

5. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Penambahan jenis dan penstabil memiliki pengaruh yang signifikan terhadap parameter *stiffness* yang disimpan pada suhu *chiller* selama 1 hari dan *freezer* selama 21 hari.
2. Penambahan gelatin 0,7% memiliki pengaruh yang tinggi terhadap parameter *stiffness* selama penyimpanan.
3. Penambahan karagenan 0,5% memiliki pengaruh yang tinggi terhadap parameter *overrun* selama penyimpanan.
4. Penambahan gelatin 0,5% memiliki pengaruh yang tinggi terhadap parameter *foam stability* selama penyimpanan.
5. Penambahan penstabil jenis gelatin dengan rentang konsentrasi 0,5%-0,7% dapat meningkatkan kualitas produk selama penyimpanan dengan parameter *stiffness* dan *foam stability*, namun terdapat kekurangan tidak dapat meningkatkan *overrun*.
6. Tingkat kesukaan pada sampel dengan penyimpanan selama 3 hari yang paling disukai adalah sampel dengan penambahan karagenan 0,5%.
7. Tingkat kesukaan pada sampel dengan penyimpanan selama 21 hari yang paling disukai adalah sampel dengan penambahan gelatin 0,7%.

5.2. Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang metode dan waktu pencampuran zat penstabil yang digunakan terutama pada penstabil karagenan dan gum arab, pengukuran suhu ruangan yang digunakan untuk proses pembuatan, kecepatan pengadukan, dan diharapkan mampu mendetilkan hasil data.