

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan gel lidah buaya memengaruhi karakteristik sensori es krim kacang tanah terutama pada warna dan tekstur. Penggunaan gel lidah buaya dapat membuat warna produk menjadi lebih muda atau kurang pekat serta menyebabkan tekstur adonan es krim lebih encer. Kondisi tersebut terjadi karena gel lidah buaya yang digunakan berasal dari tanaman lidah buaya segar yang secara alami mengandung sekitar 99% air.
2. Penambahan bubuk coklat berpengaruh terhadap karakteristik sensori es krim kacang tanah; semakin banyak jumlah bubuk coklat yang digunakan, kekuatan parameter warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan coklat akan semakin meningkat.
3. Formulasi terbaik berdasarkan uji indeks efektivitas diperoleh pada perlakuan L2C2 yaitu penambahan gel lidah buaya 2,5% dan bubuk coklat 3% dengan karakteristik sensori meliputi warna coklat sedang (3,56), beraroma coklat (3,68), bertekstur lembut (4,24), rasa manis (4,48), dan tingkat kesukaan suka (4,04). Karakteristik fisikokimia pada perlakuan L2C2 menunjukkan total padatan terlarut sebesar 32°Brix, waktu leleh selama 7 menit, dan viskositas sebesar 498 mPa.s.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan agar penelitian selanjutnya melakukan pengujian yang lebih lengkap terhadap produk pangan yang dihasilkan, seperti uji daya simpan, uji mikrobiologi, serta uji kandungan gizi untuk mengetahui kualitas dan keamanan produk secara lebih menyeluruh. Perlu dilakukan kajian lebih lanjut mengenai pemenuhan standar sertifikasi halal pada produk es krim kacang tanah yang dihasilkan guna meningkatkan nilai tambah dan mendukung penerapan ketentuan pemerintah.