

## 5. KESIMPULAN dan SARAN

### 5.1. KESIMPULAN

- Kandungan amilosa dalam tepung mempengaruhi sifat fisik *sorbet* lidah buaya. Semakin tinggi kandungan amilosa maka meningkatkan nilai viskositas, *time to melt*, dan *hardness* yang semakin tinggi namun menurunkan laju *melting rate*.
- Hasil sensori *sorbet* lidah buaya dengan penambahan tepung tapioka memiliki tingkat kesukaan yang paling tinggi

### 5.2. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan lidah buaya dalam *sorbet* sebagai sumber antioksidan alami.

