

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penambahan gula aren pada es krim teh telur memberikan pengaruh signifikan ($P < 0,05$) terhadap *overrun*, *melting time*, uji warna (b^*), serta nilai hedonik untuk warna, rasa, aroma, dan tekstur. Namun, penambahan gula aren tidak memberikan pengaruh yang signifikan ($P > 0,05$) terhadap uji warna (L^* dan a^*). Perlakuan terbaik diperoleh pada penambahan gula aren sebanyak 12,5% (perlakuan C), dengan hasil *overrun* sebesar 42,00%, *melting time* selama 72 menit, nilai uji warna (L^* sebesar 71,62, a^* sebesar 1,86 dan b^* sebesar 15,90), hedonik warna 6,18, hedonik rasa 6,48, hedonik aroma 5,78, dan hedonik tekstur 6,06.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan melakukan penelitian lanjutan mengenai kadar protein, kadar abu, kadar lemak dan kadar air.

