

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Formulasi es krim ubi ungu dengan ekstrak buah jamblang yang dibuat menjadi tiga formula. Tingkatan ekstrak buah jamblang pada masing-masing formula yaitu F1 (30%), F2 (40%), F3 (50%). Hasil uji organoleptik menunjukkan ekstrak buah jamblang berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter warna namun tidak berpengaruh nyata ($p > 0,05$) terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap parameter rasa, aroma, dan tekstur. Ekstrak buah jamblang berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar antosianin. Ekstrak buah jamblang berpengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap aktivitas antioksidan es krim ubi ungu. Peningkatan ekstrak buah jamblang berbanding lurus dengan peningkatan kadar antosianin dan aktivitas antioksidan. Sehingga peningkatan konsentrasi ekstrak buah jamblang, maka kadar antosianin dan aktivitas antioksidan meningkat. Formula es krim ubi ungu terpilih adalah F3 dengan ekstrak buah jamblang 50%. Takaran saji produk sebesar 100 ml mengandung energi 52 kkal, protein 1,83 gram, lemak 0,72 gram, karbohidrat 9,6 gram, kadar air 87,42%, kadar abu 0,39%, antosianin 20,86 mg, dan aktivitas antioksidan 4365 ppm

V.2 Saran

Saran untuk penelitian berikutnya yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh pemberian es krim ubi ungu dengan ekstrak buah jamblang terhadap penurunan kadar glukosa darah pada penyakit DM tipe 2. Uji mutu hedonik perlu dilakukan disetiap formula agar diketahui mutu yang diharapkan dari responden. Uji fisik seperti pH, daya leleh, dan overrun perlu dilakukan agar mengetahui kualitas fisik es krim yang diharapkan dapat meningkatkan penerimaan es krim pada responden menjadi lebih tinggi.