

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Jenis kandungan asam lemak tak jenuh minyak buah alpukat yaitu oleat (omega-9), asam linoleat (omega-6) dan asam palmitoleat, serta
2. Jenis asam lemak tak jenuh pada es krim terfortifikasi minyak buah alpukat bertambah yaitu asam oleat (omega-9), asam linoleat (omega-6) dan asam palmitoleat.
3. Penambahan minyak buah alpukat berpengaruh pada nilai kecepatan leleh, total padatan dan *overrun* es krim. Semakin banyak minyak buah alpukat yang ditambahkan, maka semakin lama waktu yang dibutuhkan es krim untuk meleleh, semakin banyak minyak buah alpukat yang ditambahkan maka total padatan es krim semakin berkurang berbanding terbalik dengan nilai *overrun* yang semakin bertambah.
4. Hasil uji hedonik tingkat kesukaan ditunjukkan pada es krim yang terfortifikasi minyak buah alpukat sebanyak 0,5% dari segi warna, aroma, rasa, tekstur dan paling disukai. Formulasi optimum pada es krim dengan penambahan minyak buah alpukat sebanyak 0,5%.

5.2 Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, perlu dilakukan penelitian untuk menentukan masa kadaluarsa es krim; dan perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai fortifikasi minyak buah alpukat terhadap produk pangan lain.