

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisa statistik pada es krim nabati santan kelapa dengan penambahan umbi porang dan mangga podang yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan penambahan variasi santan kelapa dan umbi porang dengan penambahan mangga podang terhadap parameter analisa kadar protein, total padatan, overrun, waktu pelelehan dan viskositas. Berdasarkan hasil analisa statistik pada es krim nabati santan kelapa, diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat interaksi yang nyata antara perlakuan penambahan guar gum dan penambahan minyak sawit merah terhadap parameter analisa kadar lemak
2. Hasil penelitian pada produk es krim nabati santan kelapa diperoleh analisa perlakuan terbaik yaitu produk es krim nabati santan kelapa dengan perlakuan penambahan variasi santan kelapa dan umbi porang dengan perbandingan 20% : 80% dan penambahan mangga podang 20%. Hasil analisa parameter perlakuan terbaik adalah kadar lemak 5,232% ; kadar protein 4,024% ; total padatan 35,967%; waktu pelelehan 17 menit 54 detik ; *overrun* 26,110% ; serta viskositas 1388 mPa.s. Analisa organoleptik menghasilkan perlakuan terbaik dengan nilai tekstur 3,867; warna 3,800; rasa 3,333; dan aroma 3,500.

B. Saran

1. Perlu dilakukan analisa lebih lanjut untuk mengetahui kandungan gizi lain pada es krim nabati santan kelapa yang meliputi kadar Vitamin A, kadar Oksalat produk dan kadar antosianin.