

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Sifat kimia pada es krim mempengaruhi sifat fisik produk es krim yang dihasilkan. Pada es krim kolang-kaling dengan penambahan 60% ekstrak umbi bit menghasilkan kadar antioksidan, sukrosa, dan protein tertinggi yang mempengaruhi nilai *overrun* paling rendah dan waktu meleleh yang paling lama.
- Panelis paling menyukai es krim kolang-kaling dengan 40% ekstrak umbi bit berdasarkan atribut warna, tekstur, aroma, dan *overall* dibanding tiga produk es krim kolang-kaling lainnya.

5.2. SARAN

- Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk meneliti kekuatan gel galaktomanan pada kolang-kaling sehingga dapat menggantikan penggunaan *stabilizer* komersial yang mempengaruhi nilai *overrun* dan kecepatan meleleh es krim yang dihasilkan.