

BAB V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian es krim buah siwalan dengan penambahan ekstrak bunga telang dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan ekstrak bunga telang terhadap es krim buah siwalan berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, antosianin, stabilitas warna, viskositas, warna (L, a, b), daya leleh, *overrun*, total padatan terlarut, uji mutu hedonik (*iceness* dan tekstur), uji hedonik (rasa, aroma, warna, penerimaan keseluruhan), dan uji perbandingan jamak.
2. Perlakuan terbaik pada pembuatan es krim buah siwalan dengan penambahan ekstrak bunga talang 5% dengan aktivitas antioksidan 36,12%, antosianin 9,64 ppm, stabilitas warna (sesudah pasteurisasi 8,62, sesudah homogenisasi 1,67, sesudah aging 2,60), warna (tingkat kecerahan nilai L 71,53, nilai a -11,15, nilai b -9,3) dengan deskripsi warna *slightly desaturated cyan*, *overrun* 70,05%, daya leleh 15,46 menit, total padatan terlarut 25,93°Brix, viskositas 270,60 cP, dan sifat organoleptik yaitu uji mutu hedonik (*iceness* es krim 2,44 (tidak berkristal), tekstur 4,16 (lembut)), uji hedonik (aroma 4,08 (suka), rasa 3,68 (agak suka), warna 4,16 (suka), penerimaan keseluruhan 4,32 (suka)), uji perbandingan jamak 3,56 (sama baiknya dengan R).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan untuk melakukan penelitian lanjut guna memperbaiki sifat fisik es krim buah siwalan dengan penambahan ekstrak bunga telang. Penelitian ini sebaiknya difokuskan pada *overrun* dan umur simpan es krim dengan cara penambahan lemak seperti mentega atau emulsifier.