5. KESIMPULAN DAN SARAN

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik fisik, aspek nutrisi, dan perbandingan yang tepat antara labu kuning dan kolang-kaling serta penerimaan es krim kolang-kaling dengan pewarna labu kuning di masyarakat

5.1. KESIMPULAN

- Penggunaan kolang-kaling pada pembuatan es krim berdampak pada aspek fisik dari es krim. Dimana terjadi peningkatan *overrun* dan kecepatan leleh pada es krim setiap penambahan kolang-kaling. Pada aspek nutrisi peningkatan terjadi pada air dan persen sukrosa dalam setiap penambahan kolang-kaling.
- Pada survey penerimaan es krim kolang-kaling dengan pewarna labu kuning, dimana 91,12% responden ingin mencoba inovasi es krim kolang-kaling menggunakan pewarna alami labu kuning, bertekstur viscous, flavor santan dan dairy. Sebanyak 91,12% responden pada survey ini juga menerima es krim kolang-kaling dengan pewarna alami labu kuning yang memiliki kandungan antioksidan dan serat akan menjadi produk unggulan.

5.2. SARAN

 Dibutuhkan penelitian lanjutan untuk mengetahui karakteristik fisik dan nutrisi setelah penambahan labu kuning, serta surveypenerimaan es krim kolang-kaling disertai dengan uji sensori, agar responden dapat mencoba produk dan mmengetahui organolpetik dari es krim.