

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dalam penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa,

1. Perbandingan buah alpukat dengan minyak sawit merah memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas, viskositas, Ph, organoleptik warna, organoleptik tekstur, akan tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap kadar protein, asam lemak bebas, organoleptik rasa, aroma. Penggunaan jenis telur berpengaruh terhadap kadar protein, viskositas, organoleptik aroma, warna, tekstur, akan tetapi tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, asam lemak bebas, Ph dan organoleptik rasa. Dan stabilitas emulsi dihasilkan, emulsi mayones yang stabil dan tidak ada pemisahan yang terjadi
2. Berdasarkan uji organoleptik, perlakuan yang paling disukai panelis yaitu A1B1, perbandingan buah alpukat dan minyak sawit merah (75 % : 25 %) dengan jenis kuning telur ayam ras yaitu dengan skor 5 (Agak suka).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan agar penelitian selanjutnya mengeksplorasi penggunaan buah alpukat dalam pembuatan produk lain, seperti selai atau mentega. Dengan demikian, variasi olahan berbasis buah alpukat dapat semakin beragam.