

## **BAB V. PENUTUP**

### **1.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Konsentrasi gula dalam pembuatan es krim kopi, pinang dan jahe berpengaruh nyata terhadap waktu leleh, dimana semakin tinggi presentase penambahan gula pada pembuatan es krim kopi, pinang dan jahe, maka semakin memperlambat es krim meleleh. Pada uji organoleptik konsentrasi gula berpengaruh nyata terhadap warna, tekstur, rasa, dan penerimaan keseluruhan, dimana Semakin tinggi konsentrasi gula dalam pembuatan es krim kopi, pinang dan jahe maka akan meningkatkan nilai pada skor penilaian.
2. Konsentrasi gula terbaik dalam pembuatan permen es krim kopi, pinang dan jahe yang paling disukai oleh panelis terdapat pada konsentrasi gula 12% dengan waktu leleh 76.30 menit, skor mutu hedonik warna 3,76 yaitu (agak coklat), rasa 3,72 yaitu (manis), tekstur 4,44 (lembut) dan skor hedonik penerimaan keseluruhan 4,00 yaitu (suka).

### **1.2 Saran**

Pada pembuatan es krim kopi, pinang dan jahe, sebaiknya menggunakan gula pada konsentrasi 12% untuk menghasilkan es krim dengan organoleptik dan daya leleh yang lebih lama.