V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Penambahan susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* pada adonan es krim memberikan pengaruh yang nyata (P<0,05) terhadap total padatan, kecepatan meleleh, *overrun* dan uji organoleptik warna dan tekstur tetapi tidak berpengaruh nyata (P>0,05) pada uji organoleptik aroma dan rasa.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan penambahan rasa pada es krim dengan penambahan susu fermentasi *Lactococcus lactis D4* agar menjadi daya tarik bagi pembeli.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA