

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan ekstrak cair dan serbuk jahe sambiloto berpengaruh terhadap analisis fisikokimia dan sensori *hard ice cream*.
- Enkapsulasi ekstrak jahe dan sambiloto menggunakan *whey protein isolate* efektif dan terbukti secara nyata dapat menutupi atau mengurangi rasa pahit dari sambiloto tanpa mengurangi sifat fungsional jahe dan sambiloto sebagai antioksidan.
- Formulasi terbaik yang paling disukai panelis adalah es krim ekstrak serbuk 5 gram, sedangkan formulasi dengan kualitas fisik terbaik adalah es krim ekstrak cair 10 gram.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai enkapsulasi ekstrak jahe dan sambiloto menggunakan metode pengeringan lainnya (*Spray drying* atau *Freezer drying*) serta penggunaan bahan penyalut lainnya. Walaupun tujuan utama penelitian untuk menutupi rasa pahit dari sambiloto berhasil, tetapi efektifitas WPI sebagai emulsifier menurun. Oleh karena itu perlu dilakukan percobaan menggunakan bahan penyalut yang lebih murah (contoh: Maltodextrin). Serta perlu diaplikasikan pada produk lainnya untuk mengetahui pengaruh enkapsulasi ekstrak jahe sambiloto menggunakan WPI secara pasti.