

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Penambahan gelatin serta *emulsifier* sebagai kombinasi *fat replacer* pada *soft ice cream* jambu biji rendah lemak dapat menurunkan *melting rate* dan meningkatkan *time to melt* dibandingkan dengan es krim kontrol.
- Total padatan dan kadar lemak pada *soft ice cream* jambu biji rendah lemak lebih rendah dibandingkan es krim kontrol tanpa penambahan gelatin dan *emulsifier*.
- *Soft ice cream* jambu biji rendah lemak dengan penambahan 15 gram *emulsifier* menghasilkan nilai viskositas paling tinggi dibandingkan es krim lainnya.
- *Soft ice cream* jambu biji rendah lemak dengan penambahan 10 gram *emulsifier* menghasilkan nilai viskositas yang tidak berbeda nyata dengan es krim kontrol yang menggunakan susu *low fat*.
- Semakin banyak jumlah *emulsifier* yang ditambahkan, maka fungsi-fungsi *emulsifier* yang bekerja akan semakin efektif dalam meningkatkan viskositas dan menurunkan *melting rate* serta meningkatkan *time to melt*.

### 5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh *overrun* es krim berbasis *low fat*
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penerimaan konsumen terhadap produk *soft ice cream* jambu biji rendah lemak