

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Semakin berkurangnya persentase sukrosa maka nilai *hardness* semakin menurun.
- Penurunan *hardness* memiliki laju yang berbeda pada 3 titik kritis.
- Penurunan tertinggi nilai *hardness* terjadi pada konsentrasi sukrosa 12,7% sukrosa + 87,5% HFS-55.
- Laju penurunan *hardness* saat mengalami peningkatan terjadi pada persentase 16,25% Sukrosa + 83,75% HFS-55, sedangkan laju penurunan mengalami penurunan pada rasio 9,25% sukrosa + 90,75% HFS-55.
- Indikator *hardness* mempengaruhi nilai viskositas dan *overrun*.
- Semakin rendah nilai *hardness*, maka viskositas sorbet menurun.
- Seiring berkurangnya persentase sukrosa maka nilai *overrun* akan meningkat hingga dicapai nilai tertinggi 35,15% pada persentase 11% sukrosa + 81% HFS-55, namun akan semakin menurun setelah melewati persentase tersebut.
- Seiring berkurangnya persentase sukrosa maka nilai viskositas akan semakin menurun.
- Pada saat penurunan *hardness* tertinggi maka nilai *overrun* sebesar 35,12443%, sedangkan nilai viskositas sebesar 2,392 cP
- Aktivitas antioksidan sorbet lemon sebesar 5% dan nilai pH sebesar 4,6..

5.2. Saran

- Diperlukan pengujian secara sensori untuk mengetahui tingkat penerimaan sorbet lemon.
- Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk dapat meningkatkan viskositas sorbet namun tingkat kekerasan sorbet tidak tinggi.