

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Penambahan ekstrak daun cincau hijau berpengaruh nyata terhadap aktivitas antioksidan es krim sari tempe dengan nilai aktivitas antioksidan tertinggi 19,72% RSA pada perlakuan 3%.
2. Penambahan ekstrak daun cincau hijau berpengaruh nyata terhadap sifat fisik es krim sari tempe dengan nilai *overrun* tertinggi 8,07% pada perlakuan 0% dan nilai kecepatan leleh terlama 24,48 menit/20g pada perlakuan 4%.
3. Penambahan ekstrak daun cincau hijau berpengaruh nyata terhadap warna dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh pada rasa dan aroma es krim sari tempe.
4. Perlakuan terbaik terdapat pada penambahan ekstrak daun cincau hijau sebesar 3% dengan penilaian sensoris disukai panelis, aktivitas antioksidan 19,72% RSA, *overrun* 5,58%, dan kecepatan leleh 23,59 menit/20g.

#### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian disarankan untuk penggunaan penambahan ekstrak daun cincau hijau sebesar 3% sebagai penstabil alami es krim sari tempe. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan pengujian kadar lemak, dan kadar protein, serta penambahan sumber lemak nabati dengan konsentrasi yang tepat untuk menghasilkan tekstur es krim sari tempe yang lebih lembut.