

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Campuran jambu klutuk pada es krim memengaruhi sifat fisik es krim yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, *overrun*, dan daya tahan leleh dengan variasi campuran jambu klutuk, semakin banyak campuran jambu klutuk pada es krim maka warna es krim semakin putih kekuningan, aroma es krim semakin khas aroma jambu klutuk semakin khas aroma jambu klutuk, tekstur es krim semakin lembut, dan rasa es krim semakin khas jambu klutuk. Semakin banyak campuran jambu klutuk pada es krim maka nilai *overrun* yang dihasilkan akan menurun dan semakin lama waktu yang diperlukan untuk meleleh.
2. Campuran jambu klutuk pada es krim memengaruhi sifat organoleptik. Produk es krim dengan campuran jambu klutuk yang paling banyak disukai oleh panelis dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur adalah produk es krim perlakuan B dengan campuran jambu klutuk 12,5%.
3. Campuran jambu klutuk pada es krim memengaruhi presentase kadar serat. Semakin banyak campuran jambu klutuk pada es krim kadar serat semakin tinggi. Kadar serat tertinggi terdapat pada es krim dengan perlakuan D (17,5% campuran jambu klutuk), sedangkan kadar serat terendah terdapat pada es krim dengan perlakuan B (12,5% campuran jambu klutuk).

## **B. Saran**

1. Produk es krim jambu klutuk yang dapat dikembangkan adalah produk es krim dengan perlakuan B, C, dan D dengan variasi campuran jambu klutuk 12,5%, 15%, dan 17,5%. Hal ini dikarenakan oleh sifat fisik es krim jambu klutuk mendekati normal dan hasil sifat organoleptik es krim jambu klutuk banyak disukai oleh panelis, serta kadar serat lebih tinggi jika dibandingkan dengan kontrol.
2. Perlu ada penelitian lebih lanjut mengenai nilai gizi pada es krim jambu klutuk seperti kadar vitamin C, kadar antioksidan, dan kadar Fe. Hal ini dikarenakan jambu klutuk memiliki kandungan vitamin dan mineral yang baik.