

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan.

1. Terdapat pengaruh yang nyata antar perlakuan proporsi santan kelapa dan umbi gembili dengan penambahan volume buah naga merah terhadap total padatan, viskositas, overrun, dan waktu pelelehan, sedangkan pada analisis protein dan lemak tidak berpengaruh nyata terhadap setiap perlakuan.
2. Berdasarkan penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan terbaik proporsi santan kelapa dan umbi gembili dengan penambahan buah naga didapatkan hasil antioksidan sebesar 65.803 %, kadar serat pangan sebesar 4.34% dan analisa warna(L,a,b) sebesar 7.90; 79.55; 0.45

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan menggunakan buah naga merah dengan konsentrasi 25% dan proporsi santan kelapa dan umbi gembili sebesar 75:25, sebagai pembuatan es krim nabati.