

III. PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kesimpulan Umum

Es krim sari kacang yang dihasilkan mempunyai nilai kecepatan leleh terbaik, total padatan terlarut terbaik, kadar protein terbaik, kadar air yang semakin berkurang dan disukai oleh panelis.

2. Kesimpulan Khusus

- a. Pengaruh penambahan sari kacang akan meningkatkan kecepatan leleh, total padatan terlarut, kadar protein dan kadar air semakin berkurang, namun semakin banyak penambahan sari kacang akan menurunkan nilai overrun.
- b. Es krim dengan variasi penambahan sari kacang tolo 75% merupakan es krim yang paling disukai panelis dengan total padatan terlarut 30,77% (b/b), overrun 8,27%, kecepatan leleh 24,38 menit, kadar air kadar 68,13% (b/b), protein 1,78% (b/b).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, es krim sari kacang yang dihasilkan memiliki nilai overrun yang rendah sehingga perlu dikaji lebih lanjut. Serta perlu diadakan pengujian daya simpan es krim.

