

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- Penggunaan susu jali dan susu *low fat* berpengaruh secara signifikan terhadap karakteristik fisik dari *low fat soft ice cream*, yaitu menurunkan *melting rate* dan menaikkan viskositas.
- Penggunaan susu jali dan susu *low fat* berpengaruh secara signifikan terhadap karakteristik kimia dari *low fat soft ice cream*, yaitu menaikkan kadar antioksidan dan menurunkan kadar lemak.
- Uji sensori secara *rating* deskriptif menunjukkan semua sampel memiliki aroma yang tidak langu, rasa yang tidak langu, dan tekstur yang tidak berpasir.
- Sampel yang menggunakan substitusi susu jali dan susu *low fat* dapat diterima oleh panelis karena tidak terdapat perbedaan yang nyata dengan sampel kontrol berdasarkan atribut sensori *overall*.
- Formulasi penggunaan susu jali dan susu *low fat* yang paling disukai oleh panelis berdasarkan atribut sensori *overall* adalah penggunaan susu jali 9,09% sebanyak 75% dan susu sapi *low fat* sebanyak 25%.

### 5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai *emulsifier* yang lebih cocok (contoh: karageenan) untuk membuat *low fat soft ice cream* sehingga dapat memperbaiki karakteristik fisik dari *low fat soft ice cream*. Perlu juga dilakukan pengujian antioksidan dengan metode IC50 sehingga dapat diketahui kuat atau tidaknya antioksidan pada produk. Untuk mendapatkan hasil *low fat ice cream* dengan karakteristik yang lebih baik, jali yang digunakan disarankan agar diekstrusi terlebih dahulu menjadi tepung.