

V. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan madu galo-galo (*Tetrigona apicalis*) pada mayones memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) menurunkan nilai pH, kecerahan (L^*), serta meningkatkan total asam tertitrasi, kemerahan (a^*) dan mutu hedonik mayones, tetapi memberikan pengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap nilai kekuningan (b^*).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan E dengan penggunaan madu galo-galo (*Tetrigona apicalis*) sebanyak 3,5% pada mayones dengan nilai pH 4,29, total asam tertitrasi 1,54, kecerahan (L^*) 78,29, kemerahan (a^*) -5,19, kekuningan (b^*) 29,07, mutu hedonik warna 3,96 (kuning), mutu hedonik aroma 5,46 (beraroma asam khas madu galo-galo), mutu hedonik rasa 5,02 (sedikit asam khas madu galo-galo), dan mutu hedonik tekstur 5,78 (kental).

1.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada pembuatan mayones dengan penggunaan madu galo-galo (*Tetrigona apicalis*) disarankan menggunakan persentase yang 3,5% berdasarkan nilai pH, total asam tertitrasi, warna dan mutu hedonik untuk pembuatan mayones madu galo-galo spesies *Tetrigona apicalis*. Penulis juga menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh mikrobiologi pada mayones.