

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian menunjukkan bahwa penggunaan beberapa konsentrasi minyak kelapa sawit dapat meningkatkan nilai pH dan kestabilan emulsi tetapi menurunkan kadar air mayonnaise telur puyuh. Perlakuan terbaik diperoleh pada konsentrasi 75 ml minyak sawit dengan nilai pH sebesar 4,28, kestabilan emulsi 100%, dan kadar air 22,92%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh berbagai konsentrasi minyak kelapa sawit terhadap sifat kimia dan sensoris mayonnaise telur puyuh, serta efeknya pada daya simpan produk.