

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

1.1 SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian serta pembahasan yang telah dipaparkan diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Es krim susu kedelai yang paling disukai dalam atribut aroma adalah V10 (10% stevia dan 20% buah jamblang), atribut warna adalah V5 (0% stevia, dan 25% buah jamblang), atribut tekstur yaitu V9 (10% stevia dan 15% buah jamblang), atribut rasa yaitu V10 (10% stevia dan 20% buah jamblang). Sehingga rasio terbaik secara keseluruhan adalah V10 yaitu es krim susu kedelai dengan penambahan 10% stevia dan 20% buah jamblang
2. Penambahan buah jamblang dan stevia mempengaruhi sifat fisikokimia es krim susu kedelai. Penambahan stevia menyebabkan penurunan total padatan, penurunan kadar overrun, penurunan kadar protein dan kenaikan pada waktu pelelehan es krim. Penambahan buah jamblang menyebabkan penurunan kadar protein, penurunan kadar overrun, penurunan dalam lama waktu pelelehan, dan kenaikan dalam total padatan
3. Aktivitas antioksidan es krim susu kedelai dengan penambahan stevia dan buah jamblang meningkat seiring bertambahnya konsentrasi. Peningkatan aktivitas antioksidan terbaik terdapat pada varian V10 (10% stevia dan 20% buah jamblang) dengan nilai aktivitas antioksidan 73,95%.

5.2 IMPLIKASI

Hasil penelitian ini dapat menambah varian produk es krim yang tinggi akan antioksidan dengan kandungan pemanis non kalori.

5.3 REKOMENDASI

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Dilakukan pengujian pH dan antosianin buah jamblang berdasarkan tingkat kematangan.
2. Dilakukan variasi penggunaan pengemulsi es krim untuk mendapatkan homogenitas terbaik dalam pembuatan es krim kedelai dengan penambahan buah jamblang dan stevia

Yusrianti Sabrina Kurniadianti, 2023

PENGARUH PENAMBAHAN BUAH JAMBLANG (*Syzygium cumini*) DAN STEVIA (*Stevia rebaudiana*) PADA ES KRIM SUSU KEDELAI TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu