

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan sari umbi bit (*Beta vulgaris L.*) memberikan pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) terhadap total fenol, aktivitas antioksidan, sensori rasa es krim kefir susu sapi, sedangkan pada sensori tekstur dan aroma tidak memberikan pengaruh yang nyata ($P > 0,05$) terhadap es krim kefir susu sapi. Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan D (15%) dengan nilai total fenol 143,67 mg GAE/100 g, aktivitas antioksidan 65,56% dan nilai sensori dalam range disukai oleh panelis yaitu dengan skor sensori tekstur 4,08 (suka), rasa 4,32 (suka), dan aroma 3,86 (suka).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penyimpanan es krim kefir susu sapi dengan penambahan jenis umbi lainnya sebagai pembanding dan pangan fungsional, sehingga dapat dijadikan sebagai acuan dalam menentukan masa simpan, stabilitas mutu, dan kualitas produk selama penyimpanan.