

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa es krim substitusi tepung maizena dengan tepung sagu dengan level yang berbeda memberi pengaruh yang nyata ($P < 0,05$) dalam meningkatkan kecepatan leleh, warna, tekstur dan rasa, tetapi belum memberikan pengaruh nyata ($P > 0,05$) dalam meningkatkan *overrun* dan aroma. Tingkat substitusi tepung sagu 0,6% memberikan hasil terbaik yaitu kecepatan leleh 26,72 menit/50g, *overrun* 15,57%, dan nilai peringkat sensoris yaitu, warna yang abu-abu gelap (3,40), aroma yang normal (2,42), tekstur yang lembut (2,02), dan rasa yang disukai (1,82) bagi panelis.

5.2 Saran

Penggunaan tepung sagu sebagai penstabil es krim disarankan untuk menggunakan pewarna makanan untuk meningkatkan daya tarik konsumen terhadap warna es krim.