

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Bedasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan tepung labu kuning berpengaruh terhadap karakteristik es krim. Penambahan tepung labu kuning 2,5% memperlihatkan perbedaan yang nyata terhadap viskositas (256,43 cP) dan stabilitas (86,50%). Penambahan tepung labu kuning 2,0% untuk overrun, daya leleh, warna (L^*, a^*, b^*) dan rasa, sudah memperlihatkan perbedaan yang nyata dengan nilai 42,03%, 21,82 menit dan (67.63, 11.68, 32.48), 3,08 berturut-turut. Untuk tekstur penambahan tepung labu kuning 3,0% baru memperlihatkan perbedaan yang nyata dengan kontrol (0%) dengan nilai 3,72. Peningkatan tepung labu kuning dari 2,5% yaitu ke 3,0% dan ke 3,5% memperlihatkan perbedaan yang nyata terhadap viskositas, stabilitas, overrun, daya leleh, rasa dan tekstur. Warna es krim pada 0% *light grayish blue*, 2,0%-3,0% *Slightly desaturated orange* dan 3,5% berwarna *Mostly desaturated dark orange*. Hasil uji hedonik penerimaan keseluruhan 3,36-4,24 (agak suka-suka).
2. Penambahan labu kuning meningkatkan kekentalan, stabilitas, daya leleh dan menurunkan overrun es krim. Penambahan labu kuning yang disukai panelis adalah pada es krim dengan penambahan tepung labu kuning 2,5% dengan viskositas 256,43 cP, stabilitas 86,50%, *overrun* 39,57%, daya leleh 25,48 menit, warna (tingkat kecerahan nilai L^* 65.50, a^* 11.80, b^* 31.88) dengan deskripsi warna *slightly desaturated orange* dan skor organoleptik rasa 3,48 (agak khas labu kuning), tekstur 3,84 (agak kasar) dan penerimaan keseluruhan 3,68 (agak suka).

5.2 Saran

Dari hasil penelitian ini untuk meningkatkan penerimaan es krim disarankan untuk menggunakan tepung labu kuning dengan tingkat kehalusan yang lebih tinggi >80 mesh agar diperoleh tekstur es krim yang lebih halus.