

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perbandingan minyak RPO dan VCO berpengaruh nyata terhadap pH, kadar lemak, asam lemak bebas, aktivitas antioksidan, betakaroten dan organoleptik (aroma).
2. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa *mayonnaise* dengan penambahan konsentrasi kuning telur tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, Antioksidan, asam lemak bebas, betakaroten, dan organoleptik (warna, rasa, aroma, dan tekstur).
3. Berdasarkan parameter yang telah dianalisis melalui uji DE GARMO didapatkan nilai produktifitas yang tinggi adalah pada perlakuan T3M3 dengan variasi perbandingan red palm oil dan virgin coconut oil (60% : 40%) serta emulsifier kuning telur (22%) dengan pH *mayonnaise* 4.08, kadar air 27.39 %, kadar lemak 67,66 %, aktivitas antioksidan 53,10 %, asam lemak bebas 1.69%, betakaroten 49.71%. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik perlakuan yang paling disukai panelis adalah T3M3.

### B. Saran

Saran untuk penelitian selanjutnya agar melakukan analisis bahan terlebih dahulu, agar mendapatkan produk yang terbaik. Untuk yang ingin melanjutkan penelitian ini sebaiknya mencari bahan baku minyak nabati yang lebih bervariasi, agar mendapatkan hasil yang lebih baik sebagai pembanding penelitian sebelumnya.