

5. KESIMPULAN

- Semakin besar rasio tepung beras merah terhadap *whipped cream* menyebabkan menyebabkan nilai *hardness* semakin lebih besar, *overrun* semakin rendah, *viskositas* semakin tinggi, serta *melting rate* dan *time to melt* yang semakin lama.
- Formula dengan rasio 25% tepung beras merah : 75% *whipped cream* paling disukai oleh panelis karena karena tekstur es krim lebih halus dan *creamy*, serta tidak terasa berpasir.

