

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan saus karamel memberikan pengaruh terhadap karakteristik sensori es krim susu kacang tanah, terutama pada atribut rasa, aroma, warna, dan tingkat kesukaan. Semakin tinggi penambahan saus karamel, terjadi peningkatan intensitas rasa manis, aroma khas, serta perubahan warna menjadi lebih cream.
2. Penambahan CMC berpengaruh terhadap karakteristik tekstur es krim kacang tanah. CMC sebagai *stabilizer* mampu memperbaiki struktur es krim dengan meningkatkan kekentalan, memperhalus tekstur, serta mengurangi pembentukan kristal es sehingga meningkatkan penerimaan panelis terhadap tekstur.
3. Formulasi terbaik berdasarkan uji indeks efektivitas diperoleh dari penambahan saus karamel 20% dan CMC 0,4% (K2C2), dengan karakteristik sebagai berikut; warna putih (2,24); aroma agak tajam (3,24); tekstur lembut (4,4); rasa manis (3,56); kesukaan suka (3,56). Perlakuan terbaik tersebut merupakan formulasi yang mampu menyeimbangkan antara penambahan saus karamel dan CMC sehingga menghasilkan es krim dengan karakteristik sensori paling disukai panelis secara keseluruhan.

5.2 Saran

1. Penelitian selanjutnya disarankan perlu dilakukan pengujian tambahan terhadap sifat fisik dan kimia produk, seperti *overrun*, daya leleh, pH, kadar lemak, dan kadar protein agar karakteristik es krim dapat diketahui secara lebih lengkap.

2. Berdasarkan hasil penelitian, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan menggunakan konsentrasi saus karamel dan CMC yang lebih tinggi dari penelitian ini. Hal tersebut diperlukan karena perlakuan terbaik diperoleh pada konsentrasi saus karamel tertinggi (20% dan CMC 0,4%, sehingga diduga titik optimum formulasi belum tercapai. Peningkatan konsentrasi saus karamel berpotensi meningkatkan cita rasa, warna, dan tingkat kesukaan panelis, sedangkan peningkatan konsentrasi CMC dapat memberikan pengaruh yang lebih nyata terhadap tekstur dan stabilitas es krim. Melihat hal tersebut, penelitian lanjutan diharapkan dapat menghasilkan formulasi es krim kacang tanah dengan karakteristik sensori dan tingkat penerimaan konsumen yang lebih baik.

