

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai pH, kadar air, dan stabilitas emulsi mayones yang dihasilkan berpengaruh tidak nyata pada berbagai konsentrasi minyak kedelai yang diuji. Berdasarkan data yang diperoleh, perlakuan terbaik dalam pembuatan mayones ditunjukkan oleh perlakuan P1, dengan nilai pH sebesar 3,66 dan kadar air sebesar 16,92. Semua perlakuan menunjukkan stabilitas emulsi 100%, namun P1 memiliki kadar air terendah, yang dapat berkontribusi pada kualitas mayones yang lebih baik. Penelitian ini menunjukkan bahwa kuning telur puyuh dapat digunakan sebagai emulsifier dalam pembuatan mayones dengan variasi konsentrasi minyak kedelai.

#### **5.2 Saran**

Saran untuk kedepannya yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh konsentrasi minyak kedelai yang berbeda-beda pada pembuatan mayones dengan konsentrasi kuning telur puyuh yang berbeda juga.