

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian es krim substitusi *whipping cream* dengan minyak sawit merah dapat disimpulkan bahwa :

1. Substitusi *whipping cream* dengan minyak sawit merah berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik es krim seperti *overrun* dan daya leleh es krim yang semakin menurun. Warna es krim yang semakin berwarna kuning, serta total padatan terlarut, kadar lemak dan aktivitas antioksidan es krim yang semakin meningkat. Sifat Organoleptik *Iceness* es krim yang semakin berkristal, serta rasa, aroma dan penerimaan keseluruhan yang agak disukai.
2. Substitusi *whipping cream* dengan minyak sawit merah terbaik yaitu 3% menghasilkan es krim terbaik dengan nilai *overrun* 31,92%, daya leleh 16,03 menit, total padatan terlarut 21,87°Brix, aktivitas antioksidan 14,00% dan sifat organoleptik *iceness* es krim agak berkristal, dengan tekstur agak lembut, serta aroma, rasa, dan penerimaan keseluruhan agak suka.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian disarankan agar dilakukan pengujian lebih lanjut es krim substitusi *whipping cream* dengan minyak sawit merah terhadap umur simpan es krim.