

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan berbagai konsentrasi minyak kedelai memberikan pengaruh yang sama terhadap tingkat kesukaan warna, aroma, tekstur, dan rasa mayones kuning telur puyuh. Dari nilai hedonik yang diperoleh, konsentrasi minyak kedelai optimal dalam penelitian ini terdapat pada perlakuan P3 (375 ml) dengan tingkat kesukaan yang tinggi yaitu warna 3,67, aroma 2,33, tekstur 3,67, dan rasa 2,87.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melakukan penambahan flavour ekstrak rempah dalam mayones untuk memperbaiki tingkat kesukaan aroma dan rasa mayones yang dihasilkan.