

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, serta hasil uji statistik yang dilakukan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Variasi pencampuran ekstrak jahe merah berpengaruh terhadap sifat fisik aroma dan rasa es krim yang dihasilkan. Semakin banyak ekstrak jahe merah yang dicampurkan menyebabkan semakin beraroma jahe dan rasa semakin pedas khas jahe.
2. Variasi pencampuran ekstrak jahe merah berpengaruh terhadap sifat organoleptik aroma dari es krim, dan tidak berpengaruh terhadap warna, tekstur serta rasa. Es krim D memiliki aroma yang paling disukai.
3. Variasi pencampuran ekstrak jahe merah berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan es krim. Semakin banyak pencampuran ekstrak jahe merah aktivitas antioksidan semakin meningkat.

B. SARAN

1. Berdasarkan hasil pengujian sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan pada produk es krim dengan variasi pencampuran ekstrak jahe merah 7,5% dapat direkomendasikan untuk dikembangkan.
2. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan jumlah campuran jahe untuk meningkatkan aktivitas antioksidan dan pengamatan variabel penelitian zat gizi lain seperti kadar proksimat, kadar fenolik, waktu leleh, dan *overrun*.