

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Hasil analisis fisik menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi gelatin yang ditambahkan pada es krim sari jali menyebabkan nilai *overrun*, viskositas, *time to melt* meningkat sedangkan nilai kekerasan menurun serta menghasilkan gelembung udara yang semakin banyak dan kecil.
- Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi gelatin yang ditambahkan pada es krim sari jali menyebabkan nilai total padatan dan total kalori meningkat.
- Hasil analisis sensori menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai es krim sari jali dengan penambahan gelatin 0,5% .

5.2. Saran

- Pada penelitian selanjutnya perlu ditambahkan lemak dalam pembuatan es krim sari jali sehingga standar mutu es *overrun* tercapai dan es krim dapat lebih diterima oleh konsumen.
- Perlu dilakukan pengujian pada sari jali untuk mengetahui informasi kandungan gizi sari jali karena dalam proses pembuatan sari jali banyak melalui tahapan yang bisa menyebabkan kandungan gizi yang terdapat pada sari jali berkurang.

