

5 KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- Berdasarkan pengujian fisik *whipped cream*, *whipped cream* jali dengan penambahan minyak padat nabati 40% memiliki nilai *overrun*, *whipping time*, *stiffness* yang lebih baik dibandingkan dengan *whipped cream* jali dengan penambahan minyak padat nabati 30% dan 35%.
- Berdasarkan pengujian sensoris dan kenampakan visual *whipped cream*, *whipped cream* jali dengan penambahan minyak padat nabati 40% memiliki kenampakan, dan daya penerimaan yang lebih baik dibandingkan dengan *whipped cream* jali dengan penambahan minyak padat nabati 30% dan 35%.

5.2 Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai jumlah penambahan *emulsifier* maupun *stabilizer*, sehingga didapatkan hasil *whipped cream* yang lebih baik.

