

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Penambahan jeruk nipis dan lemon dengan konsentrasi berbeda tidak mempengaruhi nilai *overrun*. Tetapi semakin banyak konsentrasi penambahan sari jeruk nilai *overrun* es krim semakin tinggi.
- Penambahan jeruk nipis dan lemon dengan konsentrasi berbeda mempengaruhi nilai *melting rate*. Semakin rendah konsentrasi penambahan sari jeruk nilai *melting rate* meningkat.
- Penambahan jeruk nipis dan lemon dengan konsentrasi berbeda mempengaruhi nilai *time to melt*. Semakin rendah konsentrasi penambahan sari jeruk nilai *time to melt* menurun.
- Adanya denaturasi menyebabkan tidak stabilnya emulsi es krim sehingga mempengaruhi nilai *overrun*, *melting rate*, dan *time to melt* es krim setelah disimpan.
- Viskositas es krim menurun dengan adanya peningkatan jumlah penambahan sari jeruk.
- Penambahan jeruk nipis dan lemon dengan konsentrasi berbeda mempengaruhi nilai pH es krim temulawak.
- Penambahan jeruk nipis dan lemon dengan konsentrasi berbeda mempengaruhi nilai total padatan.
- Semakin tinggi konsentrasi penambahan jeruk warna lebih stabil selama penyimpanan.
- Hasil analisa sensori menunjukkan antar sampel tidak memiliki perbedaan signifikan pada masing-masing parameter.

5.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penambahan sari jeruk dengan konsentrasi berbeda terhadap struktur kristal dan globula lemak.
- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan produk es krim temulawak.