

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan, peneliti menemukan bahwa *sorbet* dari belimbing wuluh memiliki hasil akhir dengan tekstur yang berserat sesuai dengan peneliti yang mau. Selama penelitian, peneliti menggunakan oven untuk menurunkan kadar asam dari belimbing tersebut. Dan untuk warna dari sorbet belimbing wuluh berwarna kecoklatan namun hal ini merupakan penelitian terbaru disebabkan penelitian ini menggunakan *maple syrup* sedangkan penelitian sorbet pada umumnya menggunakan *simple syrup* sebagai pemanisnya, dan untuk aroma dari sorbet belimbing wuluh beraroma *smokey* hal ini disebabkan hasil dari proses pemanggangan.

B. Saran

Dalam suatu penelitian tentunya dapat kekurangan, maka peneliti memiliki memberikan saran yaitu:

1. Waktu proses penuangan *maple syrup* peneliti harus memperhatikan *recipe* agar rasa dari sorbet tidak terlalu manis atau hpeambar
2. Waktu proses pembekuan dalam mesin *ice cream* peneliti harus memperhatikan waktu yang agar proses pembekuan dalam mesin *ice cream* tidak over, dikarenakan untuk tekstur sorbet tidak terlalu halus melainkan kasar atau berserat.