

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Aktivitas antioksidan es krim dengan penambahan zat warna dari biji alpukat semakin menurun seiring dengan lamanya waktu penyimpanan
2. Intensitas warna produk es krim dengan penambahan zat warna dari biji alpukat semakin menurun seiring dengan lamanya waktu penyimpanan
3. Semakin besar konsentrasi zat warna dari biji alpukat yang ditambahkan, warna es krim semakin disukai tetapi rasa yang dihasilkan semakin tidak disukai.

1.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut mengenai metode menghilangkan rasa pahit yang dihasilkan dari zat warna ekstrak biji alpukat sehingga dapat digunakan sebagai pewarna pada makanan yang disukai.