

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan secara umum dapat disimpulkan bahwa pembuatan es krim alpukat menggunakan variasi penambahan *puree* alpukat dan penambahan karagenan dapat menghasilkan es krim alpukat yang memiliki aktivitas antioksidan serta komponen kimia lain.

Secara khusus dapat disimpulkan bahwa:

1. Variasi penambahan *puree* alpukat berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, *overrun* dan tingkat kesukaan es krim alpukat. Semakin banyak penambahan *puree* alpukat maka semakin tinggi aktivitas antioksidan, total padatan terlarut, *overrun* dan tingkat kesukaan es krim.
2. Es krim alpukat yang disukai panelis yaitu pada penambahan *puree* alpukat 40% dan penambahan karagenan 0,2% yang mempunyai kriteria aktivitas antioksidan 25,70% (RSA); total padatan terlarut 31,11%; dan *overrun* 43,81%.