

## V PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa variasi jenis susu yang digunakan dalam pembuatan es krim tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kadar protein ( $P>0,05$ ), tetapi memberikan pengaruh yang signifikan ( $P<0,05$ ) pada kadar lemak dan total padatan. Es krim yang menggunakan susu kedelai memiliki kadar protein berkisar antara 3,16% - 3,86%, sedangkan kadar lemak berkisar antara 13,91% - 19,09%, dan total padatan berkisar antara 34,26% - 36,44%. Dari hasil penelitian ini, es krim dari berbagai jenis susu yang digunakan pada penelitian ini sudah memenuhi syarat Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3713-2018.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini penulis menyarankan penggunaan susu sapi rendah laktosa, baik hasil hidrolisis enzimatis maupun non laktosa komersil sebagai alternatif bahan baku es krim bagi konsumen dengan intoleransi laktosa. Selain itu, perlu dilakukan evaluasi terhadap stabilitas penyimpanan dari es krim yang dihasilkan, termasuk perubahan kualitas fisik dan kimia selama penyimpanan produk.