

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan ini, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Jenis *emulsifier* MDAG, Tween 80 dan campuran MDAG & Tween 80 beserta dengan perbedaan proporsi *emulsifiernya* berpengaruh nyata terhadap nilai *overrun*, waktu leleh, karakteristik es krim seperti *iciness* dan *melt-down* dan penerimaan keseluruhan es krim santan kelapa.
2. Es krim dengan karakteristik terbaik dihasilkan dari perlakuan pengemulsi MDAG & Tween 80 dengan HLB 6.1 pada proporsi 0.1%. *Overrun* sebesar 40.9%, skor *iciness* 6.35 (tidak kasar), skor *melt-down* 6.50 (tidak cepat meleleh), dan skor penerimaan keseluruhan 3.45 (agak suka). Sedangkan pada Waktu Leleh terbaik dihasilkan oleh Tween 80 0.2% yaitu selama 20.53 menit.

#### 5.2 Saran

Penggunaan *emulsifier* yang dapat menghasilkan es krim dengan karakteristik yang baik disarankan pada penggunaan MDAG & Tween 80 pada proporsi 0.2%.