

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan formulasi 7,45 gram ekstrak oleoresin jahe merah pada es krim lebih disukai panelis.
- *Overrun* es krim oleoresin jahe merah dengan penambahan sukrosa, gula aren, dan madu cenderung mengalami penurunan setelah penyimpanan selama 7 hari.
- Kadar gula pada es krim oleoresin jahe merah penambahan sukrosa memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi.
- Kadar gula akan mengalami peningkatan setelah penyimpanan 7 hari.
- Penambahan beberapa jenis pemanis mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap *overall*, rasa, warna, aroma, dan tekstur es krim oleoresin jahe merah.
- Penambahan beberapa jenis pemanis mempengaruhi karakteristik fisikokimia es krim oleoresin jahe merah.
- Penambahan gula aren pada es krim oleoresin jahe merah sebelum penyimpanan secara *overall*, rasa, dan aroma paling disukai oleh panelis.
- Penambahan gula aren pada es krim oleoresin jahe merah sesudah penyimpanan secara *overall*, rasa, dan aroma paling disukai oleh panelis.
- Penambahan sukrosa pada es krim oleoresin jahe merah sebelum penyimpanan dan sesudah penyimpanan dengan penambahan madu secara tekstur lebih disukai.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan konsentrasi yang berbeda dengan jenis pemanis sukrosa, gula aren, dan madu pada es krim oleoresin jahe merah.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan jenis pemanis sukrosa, gula aren, dan madu terhadap struktur globula lemak dan kristal es dengan pengamatan mikroskop.