

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Semakin tinggi konsentrasi kultur yang ditambahkan dalam es krim, maka nilai derajat keasaman (pH) es krim semakin turun, namun tidak mempengaruhi kadar protein dan kadar lemak pada es krim.
2. Semakin tinggi konsentrasi kultur yang ditambahkan, kandungan lemak es krim semakin rendah. Namun demikian, masih memenuhi standar es krim yang baik menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3713-1995).

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk melakukan uji lanjutan terhadap sifat fisik dan antioksidan yang terkandung dalam es krim yoghurt dengan penambahan jus buah naga merah untuk mengetahui tingkat palatabilitas konsumen terhadap es krim yoghurt dengan penambahan jus buah naga merah tersebut.