

V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Penambahan dadih pada es krim labu kuning memberikan pengaruh sangat nyata meningkatkan total bakteri asam laktat dan total koloni bakteri, serta menurunkan nilai pH. Penambahan dadih sebanyak 10 % menghasilkan kualitas es krim terbaik dengan total bakteri asam laktat $149,25 \times 10^8$ CFU/ml, total koloni bakteri $21,00 \times 10^3$ CFU/ml, dan nilai pH 6,63. Berdasarkan penelitian yang didapatkan, penambahan dadih pada es krim labu kuning menghasilkan es krim yang memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3713-1995 tentang syarat mutu es krim.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang kualitas mikrobiologi dan fisikokimia es krim labu kuning yang ditambah dadih 10% dengan masa simpan yang berbeda.

