

V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan es krim uwi ungu mempunyai aktivitas antioksidan dan disukai oleh panelis.

2. Secara khusus dapat disimpulkan bahwa:

- a. Variasi penambahan pasta uwi ungu berpengaruh nyata terhadap, sifat fisik yaitu kecepatan leleh dan *overrun* es krim uwi ungu. Sifat kimia es krim mengalami peningkatan pada aktivitas antioksidan, protein es krim. sedangkan pada kadar lemak dan gula total mengalami penurunan..
- b. Es krim uwi ungu yang disukai panelis yaitu pada penambahan pasta uwi ungu 30% dan penambahan karagenan : pati sagu 0,5:0,1% dengan kriteria daya leleh 15.23 (menit/g), *overrun* 9,71%, aktivitas antioksidan 51,65% RSA, kadar protein 5,9% (bb), kadar lemak 0,31% (bb) dan gula total 1,9% (bb)

B. Saran

Overrun, gula total dan kadar lemak pada penelitian ini belum sesuai dengan SNI sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dan diharapkan dapat sesuai dengan Standart Nasional Indonesia No. 01-3713-1995.