

## **BAB VII**

### **PENUTUP**

#### **7.1. Kesimpulan**

Menurut SNI 01-3713-1995, Es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim 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 herbal dari ekstrak jahe 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 herbal dari ekstrak jahe antara lain : ekstrak jahe, susu sapi murni, susu skim, *butter*, maizena, gula pasir, CMC, kuning telur. Alat utama yang digunakan adalah *ice cream maker* yang merupakan suatu rangkain alat pembuat *Hard Ice Cream*

Es Krim herbal dapat dibuat dengan menambahkan ekstrak jahe kedalam *Ice Cream Mix*, serta penggunaan jahe sebagai pewarna dan perisa alami es krim yang akan dibuat. Dimana dari percobaan didapatkan nilai pH pada percobaan 1 sebesar 6, percobaan ke-2 sebesar 6, percobaan ke-3 sebesar 7, percobaan ke-4 sebesar 7 dan percobaan ke-5 sebesar 6.

Dari percobaan dapat diketahui hasil penggunaan variabel waktu *ice cream maker* yang terbaik dan paling optimun yaitu pada penggunaan waktu 45 (menit) dimana menghasilkan es krim herbal dari buah bit dengan nilai *overrun* sebesar 21,53 %, Kecepatan pelelehan sebesar 17,05 menit, total padatan sebesar 23,48 %, Hasil Uji Organoleptik mempunyai warna yang menarik bagi

konsumen yaitu warna merah yang didapatkan dari pewarna alami ekstrak jahe, aroma jahe yang segar, rasa sedikit hangat dan ekstrak jahe sebagai perisai cukup terasa pada es krim dan tekstur yang lembut dan baik dimana disukai oleh panelis.

## **7.2. Saran**

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