

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan penambahan sari jeruk nipis tidak berpengaruh terhadap peubah warna dan aroma mayones. Pada peubah tekstur meningkatkan tingkat kesukaan panelis, sedangkan peubah rasa meningkatkan tingkat kesukaan pada perlakuan penambahan sari jeruk nipis 2,5 ml. Penambahan optimal terdapat pada perlakuan (P1) yakni 2,5 ml sari jeruk nipis dengan rata-rata kualitas organoleptik warna 3,35 (biasa), aroma 3,43 (biasa), tekstur 3,73 (suka), dan rasa 3,00 (biasa).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan melakukan pengujian mengenai pengaruh penyimpanan terhadap kualitas organoleptik mayones yang terbuat dari telur puyuh dan dimodifikasi dengan penambahan sari jeruk nipis.