

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap pengaruh perbandingan bubur tempe dan sari terung belanda terhadap karakteristik es krim nabati dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan bubur tempe dan sari terung belanda berpengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, total padatan, kadar antosianin, nilai pH, nilai *overrun*, waktu leleh, warna, angka lempeng total, serta analisis organoleptik terhadap warna, aroma, dan tekstur es krim nabati, dan tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan dan organoleptik rasa dari es krim nabati.
2. Perlakuan terbaik es krim nabati yang dihasilkan yaitu es krim nabati dengan perbandingan bubur tempe 60% : sari terung belanda 40% dengan karakteristik kimia rata-rata kadar lemak (8,05%), kadar protein (3,33%), total padatan (31,22%), nilai pH (5,27), kadar antosianin (6,12 mg/L) aktivitas antioksidan (24,40%), nilai *overrun* (20,70%), waktu leleh (16,48 menit), warna (66,80 °hue, dengan warna *yellow red*), Angka lempeng total ($1,1 \times 10^5$ CFU/g), organoleptik warna (4,28 = suka), organoleptik aroma (3,72 = suka), rasa (3,48 = biasa) dan tekstur (4,02 = suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat meningkatkan nilai *overrun* dari es krim dikarenakan nilai *overrun* es krim nabati yang dihasilkan masih tergolong rendah jika dibandingkan es krim berskala industri, serta penulis juga menyarankan untuk dapat meneliti lebih lanjut mengenai umur simpan dari es krim nabati dengan perbandingan bubur tempe dan sari terung belanda.