

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan review diatas, pemanfaatan santan kelapa pada produk pangan es krim dengan penambahan santan yang tinggi menyebabkan overrun meningkat, kadar lemak meningkat, aroma dan rasa yang gurih, warna yang sesuai dengan produk pangan yang ditambahkan dan tekstur es krim yang lembut. Produk es krim kombinasi santan kelapa dengan ubi jalar ungu dan tepung ubi hutan menghasilkan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik yang baik. Pada produk yoghurt, semakin banyak santan yang ditambahkan pH yang dihasilkan semakin rendah, kadar lemak meningkat, aroma, warna, rasa dan tekstur dapat diterima oleh panelis. Produk yoghurt kombinasi santan kelapa dengan susu sapi dan bubur kismis menghasilkan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik yang baik. Pada produk keju semakin banyak santan yang ditambahkan menyebabkan rendemen menurun, kadar lemak meningkat, aroma, warna, rasa dan tekstur menghasilkan aroma khas santan yang gurih dan aroma khas susu sapi. Pemanfaatan santan kelapa terbaik pada produk es krim. Perbedaan pengolahan santan kelapa pada setiap produk yang dihasilkan dapat mempengaruhi hasil akhir produk.

