

## **BAB VII**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **7.1 Simpulan**

1. Formulasi yang tepat antara imbangan nanas madu dan pakcoy dalam menghasilkan kualitas es krim nanas madu dan pakcoy adalah F1 (75%:25%), F2 (50%:50%) dan F3 (25%:75%).
2. Ilmbangan nanas madu dan pakcoy tidak berpengaruh nyata ( $p < 0.05$ ) terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur es krim nanas madu dan pakcoy.
3. Formulasi es krim nanas madu dan pakcoy terbaik berdasarkan hasil pengujian organoleptik adalah es krim formula 1 dengan imbangan nanas madu dan pakcoy 75%:25%.
4. Es krim nanas madu dan pakcoy terbaik memiliki warna kuning muda, rasa manis yang berasal dari nanas madu, aroma yang khas dari nanas madu serta tesktur yang lembut.
5. Es krim nanas madu dan pakcoy terbaik memiliki kandungan vitamin C sebesar 9.26 mg per takaran saji (80 ml) yang dapat memenuhi 19% kecukupan vitamin C harian anak usia sekolah.
6. Es krim nanas madu dan pakcoy terbaik memiliki kandungan serat sebesar 3.66 gr per takaran saji (80 ml) yang dapat memenuhi 14.1% kecukupan serat harian anak usia sekolah.
7. Hasil analisis biaya es krim nanas madu dan pakcoy terbaik memiliki harga jual sebesar Rp10.500/takaran saji.

#### **7.2 Saran**

1. Berdasarkan hasil uji vitamin C, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai prosedur pembuatan es krim nanas madu dan pakcoy untuk meminimalisir hilangnya kandungan vitamin C selama pengolahan.
2. Berdasarkan analisis biaya, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai substitusi bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan

es krim nanas madu dan pakcoy agar menghasilkan es krim dengan harga jual yang terjangkau dan memiliki kandungan gizi yang tinggi.

3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemilihan dan formulasi bahan-bahan yang digunakan agar menghasilkan es krim dengan kadar lemak yang sesuai dengan syarat mutu es krim berdasarkan SNI 01-3713-1995.