

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Penambahan *whipping cream* dan tape ketan hitam berinteraksi secara nyata terhadap sifat fisikokimia es krim tape ketan hitam, di mana peningkatan *whipping cream* cenderung meningkatkan total padatan, lemak, protein, dan daya leleh, sedangkan peningkatan tape ketan hitam menurunkan *overrun* dan total padatan, namun meningkatkan kadar gula total.
2. Profil sensori sampel es krim tape ketan hitam menggunakan pendekatan *Rate-All-That-Apply* (RATA) menunjukkan hasil yang berbeda. Panelis dapat membedakan karakteristik sensori antar sampel secara deskriptif, yang dibuktikan dengan adanya beberapa karakteristik sensori seperti aroma *sweet*, aroma *milky*, tekstur *softness*, dan *aftertaste creamy* muncul dominan pada sampel A2B1 (*whipping cream* 20% dan tape ketan hitam 10%) dan A3B1 (*whipping cream* 30% dan tape ketan hitam 10%), sedangkan atribut negatif seperti tekstur *gritty*, *mouthfeel throat irritation*, dan aroma *alcoholic* terasosiasi dengan sampel A3B2 (*whipping cream* 30% dan tape ketan hitam 20%) dan A3B3 (*whipping cream* 30% dan tape ketan hitam 30%).

B. Saran

1. Perlu dilakukn penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan atau mengembangkan produk es krim tape ketan hitam.
2. Perbedaan formulasi bahan terbukti memengaruhi preferensi konsumen. Oleh karena itu, penelitian lanjutan disarankan untuk fokus pada optimasi proporsi bahan seperti susu, gula, tape ketan hitam, dan garam guna menghasilkan profil sensori yang paling ideal menurut target pasar.
3. Perlakuan penambahan tape ketan hitam sebaiknya maksimal ditambahkan sebanyak 20% dan dilakukan penghancuran yang lebih halus.
4. Formulasi *whipping cream* sebaiknya ditinjau kembali agar tidak mengurangi kesesuaian atribut sensori dengan preferensi konsumen