

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil uji es krim nabati susu kedelai dengan penambahan buah ciplukan dan pektin adalah sebagai berikut:

- a. Hasil uji kandungan gizi es krim nabati susu kedelai dengan penambahan buah ciplukan dan pektin dengan kisaran sebagai berikut : kadar air (73,55% - 74,89%); kadar abu (0,31 % - 0,35%); kadar protein (1,23% - 2%); kadar lemak (3,3 % - 7,79%); kadar karbohidrat (15,16% - 20,85%).
- b. Hasil uji aktivitas antioksidan es krim nabati susu kedelai dengan penambahan buah ciplukan dan pektin dengan kisaran 11,74 % b/v – 12,74 % b/v.
- c. Hasil analisis sifat fisik pada es krim nabati susu kedelai dengan penambahan buah ciplukan dan pektin dengan kisaran sebagai berikut: overrun (19,04 % – 33,33%); waktu leleh (8 menit 20 detik – 11 menit 45 detik); pH (6,2 – 6,7) dan viskositas (41,3 cPoise – 46,3 cPoise).
- d. Penambahan buah ciplukan dan pektin pada es krim nabati susu kedelai berpengaruh nyata terhadap mutu hedonik warna, mutu hedonik aroma, mutu hedonik rasa, dan mutu hedonik tekstur.
- e. Penambahan buah ciplukan dan pektin pada es krim nabati susu kedelai tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan warna. Serta berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan aroma, tingkat kesukaan rasa dan tingkat kesukaan tekstur.
- f. Formula terpilih yang diperoleh dari hasil uji ranking adalah es krim C1P2 dengan penambahan buah ciplukan 350 gram dan pektin 7 gram dengan kadar air 73,86% , kadar abu 0,32 % , kadar protein 1,79 % , kadar lemak 3,14 % , kadar karbohidrat 20,85%, nilai kapasitas antioksidan 10,81%, overrun 25 % , waktu leleh 9 menit 29 detik, pH 6,3 dan viskositas 46,3 cPoise.

V.2 Saran

Saran dari hasil analisis es krim nabati susu kedelai dengan penambahan buah ciplukan dan pektin adalah sebagai berikut:

- a. Peneliti lain yang akan melanjutkan penelitian ini diharapkan dapat memperbaiki aroma pada produk es krim nabati susu kedelai dengan penambahan buah ciplukan dan pektin.
- b. Pemanfaatan buah ciplukan sebagai makanan yang bernilai gizi belum banyak dilakukan, maka untuk masa mendatang diharapkan buah ciplukan dapat menjadi makanan alternatif.

