

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai *ice cream* berbahan dasar *albedo* semangka dan labu kuning dapat disimpulkan sebagai berikut

1. Penambahan *albedo* semangka dan labu kuning dalam pembuatan *ice cream* berdasarkan hasil perhitungan statistik kandungan zat gizi makro (kadar air, abu, protein, karbohidrat, dan lemak) didapatkan nilai hasil signifikasi kadar air, abu dan protein $p < 0,05$ yang artinya terdapat pengaruh nyata penambahan *albedo* semangka dan labu kuning. Sedangkan nilai signifikasi kadar karbohidrat dan lemak didapatkan nilai $p > 0,005$ artinya tidak ada pengaruh nyata penambahan *albedo* semangka dan labu kuning terhadap kadar karbohidrat dan lemak pada *ice cream*.
2. Hasil uji statistik untuk kadar *flavonoid* setiap formulasi *ice cream* berbahan dasar *albedo* semangka dan labu kuning menunjukkan nilai signifikasi $p > 0,05$ yang artinya tidak ada pengaruh nyata penambahan *albedo* semangka dan labu kuning terhadap kadar *flavonoid ice cream*.
3. Hasil uji statistik untuk daya *antioksidan* setiap formulasi *ice cream* berbahan dasar *albedo* semangka dan labu kuning menunjukkan nilai signifikasi $p < 0,05$ yang berarti terdapat pengaruh nyata penambahan *albedo* semangka dan labu kuning terhadap daya *antioksidan ice cream*.
4. Daya terima yang dilakukan pada *ice cream* berbahan dasar *albedo* semangka dan labu kuning berdasarkan hasil perhitungan statistik aspek rasa menunjukkan nilai signifikasi $p < 0,05$ yang artinya terdapat pengaruh nyata aspek rasa dengan penambahan *albedo* semangka dan labu kuning terhadap *ice cream*. Sedangkan parameter warna, aroma dan rasa mendapatkan nilai signifikasi $p > 0,05$ yang artinya tidak ada pengaruh nyata aspek warna aroma dan rasa dengan penambahan *albedo* semangka dan labu kuning terhadap *ice cream*.

B. Saran

Penelitian yang dilakukan pada *ice cream* berbahan dasar *albedo* semangka dan labu kuning memiliki saran untuk penelitian selanjutnya sebagai berikut

1. Diharapkan para peneliti selanjutnya melakukan uji daya simpan *ice cream* berbahan dasar *albedo* semangka dan labu kuning.
2. Diharapkan para peneliti selanjutnya melakukan uji mendalam terhadap jenis *antioksidan* apa yang terkandung dalam *ice cream* berbahan dasar *albedo* semangka dan labu kuning.
3. Diharapkan para peneliti selanjutnya bisa melakukan perlakuan lain terhadap labu kuning sehingga dapat mengeliminasi atau mengurangi rasa pahit pada formulasi 3 yang tinggi daya *antioksidan*.
4. Diharapkan laboratorium Dasar Kuliner Universitas Widya Nusantara untuk mengadakan pembelian alat lemari *freezer* sebagai alat pembeku atau *ice cream* untuk memudahkan peneliti selanjutnya dalam pengembangan produk *ice cream*.
5. Diharapkan laboratorium Kimia Universitas Widya Nusantara untuk menyediakan Laboran dan asisten Laboran untuk memudahkan mahasiswa/i Universitas Widya Nusantara melakukan penelitian Analisis