

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Pada penelitian ini dapat disimpulkan penambahan larutan asam kandis dalam persentase yang berbeda memberikan pengaruh terhadap nilai pH dan berpengaruh tidak nyata terhadap densitas dan kestabilan emulsi pada *mayonnaise* kuning telur. Perlakuan terbaik didapatkan pada penambahan larutan asam kandis 15% dengan pH 4,02, densitas 0,8600 g/ml, dan kestabilan emulsi 100%.

### 5.2. Saran

Sebaiknya dilakukan pengujian terhadap uji organoleptik dari *mayonnaise* kuning telur dengan penambahan larutan asam kandis.

