V. PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Penambahan bubuk jahe merah dan gelatin tidak terdapat interaksi terhadap kualitas sensori, fisik dan kimia pada es krim, namun penambahan bubuk jahe merah 4,5% adalah yang terbaik meningkatkan hedonik warna, aroma, mutu hedonik warna, aroma, rasa, kecepatan meleleh dan kadar lemak, kelembutan tekstur, kecepatan meleleh dan total padatan pada es krim. Penambahan gelatin 0,6% adalah yang terbaik yang dapat meningkatkan kelembutan tekstur, kecepatan meleleh dan total padatan es krim. Dari hasil penelitian yang diperoleh dapat ditarik kesimpulan bahwa perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah penambahan bubuk jahe merah pada konsentrasi 4,5% dan gelatin 0,6% yang mampu meningkatkan kualitas sensori, fisik dan kimia pada es krim.

5.2. Saran

Diharapkan penelitian ini bisa menjadi rujukan untuk penelitian berikutnya dan perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan jahe merah dalam bentuk lainnya yang dapat meningkatkan kualitas es krim.

© Hak Cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
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.