V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbedaan jumlah penambahan tempe memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar protein, aktivitas antioksidan, jumlah padatan, *overrun*, daya leleh, warna, dan rasa. Namun tidak berpengaruh nyata pada aroma dan tekstur.
2. Es krim yang memenuhi SNI 01-3713-1995 adalah perlakuan E (penambahan tempe 20%). Penambahan tempe yang disukai untuk penambahan pada es krim pakcoy berdasarkan analisis sensori adalah konsentrasi 15% (perlakuan D), namun es krim dengan perlakuan ini tidak memenuhi SNI es krim.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan untuk penelitian selanjutnya disarankan agar dilakukan perbaikan formula dan penelitian lebih lanjut guna mendapatkan karakteristik yang memenuhi standar SNI 01-3713-1995.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA