

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian Pengaruh Substitusi Susu Jali dan Penambahan Fat-Replacer terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Produk Frozen Dessert Herbal Susu Jali Wedang Uwuh adalah:

- Peningkatan konsentrasi substitusi biji jali pada *frozen dessert*, memberi pengaruh signifikan terhadap karakteristik fisik *frozen dessert* yang meliputi nilai *overrun*, *melting rate*, viskositas,
- Peningkatan konsentrasi substitusi biji jali pada *frozen dessert*, memberi pengaruh signifikan terhadap karakteristik kimia *frozen dessert* kadar air, kadar lemak, dan aktivitas antioksidan.
- Susu jali yang ditambahkan kedalam *frozen dessert* mempengaruhi tingkat penerimaan panelis terhadap keseluruhan atribut sensori seperti warna, aroma, rasa, tekstur dan *overall*.
- Hasil sensori produk akhir *frozen dessert* susu jali wedang uwuh dengan konsentrasi biji jali 1:5 dan substitusi dengan susu UHT *low fat* 50:50 paling disukai dan diterima panelis.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dalam perbaikan rasa, tekstur, serta aroma pada *frozen dessert* susu jali wedang uwuh. Perlu dilakukan metode lain dalam proses pemasakan biji jali seperti menggunakan presto untuk mengurangi/menghilangkan tekstur berpasir. Selain itu dapat dilakukan penelitian dengan menggunakan jenis biji -bijian lain sebagai substitusi susu sapi dan menggunakan jamu herbal lainnya.