

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat perbedaan karakteristik *cone* es krim dengan penambahan berbagai jenis produk rumput laut, untuk perlakuan yang mendekati SNI syarat mutu wafer adalah agar-agar *powder* dengan memiliki kadar air 6,12%, kadar abu 1,19%, kadar lemak 4,16%, kadar protein 7,53%, dan karbohidrat 86,02%, serat kasar 0,60%, kekerasan 1113,33 N/cm², serta uji ketahanan *cone* terhadap es krim selama 26 menit 45 detik.
2. *Cone* yang disukai dari segi organoleptik adalah dengan perlakuan penambahan agar-agar batang.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan penelitian selanjutnya meneliti tentang waktu pemasakan yang terbaik agar didapatkan kadar air yang memenuhi SNI.

