

BAB V KESIMPULAN

1. Pada penelitian yang telah dilakukan didapatkan Kesimpulan bahwa variasi konsentrasi span 60 dan tween 80 berpengaruh terhadap sifat fisik krim umbi wortel yang dapat dilihat pada uji one way ANOVA yang menunjukkan nilai sig. kurang dari 0,05 yang artinya variasi konsentrasi emulgator yang dibuat berhasil mempengaruhi sifat fisik krim yang dibuat.
2. Nilai IC_{50} yang didapatkan dari kombinasi span 60 dan tween 80 ini menunjukkan hasil yang sangat kuat, yaitu berada dibawah 50 ppm. aktivitas antioksidan yang dihasilkan pada penelitian ini ialah F1 47,50309 ,F2 49,593853 ,F3 44,98 $\pm$ 1,87.

