

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Es krim kolang-kaling sampel A dengan penambahan santan kelapa 75 ml dan susu krim 25 ml mempunyai nilai viskositas, *overrun*, dan waktu leleh tertinggi.
- Es krim kolang-kaling sampel A, B, dan C memiliki karakteristik kimia (total padatan, lemak, dan protein) yang telah sesuai dengan SNI (2018) tentang es krim.
- Santan kelapa mempunyai potensi sebagai bahan pengganti susu krim dalam pembuatan es krim kolang-kaling.

6.2. Saran

- Perlu dilakukan pengembangan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan santan kelapa sebagai bahan pengganti susu krim.
- Perlu dilakukan analisis pengukuran warna pada es krim komersial yang dibandingkan terhadap warna es krim kolang-kaling.