

## BAB V KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan ekstrak kulit kayu manis terhadap es krim santan kelapa berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, *overrun*, waktu leleh, nilai kecerahan L, nilai b<sup>+</sup>, dan °Hue tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai -a. sedangkan pada organoleptik berpengaruh nyata terhadap tekstur, rasa, aroma, warna dan penerimaan keseluruhan (hedonik).
2. Penambahan ekstrak kulit kayu manis terbaik berdasarkan penerimaan keseluruhan terhadap es krim santan kelapa pada konsentrasi 5% yaitu dengan aktivitas antioksidan 58,81%, *overrun* 38,49%, waktu leleh 25 menit 45 detik, nilai L\* 84,85, nilai a\* -2, nilai b\* 21,82, °Hue (-84,75) dan organoleptik dengan tekstur 3,16 (agak lembut), rasa 3,00 (agak manis), aroma 2,67 (agak beraroma), warna 1,50 (putih) dan penerimaan keseluruhan 4,33 (suka).

### 5.2 Saran

Adapun saran pada penelitian ini yaitu perlu dilakukan penelitian dengan memperbaiki teknik ekstraksi kulit kayu manis untuk dapat mempertahankan dan memperbaiki warna es krim yang dihasilkan.