

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang didapatkan maka dihasilkan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Variasi perbandingan susu skim dan susu jagung berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar gula total, kadar gula reduksi, organoleptik (aroma, tekstur dan rasa). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap kecepatan meleleh, *overrun*.
2. Variasi penambahan glukomanan berpengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar lemak, kadar gula total, kadar gula reduksi, kecepatan meleleh, *overrun* organoleptik (tekstur dan rasa). Namun tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik (aroma).
3. Terdapat interaksi antara perbandingan skim terhadap susu jagung dengan penambahan konsentrasi glukomanan terhadap kadar lemak, kadar gula total, kadar gula reduksi, organoleptik (tekstur dan rasa) dan kadar total padatan. Namun tidak terdapat interaksi terhadap organoleptik (aroma), kecepatan meleleh, dan *overrun*.
4. Berdasarkan tingkat kesukaan organoleptik tertinggi, produk es krim susu jagung paling disukai terdapat pada perbandingan (1: 1) dengan penambahan glukomanan sebanyak (0,1%) dengan rerata tertinggi 5,36 (agak suka).

### B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dibahas maka saran yang perlu dilakukan untuk penelitian lebih lanjut yaitu, perlu adanya evaluasi kembali bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan es krim, setidaknya bahan yang ditambahkan dapat membantu meningkatkan kadar protein dan kadar lemak pada es krim yang berasal dari sumber pangan nabati dan sebaiknya menggunakan bahan emulsifier yang tidak berbau sehingga tidak mengganggu aroma es krim.