UIN SUSKA RIAU
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.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
UIN SUSKA RIAU

V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan penambahan ekstrak daun pandan wangi dengan konsentrasi yang berbeda menurunkan *overrun* es krim susu kambing, namun dapat meningkatkan kecepatan leleh es krim susu kambing sehingga es krim yang dihasilkan lebih tahan lama meleleh dalam suhu ruang.

Es krim susu kambing yang diberi penambahan ekstrak daun pandan wangi dengan konsentrasi berbeda memiliki nilai aktivitas antioksidan yang cukup baik dengan nilai antioksidan tertinggi 91,98%. Es krim dengan perlakuan terbaik pada perlakuan T_1 (Penambahan ekstrak daun pandan wangi 25%) dengan kecepatan leleh 22,85 menit, *overrun* 9,64%, aktivitas antioksidan 89,82% dan nilai IC_{50} 23,22 ug/ml.

5.2. Saran

Penelitian selanjutnya dapat dilakukan perlakuan penambahan *Whipping cream* dapat meningkatkan total padatan, *overrun*, dan daya leleh. Uji organoleptik juga dapat dilakukan untuk mengetahui bagaimana penerimaan panelis terhadap rasa, aroma serta tekstur es krim susu kambing dengan penambahan ekstrak daun pandan wangi.