

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Tingkat penggunaan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan pelarut pada pembuatan es krim berbahan dasar susu *full cream* memberikan perbedaan sangat nyata ($P < 0.01$) terhadap kadar lemak dan memberikan perbedaan nyata ($P < 0.05$) terhadap kadar karbohidrat dan kadar air.
2. Penggunaan taraf air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda perlakuan T₂ 2300 ml berdasarkan uji organoleptik terhadap keseluruhan parameter menghasilkan es krim yang disukai oleh panelis serta memiliki kandungan lemak yang memenuhi persyaratan SNI No. 01-3713-1995 yaitu 5.00 % dan kadar karbohidrat sebesar 16.02 % serta kadar air sebesar 50.10 %. Sehingga jika membuat produk es krim hendaknya menggunakan perlakuan T₂ 2300 ml.
3. Secara umum panelis menerima dengan baik terhadap produk es krim dengan menggunakan variasi air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian terhadap uji organoleptik bahwa secara umum panelis menerima dengan baik terhadap produk es krim berbahan dasar susu *full cream* dengan menggunakan air kelapa (*Cocos nucifera, L*) muda sebagai bahan

pelarut. Sehingga disarankan jika membuat produk es krim menggunakan air kelapa muda perlu ditambahkan varian rasa agar meningkatkan penerimaan aroma dan rasa dari es krim tersebut dan perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan air kelapa tua sehingga bisa membandingkan es krim yang menggunakan air kelapa muda dan air kelapa tua sebagai bahan pelarut. Analisis proksimat terhadap es krim perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui kandungan senyawa fungsional dalam es krim dengan variasi air kelapa.