

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Dari hasil penelitian diketahui bahwa perlakuan jenis *stabilizer* dan konsentrasi *stabilizer* berpengaruh nyata pada parameter total padatan terlarut, *overrun*, laju leleh dan viskositas ($p < 0,05$) dan tidak berpengaruh ($p > 0,05$) terhadap kadar protein dan kadar lemak.
2. Es krim dengan jenis *stabilizer* MTS dengan konsentrasi 0,5% merupakan perlakuan terbaik dengan kadar protein 2,312%, kadar lemak 0,538%, total padatan terlarut 32,35°Brix, *overrun* 19,289%, waktu leleh 8,550 menit/10gram, viskositas 310,250 cP, rasa 3,52 (biasa-suka), warna 2,80 (tidak suka-biasa), aroma 3,16 (biasa-suka) dan tekstur 2,92 (tidak suka-biasa).

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk penggunaan *stabilizer* dari pati umbi-umbian lokal.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh ekstrak bunga telang pada produk selain es krim.

