

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan, penggunaan beras ketan dalam pengolahan es puter memberi pengaruh yang signifikan pada kestabilan struktur pada es puter. es puter yang dihasilkan tahan pada suhu ruang dan teksturnya lebih halus sehingga jangka waktunya untuk mencair lebih panjang dibandingkan es puter yang tidak mengandung beras ketan. Dengan adanya penelitian ini dapat disimpulkan bahwa beras ketan dapat digunakan digunakan sebagai *stabilizer* pada es puter.

5.2 Saran

Untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dapat dilakukan dengan lebih memahami proses produksi baik dari teori maupun teknik produksi. Hal ini bisa dilakukan dengan penelitian lebih lanjut dari jurnal, buku, ataupun sumber lain dari Internet. Persiapan yang matang juga diperlukan untuk mencapai sebuah ide dan konsep yang jelas sebelum melakukan sebuah penelitian lebih lanjut dengan cara *trial* dan *error* dari bahan, peralatan maupun teknik untuk mendapatkan hasil yang lebih maksimal.