

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

- Semakin tinggi kandungan minyak yang digunakan dalam pembuatan *whipping cream* menghasilkan nilai *overrun*, *stiffness* semakin tinggi. Untuk *foam stability*, akan semakin stabil dengan bertambahnya konsentrasi minyak.
- Nilai *overrun*, *stiffness*, *foam stability* dan *appearance whipping cream* dengan *vegetables fat* 40% didapatkan nilai paling baik dibandingkan dengan konsentrasi 30% dan 35%.
- Nilai *overrun* dan *stiffness whipping cream* tertinggi dihasilkan oleh *whipping cream* yang menggunakan minyak *cocoa butter* 40%, sedangkan untuk nilai *overrun* dan *stiffness* terendah dihasilkan oleh *whipping cream* yang menggunakan minyak *barco* 40%.
- *Appearance whipping cream* yang paling disukai oleh responden adalah *whipping cream* yang menggunakan *cocoa butter* 40%.
- Semakin tinggi konsentrasi lemak yang digunakan dalam pembuatan es krim akan menghasilkan nilai *overrun*, viskositas, total padatan, dan *time to melt* yang semakin tinggi dan nilai *melting rate* yang semakin rendah.
- *Overrun* es krim tertinggi adalah es krim yang menggunakan *whipping cream* CC 40%. Sedangkan nilai *time to melt*, viskositas dan total padatan tertinggi dihasilkan oleh BR 40%. Untuk *overrun* es krim terendah adalah es krim yang menggunakan *whipping cream* K2. Hal ini dikarenakan kandungan lemak dalam pembuatan es krim akan mempengaruhi karakteristik dari es krim.
- Berdasarkan penilaian panelis, *creaminess* es krim yang paling disukai adalah es krim yang menggunakan *whipping cream* cromacromix 40%. Untuk tekstur, panelis lebih menyukai K2, sedangkan rasa, panelis lebih menyukai es krim dengan *whipping cream* dengan minyak *cocoa butter* 40%.

### 5.2 Saran

Pembuatan *whipping cream* nabati perlu dikembangkan lebih lanjut dengan menggunakan berbagai jenis stabilizer maupun emulsifier.