

## **BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa

1. Formulasi penambahan ekstrak bunga rosela dan ekstrak jahe tidak berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (rasa asam, tekstur, *iciness*), sifat fisik (overrun dan daya leleh), dan sifat kimia (antioksidan dan derajat keasaman (pH)), namun berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (warna, rasa pedas, penerimaan keseluruhan), sifat fisik (warna nilai a dan b), sifat kimia (antosianin, total fenol, vitamin C).
2. Formulasi es krim terbaik adalah penambahan ekstrak bunga rosela dan ekstrak jahe (30%:5%) dengan sifat organoleptik warna ungu, rasa tidak asam dan tidak pedas, tekstur lembut, agak berkristal dan agak disukai, sifat fisik overrun 24,25%, daya leleh 40 menit, warna dengan nilai L 46,45, nilai a 12,48 dan nilai b 18,98, sifat kimia memiliki aktivitas antioksidan 46,95%, antosianin 64,99 ppm, total fenol 80,08 mg GAE/g es krim, vitamin C 28,6 mg/100g es krim dan pH 5,49.

### **5.2 Saran**

Perlu penelitian lebih lanjut terkait proses pembuatan es krim yang tepat, penggantian jenis komposisi bahan serta jumlah komposisi bahan yang digunakan agar dapat memperbaiki karakteristik es krim yang memenuhi standar.