

BAB V

KESIMPULAN

5.1.Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik sifat organoleptik mayones berbasis campuran sari belimbing wuluh memberikan pengaruh sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P>0,01$) terhadap variabel yang diamati yaitu uji organoleptik Warna, Aroma, Rasa dan Viskositas mayones.
2. Perlakuan yang menghasilkan mayones terbaik terdapat pada perlakuan P1 dengan jumlah konsentrasi sari belimbing wuluh 5% yaitu menghasilkan warna (4,517 suka) Aroma(4,617 sangat suka) Rasa (4,817 sangat suka) dan Viskositas mayones tertinggi yaitu (64,700 mPa.s).

5.2.Saran

Kesimpulan di atas dapat disarankan dalam pembuatan mayones untuk menggunakan sari belimbing wuluh dengan konsentrasi sebesar 5%.