

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Sorbet Liqueur Jahe Merah yang paling disukai secara organoleptik (tekstur, aroma, rasa, kemanisan dan *overall*) adalah *sorbet liqueur* jahe merah dengan penambahan pekin pada *freezing time* jam ke-5. Karakteristik tekstur *sorbet* dengan penambahan pektin lebih lembut, viskositas adonan lebih kental, dan memiliki nilai *melting rate* semakin lama.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengganti tepung maizena dengan penstabil yang umum digunakan dalam pembuatan *frozen dessert*, seperti CMC, gelatin, alginat, karagenan, dan gum arab untuk mengetahui penstabil yang lebih baik.

