

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Pada pembuatan sorbet kunyit asam dengan *fat replacer* dihasilkan bahwa semakin banyak penambahan tepung tapioka maka viskositas adonan kunyit asam semakin tinggi, *time to melt* sorbet semakin lama dan kekerasan semakin rendah. Sebaliknya, semakin meningkatnya tepung maizena dalam adonan menghasilkan viskositas adonan semakin rendah, *time to melt* sorbet semakin rendah dan kekerasan semakin tinggi.
- Penambahan tepung tapioka dan tepung maizena menghasilkan aktivitas antioksidan (% *inhibition*) yang tidak berbeda nyata antar perlakuan penambahan tepung.
- Pembuatan sorbet kunyit asam dengan penambahan tepung tapioka 30g memiliki tingkat kekerasan sorbet kunyit asam yang paling rendah yaitu 385,14gf, *time to melt* sorbet yang paling tinggi yaitu 6.430 detik viskositas yang paling tinggi yaitu 78.204,00 dPa.s.

### 5.2.Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan penelitian tentang pengujian sensori dan umur simpan sorbet kunyit asam.