

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Fortifikasi bekatul pada es krim menghasilkan suatu produk es krim yang berbeda, baik dalam hal bentuk fisik maupun kandungan gizinya. Berdasarkan data perbandingan bentuk fisik (warna, aroma, kekentalan) dan rasa dari kedua jenis es krim dapat disimpulkan bahwa penambahan bekatul pada es krim menyebabkan perubahan terhadap rasa, warna, aroma, dan kekentalan es krim tersebut.

Hasil analisis menunjukkan adanya perbedaan kandungan gizi antara es krim kontrol dengan es krim yang terfortifikasi bekatul. Pada es krim yang terfortifikasi bekatul terjadi peningkatan kandungan karbohidrat sebesar 4,53% dan kandungan protein sebesar 1,25%, serta penurunan kandungan lemak sebesar 1,5% dibandingkan dengan es krim kontrol. Sedangkan pada saat kedua es krim direaksikan dengan DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil), es krim yang terfortifikasi bekatul mengubah warna larutan DPPH dari ungu menjadi kuning, sedangkan es krim kontrol tidak menyebabkan perubahan warna pada larutan DPPH. Perubahan warna larutan DPPH yang terjadi menunjukkan adanya aktivitas antioksidan dalam es krim terfortifikasi bekatul.

5.2. Saran

Mengingat perubahan yang terjadi dari penambahan bekatul terhadap es krim, diharapkan pada penelitian selanjutnya dilakukan optimasi penambahan bekatul dalam es krim sehingga rasa dan bentuk fisik es krim diperoleh hasil terbaik. Selain itu, untuk mendapatkan bekatul yang lebih baik perlu dilakukan pengayakan dengan ukuran mesh yang lebih besar.

Hal lain yang perlu diperhatikan adalah uji organoleptik untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap es krim terfortifikasi bekatul ini. Selain itu perlu juga dilakukan uji kadaluarsa untuk mengetahui masa tahan es krim, karena es krim terfortifikasi bekatul memiliki kandungan asam lemak bebas yang cukup tinggi sehingga rentan terhadap oksidasi yang menyebabkan ketengikan.

