

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Proporsi susu skim dan konsentrasi *high fructose corn syrup* terdapat interaksi nyata terhadap kadar lemak, overrun, total padatan, daya leleh dan viskositas, sedangkan kadar gula, total padatan dan kadar protein tidak terdapat interaksi nyata. Proporsi susu skim dan konsentrasi *high fructose corn syrup* masing-masing memberikan pengaruh nyata terhadap kadar gula dan kadar protein.
2. Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah susu skim 30% dan konsentrasi *high fructose corn syrup* 15% yang menghasilkan gelato susu tempe dengan karakteristik kadar lemak 6,21%; overrun 33,90%; daya leleh 23 menit 24 detik/10g; kadar gula 40,27%; total padatan 42,49%; kadar protein 3,68% dan viskositas 405,17mPa.s dan karakteristik uji hedonik rasa dan aroma 4,00 (suka), warna 3,27 (agak suka) dan tekstur 3,30 (agak lembut).

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan berbagai jenis gula agar didapatkan sifat fisikokimia dan organoleptik produk gelato susu tempe terbaik, serta dapat memenuhi kriteria mutu.