5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Peningkatan konsentrasi substitusi biji jali maupun tepung daun kelor dalam es krim memberikan pengaruh signifikan terhadap karakteristik fisik yang meliputi *overrun, time to melt*, dan *melting rate*, serta viskositas
- Peningkatan konsentrasi substitusi biji jali maupun tepung daun kelor dalam es krim memberikan pengaruh signifikan terhadap karakteristik kimia yang meliputi kadar air, abu, protein, lemak, antioksidan, serta kalsium.
- Hasil sensori es krim dengan penambahan tepung daun kelor 4% memiliki tingkat kesukaan lebih disukai panelis.

5.2. SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai perbaikan rasa dan aroma es krim dengan penambahan tepung daun kelor. Selain itu dapat dilakukan penelitian dengan menggunakan jenis susu nabati lainnya sebagai bahan pengganti susu sapi.