

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pada pengaruh proporsi *ice cream mix* dan yoghurt dengan konsentrasi xanthan gum terhadap kualitas es krim yoghurt sinbiotik uwi ungu dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil analisa es krim yoghurt yang diperoleh terdapat interaksi yang nyata terhadap *overrun*, waktu pelelehan, total padatan terlarut dan viskositas, namun tidak terdapat interaksi yang nyata terhadap total BAL, viabilitas BAL, pH dan total asam tertitrasi.
2. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan proporsi *ice cream mix*:yoghurt 60:40 dengan konsentrasi xanthan gum 0,2% merupakan es krim yoghurt sinbiotik uwi ungu perlakuan terbaik dengan total BAL 8,626 log.CFU/ml; viabilitas BAL 92,267%; pH 5,33; total asam tertitrasi 0,459%; *overrun* 24,055%; waktu pelelehan 16,330 menit/10gr; total padatan terlarut 28,667<sup>o</sup>Brix; viskositas 566,667 m.Pas; serta uji organoleptik hedonik meliputi aroma 3,36 (agak suka); warna 3,52 (suka); rasa 3,80 (suka); tekstur 3,60 (suka).

#### **B. Saran**

Sehubungan dengan hasil penelitian, maka penulis mempunyai saran-saran untuk penelitian selanjutnya antara lain:

1. Diperlukannya tambahan alat penelitian di laboratorium terutama *ice cream maker*, sehingga peneliti selanjutnya tidak terhambat kegiatan penelitiannya.
2. Peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan bahan dari umbi lainnya guna menambah variasi produk es krim yoghurt.
3. Peneliti selanjutnya diharapkan menggunakan bahan lain yang dapat digunakan untuk meningkatkan *overrun* dan komposisi gizi es krim yoghurt terutama kadar lemak.