

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan bubuk kopi Robusta Jangkat sampai taraf 4% menghasilkan nilai *overrun* meningkat dan menurunkan waktu leleh serta pH, namun *overrun* dan waktu leleh sesuai dengan Badan Standarisasi Nasional (BSN) kecuali pH.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan memperkecil konsentrasi penambahan bubuk kopi dalam pembuatan es krim susu sapi guna untuk meningkatkan nilai pH, memperlambat waktu leleh dan menghasilkan *overrun* yang sesuai dengan Badan Standarisasi Nasional (BSN).