

## **BAB V**

### **SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Penambahan buah jamblang mempengaruhi sifat fisikokimia es krim susu kedelai di antaranya menyebabkan penurunan kadar air, kadar protein dan nilai *overrun* pada es krim namun menyebabkan kenaikan pada waktu pelelehan es krim.
2. Aktivitas antioksidan es krim berbasis susu kedelai dengan penambahan buah jamblang meningkat seiring dengan konsentrasi penambahan buah jamblang. Peningkatan aktivitas antioksidan terbaik yaitu pada es krim susu kedelai dengan konsentrasi 20% buah jamblang dengan nilai aktivitas antioksidan sebesar 90,86%.
3. Es krim susu kedelai dengan penambahan buah jamblang yang paling disukai dari atribut warna yaitu dengan konsentrasi 20% buah jamblang, dari atribut rasa yaitu dengan konsentrasi 5% buah jamblang dan dari atribut tekstur yaitu dengan konsentrasi 0% buah jamblang. Rasio terbaik secara keseluruhan yaitu es krim susu kedelai dengan konsentrasi 20% buah jamblang.

#### **5.2 Implikasi dan Rekomendasi**

Berdasarkan implikasi yang didapat pada penelitian ini, penelitian selanjutnya direkomendasikan untuk:

1. Kandungan gizi es krim susu kedelai dengan penambahan buah jamblang seperti kandungan karbohidrat, lemak, kadar gula, vitamin, dan mineral.
2. Dilakukan pengujian pH pada setiap variasi penambahan buah jamblang untuk mengetahui hubungan perubahan pH terhadap warna antosianin.
3. Dilakukan pengujian warna menggunakan alat spektrofotometer Uv-Vis.
4. Penggunaan metode lain untuk menentukan aktivitas antioksidan es krim seperti metode FRAP, ABTS dan CUPRAP.