V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. *Substitusi* lemak kakao pada minyak goreng (minyak sawit) dalam pembuatan mayones berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (viskositas, emulsi) dan sifat kimia (kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat, dan kadar air).
2. Sifat fisik terbaik mayones dihasilkan dari *substitusi* lemak kakao 10%. Sedangkan pada sifat kimia substitusi lemak kakao memeberikan pengaruh nyata pada setiap perlakuan.

5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, peneliti selanjutnya disarankan untuk tidak mensubstitusikan lemak kakao lebih dari 10%, karena akan memepengaruhi sifat fisik mayones yang dihasilkan.