

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penggunaan kolang-kaling dan ekstrak bunga telang mempengaruhi karakteristik fisikokimiawi dan sensori pada es krim yang dihasilkan, yakni dapat memperlambat waktu pelelehan dan meningkatkan kandungan antioksidan pada es krim.
- Es krim kolang-kaling dengan penambahan 40 ml ekstrak bunga telang (B) memiliki nilai atribut sensori yang lebih disukai dibandingkan dengan es krim kolang-kaling dengan penambahan ekstrak bunga telang 30 ml (A) dan 50 ml (C).

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai viskositas gel galaktomanan pada kolang-kaling, sehingga pemanfaatan kolang-kaling dapat dijadikan alternatif sebagai bahan pengental alami yang membantu dalam memperbaiki karakteristik dan nilai gizi pada es krim yang dihasilkan.

