

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Mutu Kimia diambil dari perlakuan terbaik menunjukkan hasil 16,25% kadar air dan 31,49% kadar abu.
2. Mutu gizi *ice cream* pada taraf perlakuan 1 (P1), taraf perlakuan 2 (P2), dan taraf perlakuan 3 (P3) telah memenuhi syarat SNI No. 01-3713-1995.
3. Taraf perlakuan 1 (P1) memiliki hasil overrun dan kecepatan leleh terbaik dibandingkan dengan taraf perlakuan lainnya yaitu 36,87% dan 25,60 menit/100 gram
4. Berdasarkan mutu organoleptik, tingkat kesukaan panelis pada warna *ice cream* sangat berpengaruh signifikan, sedangkan aroma, rasa, dan tekstur tidak memberikan pengaruh yang signifikan.
5. Taraf perlakuan 2 (85 : 15 + 25) merupakan taraf perlakuan terbaik dalam produk pengembangan makanan selingan ibu hamil Trimester I penderita anemia dengan kandungan setiap porsinya (100 gram) yaitu energi 247,3 kkal, protein 4,51 gram, lemak 7,66 gram, karbohidrat 40,09 gram, zat besi 1,91 mg, dan vitamin C 3,96 mg.

B. Saran

1. *Ice cream* Formulasi jambu biji merah dan pisang ambon sebesar 85:15 (P2) pada *Ice Cream* susu kedelai dengan penambahan tepung kecambah sebesar 25% dapat menjadi referensi makanan selingan bagi ibu hamil trimester I penderita anemia.
2. Terdapat butiran kasar pada tekstur *ice cream* (P1, P2, dan P3) disebabkan oleh penambahan tepung kecambah kedelai pada pengembangan formula. Oleh karena itu, dalam pengolahan menjadi tepung kecambah kedelai dianjurkan untuk pengayakan lebih halus dengan memperkecil satuan mesh atau menggunakan ayakan < 80 mesh.