

BAB VI

SIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

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

1. Es krim dengan penambahan tepung kacang merah yang berpengaruh sangat nyata terhadap uji organoleptik yang meliputi tekstur, aroma, rasa, dan tingkat penerimaan keseluruhan serta uji mutu tekstur dan mutu aroma.
2. Hasil analisis subjektif terhadap es krim susu kedelai dengan penambahan tepung kacang merah yang dihasilkan yaitu tingkat kesukaan terhadap tekstur 2,99-4,01 (kurang suka-suka), aroma 3,32-4,98 (netral-suka), rasa 3,22-4,22 (netral-suka), dan penerimaan keseluruhan 3,02-4,10 (netral-suka) serta untuk uji mutu tekstur 1,97-3,00 (kasar-lembut) dan mutu aroma 2,47-3,00 (agak langu-tidak langu)
3. Kadar protein es krim susu kedelai dengan penambahan tepung kacang merah yakni berkisar antara 3,75%–5,57%. Sedangkan kapasitas antioksidan berkisar antara 0,01250% - 0,01825%
4. Perlakuan terbaik pada es krim susu kedelai dengan penambahan tepung kacang merah 10% yang paling disukai oleh panelis, dengan kadar protein 3,07% serta kapasitas antioksidan 0,01650%
5. Dengan nilai gizi satu porsi es krim (60 gram) mengandung protein 8,7 gram hanya dapat memenuhi 14,5% kecukupan protein per hari untuk remaja.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu :

1. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan disarankan dapat memodifikasikan es krim susu kedelai ini dengan penambahan bahan pangan lainnya yang mengandung vitamin dan juga mineral yang dapat menambah kesukaan terhadap panelis dari segi tekstur, aroma dan juga rasa.