

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pemberian gel daun cincau hijau nyata menghasilkan perbedaan terhadap mutu hedonik rasa dan aroma es krim hingga konsentrasi 1,00%. Es krim dengan penambahan hingga 1,00% gel daun cincau hijau tidak menunjukkan pengaruh yang berbeda terhadap mutu hedonik tekstur dan warna.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan meningkatkan konsentrasi yang lebih tinggi terhadap pemberian daun cincau hijau sebagai bahan penstabil pada pembuatan es krim susu kambing.

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.