

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Penambahan bubuk kulit kayu manis dalam pembuatan *mayonnaise* telur probiotik berpengaruh meningkatkan aktivitas antioksidan, menurunkan pH, meningkatkan viskositas, uji organoleptik dan meningkatkan total koloni bakteri asam laktat. Penambahan bubuk kulit kayu manis sampai level 1% dapat menghasilkan *mayonnaise* terbaik dengan aktivitas antioksidan 77.52%, nilai pH 3.70, viskositas 9.62 cP, nilai organoleptik rasa 2.08, nilai organoleptik tekstur 1.95, nilai organoleptik aroma 2.00, nilai organoleptik warna 2.13 dan jumlah total koloni bakteri asam laktat  $2.00 \times 10^7$  CFU/g.

### 5.2. Saran

Pada penelitian selanjutnya, sebaiknya penggunaan bubuk kulit kayu manis dibawah 1%.

