kimia es krim yang dihasilkan dengan nilai total gula 37,55%, vitamin C 25,22 mg/100, protein 3,74%, lemak 6,26%, jumlah padatan 29,47%, *overrun* 19,58%, uji daya leleh 11,04 menit, Angka lempeng total  $1,7 \times 10^4$  CFU/g.

### 5.2 Saran

Penelitian yang telah dilakukan dapat disarankan sebagai berikut:

1. Sebaiknya dilakukan penelitian bagaimana cara mempertahankan warna pada es krim ,baik dari ekstrak serbuk dan ekstrak cair yang dihasilkan.
2. Pada penelitian selanjutnya diharapkan untuk memperhatikan penyimpanan dan umur simpan es krim pada lemari pendingin.