

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan dadiah dapat menurunkan daya leleh, *overrun* dan nilai organoleptik es krim labu kuning. Penambahan dadiah kedalam es krim labu kuning dapat ditambahkan sebanyak 2,5%. Hal ini ini dapat dilihat dari hasil penilaian organoleptik yang diberikan oleh 40 orang panelis tak terlatih.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk dilakukannya penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan terkait dengan kualitas fisiko-kimia es krim labu kuning yang ditambahkan dadiah.

