

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Penggunaan santan kelapa dan emulsifier mono-digliserida menghasilkan gelato dengan *overrun*, *lightness*, dan kadar lemak yang lebih tinggi serta *hardness*, kecepatan meleleh, viskositas, nilai a^* (*redness*), nilai b^* (*yellowness*), kadar air dan kadar protein yang lebih rendah dibandingkan gelato kontrol.
- Pengaruh peningkatan konsentrasi emulsifier mono-digliserida terhadap karakteristik fisik gelato kunyit asam adalah meningkatkan *overrun*, viskositas, dan *lightness* serta menurunkan *hardness*, kecepatan meleleh dan nilai b^* (*yellowness*).
- Pengaruh peningkatan konsentrasi emulsifier mono-digliserida terhadap karakteristik kimia gelato kunyit asam adalah meningkatkan kadar lemak dan menurunkan kadar air.
- Tingkat kesukaan panelis terhadap karakteristik sensori gelato kunyit asam dengan santan kelapa dan peningkatan konsentrasi emulsifier mono-digliserida tidak berbeda nyata dengan gelato kontrol.
- Berdasarkan uji sensori, gelato kunyit asam dengan santan kelapa dan penambahan 0,1% emulsifier mono-digliserida merupakan perlakuan dengan tingkat kesukaan yang paling tinggi. Namun, nilai kesukaan tersebut masih lebih rendah daripada gelato kontrol.

6.2. Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antioksidan serta pengaruh lama penyimpanan terhadap karakteristik fisikokimia gelato kunyit asam dengan santan kelapa dan peningkatan konsentrasi emulsifier mono-digliserida.