

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan mayones dengan perbandingan bubuk alpukat dan minyak zaitun terhadap karakteristik mayones didapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Perbandingan bubuk alpukat dan minyak zaitun pada pembuatan mayones berbeda nyata pada kestabilan emulsi, uji warna dengan hunterlab, kadar air, kadar protein, kadar lemak, %Inhibisi DPPH, uji organoleptik warna dan rasa. Namun, tidak berbeda nyata pada kadar abu, kadar karbohidrat, nilai pH, total asam tertitrasi, total karotenoid, uji organoleptik aroma dan tekstur.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan analisis fisik, organoleptik, analisis kimia dan analisis mikrobiologi adalah perlakuan D dengan penambahan 60 g bubuk alpukat dan 30 g minyak zaitun dengan analisis fisik rata-rata kestabilan emulsi 82,14%, ⁰hue 102,90 dan viskositas 3333,5 cP. Analisis warna 3,84, aroma 3,40, rasa 3,48, dan tekstur 3,76. Analisis kimia dengan kadar air 61,32%, kadar abu 1,05%, kadar protein 3,32%, kadar lemak 49,73%, kadar karbohidrat 2,02%, nilai pH 4,61, total asam tertitrasi 0,44%, %Inhibisi DPPH 13,95%, dan total karotenoid 5,12 µg/g. Serta analisis mikrobiologi pada uji bakteri asam laktat $5,79 \times 10^6$ CFU/g dan uji ALT $1,21 \times 10^8$ CFU/g.
3. Sifat fungsional mayones dengan perlakuan terbaik adalah D dengan %Inhibisi DPPH 13,95% dan memiliki sifat probiotik karena mengandung bakteri asam laktat $5,79 \times 10^6$ CFU/g.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, disarankan peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai umur simpan mayones.

