

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya:

1. Perbandingan *susu full cream* dengan *red palm oil* berpengaruh terhadap kadar beta karoten, kadar lemak, kadar protein, *overrun*, dan uji kesukaan organoleptik berpengaruh terhadap rasa, akan tetapi tidak berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan, kecepatan meleleh, uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, dan uji kesukaan tekstur.
2. Penambahan kulit buah naga tidak berpengaruh terhadap kadar beta karoten, kadar lemak, kadar protein, aktivitas antioksidan, dan uji kesukaan organoleptik tidak berpengaruh terhadap uji kesukaan warna, uji kesukaan aroma, uji kesukaan rasa dan uji kesukaan tekstur.
3. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik keseluruhan, dapat diketahui bahwa es krim *red palm oil* yang paling disukai adalah dengan perbandingan *susu full cream* 90% dan 10% *red palm oil* dengan penambahan kulit buah naga 2% (A1B1) dengan hasil kesukaan 5,51 (agak suka), kadar beta karoten 168,7 ppm, kadar lemak 5,54%, kadar protein 5,45%, aktivitas antioksidan 32,97%, *overrun* 15,30% dan kecepatan meleleh 799,25 detik, rata-rata dalam waktu 13 menit 32 detik.

B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya, perlu diperhatikan lagi baik pada proses pembuatan bubur kulit buah naga dan juga pada saat pencampuran bahan *red*

palm oil maupun pada saat pembuatan produk es krim agar kandungannya dapat terjaga. Dari data uji sifat fisik es krim yang dihasilkan, perlu adanya pendalaman terkait formulasinya karena dari segi tekstur warna dan aroma yang dihasilkan masih kurang disukai oleh panelis.