

5. KESIMPULAN dan SARAN

5.1. KESIMPULAN

- Penggunaan tepung tapioka, sagu, garut, dan pati kentang sebagai *fat mimetics* berbasis karbohidrat dapat menurunkan *overrun* kadar lemak, dan total padatan, meningkatkan kekerasan dan viskositas, serta memperlambat *time to melt*.
- Es krim *soyalo*e dengan penambahan tepung lokal sebagai *fat mimetics* memberikan nilai *overrun*, waktu pelelehan, dan total padatan yang memiliki kemiripan dengan es krim *soyalo*e kontrol. Sedangkan kadar lemak es krim *soyalo*e dengan penambahan tepung lokal sudah sesuai dengan standar SNI 01-3713-1995 (Minimum = 5%).
- Hasil sensori es krim *soyalo*e penambahan tepung garut memiliki tingkat kesukaan yang paling mirip dengan es krim *soyalo*e kontrol.

5.2. SARAN

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar dan stabilitas antioksidan dalam es krim *soyalo*e.