

BAB V. KESIMPULAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi susu kambing:ekstrak ubi jalar ungu meningkatkan kadar protein total, parameter warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh terhadap *melting rate*, tidak meningkatkan kadar vitamin C dan parameter rasa pada sensori hedonik es krim yoghurt sinbiotik susu kambing ubi jalar ungu dengan penambahan pure terong belanda.
2. Penambahan pure terong belanda meningkatkan kadar vitamin C, kadar protein total, parameter warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan, tetapi tidak berpengaruh terhadap *melting rate* dan tidak meningkatkan parameter rasa pada sensori hedonik es krim yoghurt sinbiotik susu kambing ubi jalar ungu dengan penambahan pure terong belanda.
3. Interaksi proporsi susu kambing:ekstrak ubi jalar ungu dan persentase pure terong belanda meningkatkan kadar vitamin C, kadar protein total, dan sensori hedonik es krim yoghurt sinbiotik susu kambing ubi jalar ungu dengan penambahan pure terong belanda, tetapi tidak berpengaruh terhadap *melting rate*.
4. Formula terbaik es krim yoghurt sinbiotik susu kambing ubi jalar ungu dengan penambahan pure terong belanda adalah es krim dengan formula 70% susu kambing, 30% ekstrak ubi jalar ungu, dan 30% pure terong belanda yang memiliki pH 3,9, *melting rate* 24,83 menit, vitamin C 98,27 mg/100g, protein total 14,93 g, gula reduksi 5,3 g, total BAL $1,1 \times 10^9$ CFU/mL, dan skor warna 4,09; aroma 3,49; tekstur 2,95; rasa 1,84; serta keseluruhan 3,33.
5. *Serving size* es krim yoghurt sinbiotik susu kambing ubi jalar ungu dengan penambahan pure terong belanda untuk penderita diabetes adalah 100 mL dengan kandungan vitamin C 98,27 mg/100g, protein total 14,93 g, gula reduksi 5,3 g, dan probiotik $1,1 \times 10^9$ CFU/mL.

B. Saran

1. Penelitian lanjutan perlu dilakukan terkait intervensi produk Es Krim Yoghurt Sinbiotik *Sumburonda* bagi penderita diabetes.

