

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan ekstrak bunga telang pada es krim buah nipah berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, protein, total polifenol, uji warna, *overrun*, waktu leleh, angka lempeng total dan organoleptik (rasa), namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik (warna, aroma dan tekstur).
2. Perlakuan terbaik berdasarkan penerimaan organoleptik kimia, fisik, dan mikrobiologi adalah perlakuan D (penambahan ekstrak bunga telang 15%) dengan kadar protein 4,65%, aktivitas antioksidan 32,40%, total polifenol 321,59 mg GAE/g, total padatan 32,12%, *overrun* 32,45%, waktu leleh 10,59% , warna 241,88 °Hue (biru) dan angka lempeng total $1,30 \times 10^5$ CFU/g, organoleptik warna 4,37 (suka), organoleptik aroma 3,77 (biasa), organoleptik rasa 3,53 (biasa), dan organoleptik tekstur 3,80 (biasa).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan peneliti selanjutnya untuk meneliti kadar lemak dan umur simpan pada es krim buah nipah dengan penambahan ekstrak bunga telang

