

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Penambahan ekstrak teh cascara terhadap es krim kolang-kaling memberikan pengaruh nyata pada taraf 5% terhadap aktivitas antioksidan, total polifenol, total padatan, *overrun*, waktu leleh, angka lempeng total, organoleptik warna dan organoleptik tekstur. Sedangkan berpengaruh tidak nyata pada taraf 5% terhadap kadar protein, organoleptik aroma dan rasa.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan organoleptik dan kimia adalah perlakuan D (penambahan teh cascara 8%) dengan kadar protein 3,37%, aktivitas antioksidan 36,25%, total polifenol 169,86 mg GAE/g, total padatan 35,15%, *overrun* 16,29 %, waktu leleh 13,16 dan angka lempeng total $1,18 \times 10^5$ CFU/g, organoleptik warna 3,92 (suka), organoleptik aroma 3,68 (suka), organoleptik rasa 4,08 (suka) dan organoleptik tekstur 4,04 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk meneliti lebih lanjut tentang penambahan bahan lain untuk meningkatkan nilai *overrun* pada es krim dikarenakan nilai *overrun* yang masih tergolong rendah dibandingkan dengan nilai *overrun* es krim pada skala industri.

