

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian ini menunjukkan konsentrasi minyak atsiri berpengaruh nyata terhadap pH, Aktivitas Antioksidan, Kadar Lemak, Viskositas, Bilangan Peroksida, Organoleptik (Aroma) namun mayones minyak kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap Asam lemak Bebas, Kadar Air dan Organoleptik (warna, rasa, daya oles, dan tekstur).
2. Berdasarkan aktivitas antioksidan, nilai tertinggi terdapat pada perlakuan M4 dengan penambahan minyak atsiri daun pala 0,09%, namun pada uji kesukaan organoleptik tidak berbeda signifikan dengan kontrol
3. Pada analisa bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada M4 (0,09%) cenderung mengalami kenaikan tetapi masih dalam batas SNI begitu pula dengan perlakuan M1 (0%). Pada uji total mikroba dilakukan pada minggu IV (Keempat) perlakuan M1 (kontrol) jumlah koloni per ml yaitu $8,8 \times 10^4$ CFU/g tidak masuk dalam batas maksimal SNI sedangkan sampel M4 (0,09%) jumlah koloni per ml yaitu 1×10^4 CFU/g masih dalam batas SNI. Berdasarkan uji kesukaan organoleptik perlakuan yang paling disukai panelis adalah M2 dan M3

B. Saran

Perlu ditambahkan stabilitas emulsi untuk mempertahankan tekstur dan tidak terpisahnya emulsi dengan minyak nabati. Perlu dilakukan uji toksisitas akut maupun umum pada hewan percobaan (in Vivo) dan tidak menyebabkan gejala patologis/kematian pada hewan coba.