

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, bahwa variasi jenis susu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap *overrun* massa, *melting rate*, warna, aroma, dan *overall* sedangkan pada parameter rasa tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan. *Overrun* es krim pada penelitian ini berkisar 32,08% - 40,39%, *melting rate* berkisar 1,33 g - 1,71 g/menit, nilai uji hedonik warna berkisar 5,02 - 5,5, aroma berkisar 4,60 - 5,30, rasa berkisar 4,90 - 5,34, tekstur berkisar 4,64 - 5,40, dan *overall* berkisar 5,06 - 5,64. Berdasarkan hasil penelitian susu bebas laktosa hasil hidrolisis enzimatis dapat menjadi alternatif bahan baku es krim yang kompetitif dari segi kualitas sensori dan karakteristik fisik

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya untuk menggunakan susu UHT dan susu kedelai dalam pembuatan es krim dengan penambahan bahan nabati lainnya.

