

5. KESIMPULAN

- Penambahan dan peningkatan kadar zat penstabil dapat menurunkan nilai *overrun* dan *melting rate* namun dapat meningkatkan viskositas dan total padatan
- Penambahan zat penstabil dan variasi konsentrasi berpengaruh pada *overrun* es krim kulit buah naga
- Penambahan gelatin menghasilkan *overrun* yang tidak memenuhi standar *overrun* es krim karena viskositasnya yang tinggi dapat menurunkan *overrun*
- Sampel kontrol dan gum arab memiliki *melting rate* tinggi dikarenakan masih banyaknya air bebas yang tidak terikat oleh zat penstabil sehingga mudah meleleh
- Gum arab memiliki berat molekul terbesar namun viskositasnya rendah dan membutuhkan waktu *aging* lama sehingga tidak maksimal dalam mengikat air bebas.
- Gum arab memiliki viskositas terendah sehingga total padatannya dibawah standar total padatan es krim.
- Gelatin memiliki nilai total padatan tinggi yakni diatas standar dikarenakan banyaknya air bebas yang diikat oleh gelatin sehingga sedikit yang menguap dan banyak meninggalkan padatan.

