

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penambahan jahe dan madu pada es krim susu sapi memengaruhi sifat organoleptik, terutama warna, aroma, dan tekstur. Perlakuan tanpa penambahan (P0) mendapat nilai tertinggi dan paling disukai panelis. Penambahan jahe dan madu dalam jumlah tinggi menurunkan kesukaan terhadap warna, aroma, dan tekstur. Sedangkan P1, P2 dan P3 mengalami penurunan nilai karena warna semakin gelap dan tekstur cenderung kasar / mengkristal.

5.2 Saran

Disarankan agar penelitian selanjutnya menganalisis viskositas guna mendukung hasil organoleptik dan menilai mutu serta stabilitas produk. Selain itu, disarankan pula agar peneliti selanjutnya menyesuaikan kembali takaran penambahan madu dan jahe pada es krim untuk memperoleh hasil yang lebih optimal terutama pada jahe. Penggunaan berbagai bentuk sari jahe juga dapat dieksplorasi untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kualitas organoleptik dalam penerimaan konsumen.