

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Perlakuan penambahan susu skim dan penambahan CMC berinteraksi nyata ($p \leq 0,05$) terhadap kadar protein, kadar lemak, antosianin, aktivitas antioksidan, *overrun*, kecepatan leleh, dan total padatan terlarut es krim sari jagung ungu.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan parameter fisik, kimia, dan organoleptik adalah perlakuan es krim sari jagung ungu dengan perlakuan penambahan susu skim 15% dengan penambahan CMC 0,2% karakteristik meliputi nilai kadar protein 2,35%, kadar lemak 6,65%, kadar antosianin 46,01 mg/L, aktivitas antioksidan 31,86%, *overrun* 43,39%, kecepatan meleleh 21,90 menit/10gr, dan total padatan terlarut 46,00%. Sedangkan uji organoleptik (skoring) menunjukkan rata – rata skor warna 3,12 (agak suka), aroma 3,28 (agak suka), tekstur 3,28 (agak suka), dan rasa 3,00 (agak suka).

E. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan es krim sari jagung ungu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan stater bakteri sebagai pembuatan es krim probiotik.