

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Enkapsulasi ekstrak jahe dan sambiloto dengan metode kristalisasi menggunakan gula sebagai bahan penyalut terbukti efektif dan secara nyata mampu menghasilkan ekstrak serbuk dan formulasi *hard ice cream* paling baik.
- Dari segi uji organoleptik, hasil pengujian secara keseluruhan menunjukkan bahwa sampel perlakuan ekstrak serbuk 10 gram merupakan perlakuan terbaik. Perlakuan ekstrak serbuk 10 gram meraih skor tertinggi pada parameter rasa, aroma, tekstur, dan secara keseluruhan.
- Dari segi hasil analisis fisikokimia, sampel perlakuan ekstrak serbuk 30 gram memiliki hasil yang paling baik yaitu nilai *overrun* dan viskositas tinggi, nilai *melting rate* rendah, dan memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai enkapsulasi ekstrak jahe sambiloto menggunakan metode enkapsulasi selain kristalisasi dan penggunaan bahan penyalut lainnya untuk lebih mengetahui efektivitas bahan penyalut sebagai emulsifier (contoh : gum arab dan maltodextrin). Kemudian perlu dilakukan pengaplikasian penelitian ini terhadap produk lainnya dengan penambahan indikator penelitian lain (contoh : kadar lemak, kadar protein, dan total padatan) untuk mengetahui kepastian pengaruh enkapsulasi ekstrak jahe sambiloto menggunakan metode kristalisasi.