

BAB VII

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Es krim yaitu produk susu beku berbentuk susu padat yang dibuat dari campuran susu, gula, bahan pemantap, bahan penyedap rasa serta aroma dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lainnya (bahan pengemulsi dan pewarna) dan dikemas dalam plastik atau karton khusus.

Proses homogenisasi dalam pembuatan es krim Ubi Cilembu rasa Durian bertujuan untuk mengaduk semua bahan secara merata, memecah dan menyebarkan globula lemak, membuat tekstur lebih mengembang dan dapat menghasilkan produk yang lebih homogen.

Percobaan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa nilai *overrun* dan kecepatan leleh terhadap es krim yang dihasilkan berbanding lurus dan berbanding terbalik dengan kecepatan Rpm.

Es krim Durian tanpa Ubi cilembu terlihat bahwa pada kecepatan 8.000 rpm nilai *overrunnya* 14,3% dan kecepatan melelehnya 15 menit. Pada kecepatan 10.000 rpm nilai *overrunnya* 13% dan kecepatan melelehnya 14 menit. Es krim Durian tanpa Ubi cilembu menghasilkan kecepatan leleh yang cukup cepat dan menghasilkan aroma durian, berwarna kuning muda dan rasa durian. Es krim Ubi cilembu dengan Durian terlihat bahwa pada kecepatan 8.000 rpm nilai *overrunnya* 4,3% dan kecepatan melelehnya 21 menit. Pada kecepatan 10.000 rpm nilai *overrunnya* 1,3% dan kecepatan melelehnya 19 menit. Es krim Ubi cilembu dengan Durian menghasilkan aroma durian, berwarna kuning kecoklatan dan dominan rasa durian.

7.2 Saran

Saran untuk mendapatkan hasil es krim yang lebih optimal yaitu:

1. Komposisi bahan yang digunakan harus lebih tepat sehingga dihasilkan es krim Ubi Cilembu rasa Durian dengan cita rasa yang diinginkan.
2. Kecepatan homogenisasi sebaiknya diberi variabel waktu agar diketahui es krim dengan hasil yang terbaik. Pemanasan bahan - bahan setelah dihomogenkan harus menggunakan suhu 60°C agar hasilnya lebih bagus.
3. Suhu penyimpanan es krim di *freezer* juga mempengaruhi kualitas es krim, maka dari itu perlu diperhatikan suhu penyimpanannya agar es krim dapat tahan lama.