

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tersebut dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kesimpulan umum

Es Krim yang dihasilkan mempunyai kandungan serat, aktivitas antioksidan yang tinggi dan disukai oleh panelis

2. Kesimpulan khusus

- a. Pengaruh penambahan buah naga merah dan tepung bekatul akan meningkatkan total padatan, kecepatan leleh, kadar lemak, kadar serat kasar, dan aktivitas antioksidan namun semakin banyak penambahan buah naga merah dan tepung bekatul akan menurunkan *overrun* es krim
- b. Perlakuan terbaik dan disukai oleh panelis diperoleh es krim dengan variasi penambahan buah naga merah 30% dan tepung bekatul 3% dengan total padatan 27,58%, kecepatan leleh 25,18 menit, *overrun* 13,27%, kadar lemak 0,79%, kadar serat kasar 5,64% dan aktivitas antioksidan 42,56% RSA

B. Saran

Perlu diadakan penelitian selanjutnya untuk memperbaiki kadar lemak dan *overrun* es krim yang rendah serta pengujian mengenai daya simpan dari es krim yang dihasilkan.