

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Proporsi sorbitol dan sukrosa serta konsentrasi pektin terdapat interaksi nyata terhadap *overrun*, waktu leleh, viskositas, total padatan, pH serta uji organoleptik skoring rasa, tekstur dan warna, sedangkan tidak terdapat interaksi nyata pada kadar lemak, kadar gula reduksi serta uji organoleptik skoring aroma. Proporsi sorbitol dan sukrosa serta konsentrasi pektin masing-masing memberikan pengaruh yang nyata terhadap total gula gelato.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah proporsi sorbitol dan sukrosa 11:4% serta konsentrasi pektin 0,5% yang menghasilkan gelato dengan nilai *overrun* 26,97%, waktu leleh 18,07 menit, total padatan 43,19%, viskositas 1577 cP, total gula 16,68%, pH 5,84, gula reduksi 3,63%, lemak 1,77%, kadar vitamin C 17,38 mg/100 g, aktivitas antioksidan 12,11% dan uji organoleptik skoring meliputi rasa 4,32 (manis), warna 3,56 (cukup coklat tua), tekstur 4 (lembut), dan aroma 3 (cukup beraroma buah pedada).

### **B. Saran**

1. Perlu dilakukan analisis lanjutan mengenai analisis mikrostruktur gelato selai buah pedada pada proporsi sorbitol dan sukrosa serta konsentrasi pektin.