

BAB VII

PENUTUP

7.1. Kesimpulan

Menurut SNI 01-3713-1995, Eskrim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung eskrim atau dari campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan makanan yang diijinkan.

Proses pembuatan es krim probiotik dari buah bit meliputi penghitungan adonan, pencampuran adonan, pasteurisasi (pemanasan), homogenisasi, aging (penuaan), pembekuan dalam *ice cream maker*, dan pengerasan dalam *freezer*. Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan es krim probiotik dari buah bit antara lain : buah bit, susu fermentasi, susu UHT, susu skim, *butter*, maizena, gula pasir, CMC, kuning telur. Alat utama yang digunakan adalah *ice cream maker* yang merupakan suatu rangkaian alat pembuat *Hard Ice Cream*

Es Krim Probiotik dapat dibuat dengan menambahkan susu fermentasi didalam *Ice Cream Mix*, serta penggunaan Buah bit sebagai pewarna dan perisa alami es krim yang akan dibuat. Penambahan susu fermentasi ke dalam formula es krim menyebabkan pH es krim menjadi lebih rendah dari pada es krim pada umumnya. Dimana dari percobaan didapatkan nilai pH pada percobaan 1 sebesar 6, percobaan ke-2 sebesar 5, percobaan ke-3 sebesar 5, percobaan ke-4 sebesar 4 dan percobaan ke-5 sebesar 4.

Penambahan susu fermentasi dan buah bit terhadap lamanya waktu pembekuan di dalam *ice cream maker* menyebabkan nilai *overrun*, Kecepatan

Pelelehandan pH semakin naik, sedangkan total padatan es krim semakin lama waktu maka jumlah total padatan semakin kecil.

Dari percobaan dapat diketahui hasil penggunaan variabel waktu *ice cream makeryang* terbaik dan paling optimun yaitu pada penggunaan waktu 40 (menit) dimana menghasilkan es krim probiotik dari buah bit dengan nilai *overrun* sebesar 23,63 %, Kecepatan pelelehan sebesar 17,40 menit, total padatan sebesar 33,10 %, Hasil Uji Organoleptik mempunyai warna yang menarik bagi konsumen yaitu warna merah yang didapatkan dari pewarna alami buah bit, aroma susu fermentasi dan buah bit yang segar, rasa sedikit asam dan buah bit sebagai perisai cukup terasa pada es krim dan tekstur yang lembut dan baik dimana disukai oleh panelis.

7.2. Saran

Es krim probiotik yang dihasilkan memiliki nilai *overrun* yang masih mungkin ditingkatkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang formulasi es krim probiotik dari buah bit untuk mendapatkan karakteristik yang lebih baik teruta nilai *overrun* yang lebih tinggi. Dan sebaiknya dilakukan penelitian tentang es krim probiotik dari buah bit lebih lanjut mengenai masa simpan es krim.