

BAB VI

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian analisis data dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Es krim dengan penambahan jus jambu biji dan bunga telang yang berpengaruh nyata terhadap warna dan mutu warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap rasa dan mutu rasa, aroma dan mutu aroma, tekstur dan mutu tekstur dan penerimaan secara keseluruhan.
2. Hasil analisis subjektif terhadap es krim dengan penambahan jus jambu biji dan bunga telang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap warna 3,63 - 4,32 (suka), rasa 4,11 - 4,28 (suka), aroma 3,82 - 4,16 (suka), tekstur 3,86 - 4,24 (suka), penerimaan keseluruhan 3,70 - 3,96 (suka), mutu warna 1,78 - 3,00 (biru muda sampai merah muda), mutu rasa 3,69 - 3,90 (manis), mutu aroma 1,79 - 1,93 (jambu biji) dan mutu tekstur 2,54 - 3,01 (lembut).
3. Es krim dengan penambahan jus jambu biji dan bunga telang yang paling diterima sebagai perlakuan terbaik secara subyektif dan objektif yaitu P1 dan P5 dengan 8 notasi a tertinggi yang meliputi uji organoleptik warna, rasa, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan, mutu warna, mutu rasa, mutu aroma dan mutu tekstur. Dan hasil uji objektif rata – rata nilai pada P1 yang meliputi kadar protein 3,39 %bb, kadar lemak 3,66 %bb, kapasitas antioksidan 9,53 mg/L GAEAC dan vitamin C 97,71 mg/100g. Kemudian nilai rata – rata uji objektif P5 meliputi kadar protein 3,03 %bb, kadar lemak 3,09 %bb, kapasitas antioksidan 19,18 mg/L GAEAC dan vitamin C 109,82 mg/100g.

B. SARAN

Sebaiknya buah jambu biji yang digunakan dalam pembuatan es krim yaitu buah jambu biji yang kualitasnya bagus, memiliki tingkat kematangan yang tepat yang ditandai dengan warna kulit berwarna kuning dan daging buah yang berwarna merah muda. Dan diharapkan es krim jambu biji dan bunga telang ini dapat dikembangkan di pasaran, dan diharapkan masyarakat dapat memilih makanan yang mengandung nilai gizi tinggi lebih yang dapat memenuhi kebutuhan protein, lemak, vitamin C dan antioksidan.