

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa pembuatan es krim bayam merah menggunakan variasi penambahan bayam merah dan penambahan karagenan dapat menghasilkan es krim yang memiliki aktivitas antioksidan .

Secara khusus dapat disimpulkan bahwa:

1. Variasi penambahan bayam merah berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, warna , *overrun* dan tingkat kesukaan es krim.
2. Es krim bayam merah yang disukai panelis yaitu pada penambahan bayam merah 20% dengan penambahan karagenan 0,3 %.dan penambahan bayam merah 20% dan 30% dengan konsentrasi karagenan 0,1%.