

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Es krim merupakan makanan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Es krim biasanya memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi, sehingga dibutuhkan alternatif pengganti lemak yang memiliki kandungan yang baik serta memiliki sifat yang mirip dengan lemak. Sumber pengganti lemak yang baik adalah protein dan karbohidrat yang secara alami dapat membentuk mikropartikel dengan ukuran serta bentuk yang mirip dengan lemak.

Oat merupakan salah satu jenis sereal yang baik digunakan sebagai pengganti lemak pada es krim karena memiliki nilai viskositas sebesar 155 cP, memiliki kandungan protein sebanyak 11,10% dan menghasilkan tekstur yang lembut pada es krim dimana tekstur merupakan salah satu faktor terpenting dalam parameter kualitas es krim. Sedangkan untuk tekstur es krim yang menghasilkan tekstur kasar terdapat pada sereal jenis barley dan memiliki kadar protein sebanyak 4,19% dengan viskositas 124,2 cP.

6.2 Saran

Penggunaan sereal sebagai *fat replacer* pada es krim masih sangat jarang dilakukan. Sehingga dalam *review* ini masih sedikit data yang didapatkan, selain itu masih terdapat jenis sereal yang belum dibahas pada *review* ini. Diharapkan kedepannya lebih banyak lagi yang membahas tentang sereal sebagai *fat replacer* terutama pengaplikasiannya pada es krim.