

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) berpengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar air, *overrun*, *melting time* serta atribut sensori pada es krim sinbiotik kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik terdapat pada D (30%) dengan nilai kadar air 67,33%, tingkat *overrun* sebesar 82,62%, *melting time* 25,25 menit, aroma 3,86 (suka), rasa 3,82 (suka), dan tekstur 3,98 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan anti oksidan, total fenolik, dan *melting rate* pada penambahan sari jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) terhadap es krim kefir susu sapi.

