

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan madu galo-galo dari spesies *Tetrigona apicalis* pada mayones memberikan pengaruh nyata ($P < 0,05$) terhadap meningkatkan kadar air, viskositas, hedonik rasa, hedonik aroma, hedonik tekstur, hedonik warna, dan daya terima keseluruhan. Penggunaan madu galo-galo pada mayones berpengaruh tidak nyata ($P > 0,05$) terhadap kestabilan emulsi. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa hasil terbaik terdapat pada perlakuan E dengan penggunaan madu galo-galo sebanyak 3,5% pada mayones dengan nilai kadar air 20,03%, viskositas 2347 cP, kestabilan emulsi 100%, uji hedonik rasa 5,10 (sedikit suka), uji hedonik aroma 5,24 (sedikit suka), uji hedonik tekstur 5,64 (sedikit suka), uji hedonik warna 5,58 (sedikit suka), dan daya terima keseluruhan 5,48 (sedikit suka).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan pada pembuatan mayones dengan penggunaan madu galo-galo dari spesies *Tetrigona apicalis* disarankan menggunakan persentase sebanyak 3,5% berdasarkan kadar air, viskositas, kestabilan emulsi, dan uji hedonik mayones madu galo-galo dengan spesies lebah *Tetrigona apicalis*. Penulis juga menyarankan untuk dilakukan penelitian lebih lanjut yang berkaitan dengan penyimpanan untuk mengetahui daya simpan produk serta untuk mendapatkan hasil kestabilan emulsi.