

## **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 buah naga 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 buah naga antara lain : buah bit, susu pasteurisasi, 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 buah naga dapat dibuat dengan menambahkan susu pasteurisasi didalam *Ice Cream Mix*, serta penggunaan Buah naga sebagai pewarna alami es krim yang akan dibuat. Penambahan susu pasteurisasi ke dalam formula es krim menyebabkan tekstur es krim buah naga menjadi lembut. Penambahan susu pasteurisasi dan buah naga terhadap lamanya waktu homogenisasi menyebabkan nilai *overrun*, dan Kecepatan pelelehan, sedangkan total padatan es krim semakin lama waktu maka jumlah total padatan semakin kecil.

Dari percobaan dapat diketahui hasil penggunaan variabel waktu homogenisasi yang terbaik dan paling optimun yaitu pada penggunaan waktu

35(menit) dimana menghasilkan es krim buah naga dengan nilai *overrun* sebesar 21,32 %, Kecepatan pelelehan sebesar 16,01 menit, total padatan sebesar 23,41 %, Hasil Uji Organoleptik mempunyai warna yang menarik bagi konsumen yaitu warna merah muda yang didapatkan dari pewarna alami buah naga, aroma susu pasteurisasi dan buah naga yang segar terasa pada es krim dan tekstur yang lembut dan baik dimana disukai oleh panelis.

## **7.2. Saran**

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