

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbedaan jumlah penambahan sari daun senduduk memberikan pengaruh nyata terhadap penerimaan secara organoleptik warna, rasa dan tekstur. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap aroma.
2. Perbedaan jumlah penambahan sari daun senduduk memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia es krim yaitu *overrun*, waktu leleh, kadar protein, kadar lemak, aktivitas antioksidan, total padatan, dan total polifenol.
3. Penambahan konsentrasi sari daun senduduk yang paling diterima panelis digunakan berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah C (penambahan konsentrasi sari daun senduduk 5%) dimana memiliki penerimaan yang paling tinggi dengan nilai warna (4,12), aroma (3,48), rasa (3,92) dan tekstur (3,96). Karakteristik fisik es krim yang dihasilkan dengan nilai *overrun* 30,16% dan waktu leleh 12,13 menit. Karakteristik kimia es krim yang dihasilkan dengan nilai protein 3,91%, lemak 6,33%, aktivitas antioksidan 43,42%, total padatan 37,33%, total polifenol 2890,66 mg GAE/g dan angka lempeng total  $1,5 \times 10^5$ .

### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan penelitian lebih lanjut terhadap *overrun* pada es krim dikarenakan nilai *overrun* yang masih tergolong rendah dibandingkan dengan nilai *overrun* es krim pada skala industri.