

II. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa penambahan jumlah minyak kelapa yang berbeda antara 100-300 ml pada pembuatan mayones berbeda nyata pada kadar lemak, kadar air, dan tidak berbeda nyata pada kestabilan emulsi dan kadar protein. Penelitian terbaik terdapat pada perlakuan E (300 ml) yang dimana kestabilan emulsi 100%, kadar protein 7,41%, kadar lemak 83,98% dan kadar airnya 16,25%.

5.2 Saran

Sebaiknya untuk melihat kestabilan emulsi dilakukan terlebih dahulu penyimpanan agar mendapatkan hasil dan dilakukan juga uji organoleptik pada mayones.

