

## BAB 7

### PENUTUP

#### 7.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 7.1.1 Pemberian sari daun krokot (*Portulaca oleracea L.*) pada es krim, menunjukkan perbedaan yang signifikan terhadap peningkatan kadar zat besi.
- 7.1.2 Kadar zat besi pada es krim sari daun krokot tanpa *pretreatment* yaitu 0,143 mg/100g, es krim sari daun krokot dengan kukus yaitu 0,098 mg/100g dan es krim sari daun krokot dengan *blanching* yaitu 0,084 mg/100g
- 7.1.3 Pemberian perlakuan *blanching* memberikan perbedaan signifikan terhadap penurunan kadar zat besi bila dibandingkan dengan dengan perlakuan tanpa *pretreatment* dan pemberian perlakuan kukus tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap kadar zat besi bila dibandingkan dengan perlakuan tanpa *pretreatment* dan *blanching*
- 7.1.4 Perlakuan terbaik untuk mempertahankan kadar zat besi pada pembuatan es krim sari daun krokot adalah tanpa *pretreatment*

#### 7.2 Saran

Dari hasil penelitian yang dilakukan, saran yang dapat dikemukakan adalah sebagai berikut.

- 7.2.1 Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui mutu zat gizi makro dan mikro yang terkandung dalam produk es krim krokot
- 7.2.2 Perlu diperhatikan perubahan suhu saat proses pengukusan dan *blanching*
- 7.2.3 Perlu dipastikan sebelum dianalisis di Laboratorium, es krim membeku secara menyeluruh dari dalam hingga luar

