

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Formulasi minyak sawit merah berbanding lemak susu berpengaruh nyata terhadap karakteristik es krim (total padatan, warna, rasa, aroma, tekstur, penerimaan keseluruhan) dan total karotenoid es krim, sedangkan jenis bahan penstabil berpengaruh nyata terhadap karakteristik es krim seperti waktu pelelehan es krim dan volume pengembangan es krim tetapi tidak berpengaruh pada total karotenoid es krim.
2. Interaksi antara formulasi minyak sawit merah berbanding lemak susu dengan jenis bahan penstabil berpengaruh nyata terhadap karakteristik es krim seperti tekstur, waktu pelelehan es krim, dan volume pengembangan es krim tetapi tidak berpengaruh terhadap total karotenoid es krim.
3. Formulasi MSM berbanding lemak susu 25:75 dengan jenis bahan penstabil CMC menghasilkan produk es krim terbaik dengan karakteristik kecepatan pelelehan (11,28 menit), volume pengembangan/*overrun* (10,35%), total padatan (22,96%), total karotenoid (13,405ppm), warna putih kekuningan (1,9), rasa normal (3,45), aroma normal (3,68), tekstur lembut (2,97), dan penerimaan keseluruhan disukai (2,833).

5.2 Saran

Pada penelitian ini tidak dilakukan proses pengukuran jumlah asam lemak bebas pada CPO awal untuk mengetahui berapakah konsentrasi NaOH yang perlu ditambahkan pada proses netralisasi dan tidak dilakukan pencucian di tahap akhir sebelum minyak sawit merah digunakan sebagai bahan pembuatan es krim sehingga masih terdapat sisa NaOH yang berpengaruh terhadap rasa dan aroma produk akhir. Es krim yang dihasilkan masih memiliki aroma yang kurang disukai oleh konsumen, sehingga pada penelitian selanjutnya perlu dilakukan pengukuran jumlah asam lemak bebas pada CPO awal agar diketahui konsentrasi NaOH yang tepat untuk ditambahkan pada proses netralisasi dan perlu dilakukan proses pencucian agar menghasilkan MSM dengan kualitas yang lebih baik dan tidak menghasilkan rasa dan aroma yang tidak disukai pada produk akhir yang dihasilkan.