

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Lemak susu dalam pembuatan es krim menghasilkan tekstur yang lembut, meningkatkan citarasa, dan karakteristik pelumeran yang baik.
- Kuning telur merupakan *emulsifier* yang mengembang es krim, memecah globula lemak dalam es krim, mencegah penggumpalan globula lemak dan keluar dalam bentuk butiran mentega selama proses pencampuran sehingga dapat mencapai *overrun* yang diinginkan.
- Semakin tinggi kandungan lemak pada es krim maka semakin lama waktu pelelehan. Dengan menggunakan susu *full cream* menghasilkan waktu pelelehan yang tertinggi yaitu 12,92 menit. Sedangkan pada penyimpanan 7 hari waktu pelelehan tertinggi sebesar 14,81 menit.
- Semakin tinggi kadar lemak pada es krim maka semakin banyak kristal es yang berada diantara jaringan lemak sehingga laju leleh menurun. Menggunakan susu *full cream* menghasilkan kadar lemak yaitu 21,51% *fresh*. Penyimpanan 7 hari, susu *full cream* sebesar 26,07%.
- Tingginya kadar air pada es krim menyebabkan jumlah air yang membeku semakin besar sehingga kemampuan memerangkap udara semakin rendah dan pengembangan es krim menjadi terbatas.
- Padatan susu tanpa lemak dapat menyebabkan terbentuknya kristalisasi laktosa selama penyimpanan sehingga tekstur es krim seperti berpasir.

5.2. Saran

- Penelitian selanjutnya perlu dilakukan pengujian globula lemak produk es krim dengan berbagai jenis susu agar dapat mengenai berapa banyak globula lemak pada setiap es krim dengan menggunakan berbagai jenis susu.