

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Rasio minyak sawit dan minyak bunga matahari pada pembuatan *mayonnaise* berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (viskositas, ukuran droplet), uji ranking (keseragaman warna, keseragaman daya sebar, rasa, *creaminess* dan *after taste*) dan uji hedonik (warna, rasa, *creaminess*, dan tampilan).
2. Rasio minyak sawit optimum yang masih bisa diterima oleh panelis terdapat pada perlakuan D dengan rasio minyak sawit 45 g dan minyak bunga matahari 30 g yang menghasilkan viskositas (34400 cP) droplet yang banyak dan merata, kandungan energi (617,67 kkal/100g), uji ranking seperti keseragaman warna 3 (sedikit kuning), keseragaman daya sebar 2 (sangat sedikit merata), rasa 4 (manis), *creaminess* 3 (sedikit lembut), dan *after taste* 3 (sedikit pahit), uji hedonik seperti warna 4 (suka), rasa 4 (suka), *creaminess* 4 (suka), tampilan 3 (sedikit suka), ALT ($1,7 \times 10^8$), nilai MPN (456 APM/g), kadar air (15,4%), kadar lemak (83%), kadar protein (1%), kadar abu (0,33%), dan kadar karbohidrat (0,27%).

5.2 Saran

Saran untuk meneliti lebih lanjut mengenai usaha meningkatkan keamanan *mayonnaise* seperti melakukan pasteurisasi pada kuning telur dengan suhu 54°C dalam waterbath selama 15 menit.