

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan minyak kelapa sawit dengan konsentrasi 25 ml dan 50 ml kurang disukai panelis pada pengujian organoleptik aroma, tekstur dan rasa. Pada konsentrasi 75 ml dan 100 ml disukai oleh panelis pada pengujian organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa. Konsentrasi terbaik dalam uji organoleptik pada pembuatan mayonnaise telur puyuh menggunakan minyak kelapa sawit yaitu 75 ml, karena mayonnaise yang dihasilkan hampir serupa dengan mayonnaise komersial.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai variasi jenis minyak nabati lain atau penggunaan bahan tambahan lain yang dapat meningkatkan karakteristik organoleptik pada rasa mayonnaise telur puyuh.