

## BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Perlakuan proporsi susu kambing:ekstrak ubi jalar ungu, penambahan pure terong belanda, dan interaksi kedua perlakuan tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia (*overrun* dan kadar lemak) es krim yoghurt sinbiotik Sumburonda.
2. Perlakuan proporsi susu kambing:ekstrak ubi jalar ungu, penambahan pure terong belanda, dan interaksi kedua perlakuan berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan es krim yoghurt sinbiotik Sumburonda.
3. Perlakuan proporsi susu kambing:ekstrak ubi jalar ungu berpengaruh terhadap mutu hedonik warna, tetapi tidak berpengaruh terhadap mutu hedonik aroma, rasa, dan tekstur. Penambahan pure terong belanda berpengaruh terhadap mutu hedonik warna dan rasa, tetapi tidak berpengaruh terhadap mutu hedonik aroma dan tekstur. Interaksi kedua perlakuan berpengaruh terhadap mutu hedonik warna, aroma, rasa, dan tekstur.
4. Formula terbaik es krim yoghurt sinbiotik Sumburonda adalah es krim dengan proporsi susu kambing dan ubi jalar ungu 70:30 dengan penambahan pure terong belanda 30% yang mengandung lemak sebesar 3,23%, aktivitas antioksidan sebesar 92,88%, *overrun* 1,23%, memiliki rasa cukup asam, warna ungu, aroma tidak prengus, dan tekstur lembut.
5. Takaran saji es krim yoghurt sinbiotik Sumburonda sebesar 100 g dengan kandungan lemak 3,23 g dan memenuhi persentase pemenuhan kebutuhan lemak sebesar 10,06% dari 25% kebutuhan lemak diet DM 1100 kalori.

### B. Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan yaitu intervensi terhadap hewan uji coba dan manusia untuk mengetahui pengaruh pemberian es krim yoghurt sinbiotik Sumburonda terhadap kadar glukosa darah.