

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

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

1. Studi penambahan sari jeruk nipis dalam pembuatan mayones memberikan pengaruh yang sangat nyata pada taraf signifikan 1% ($P > 0,01$) terhadap variable yang diamati yaitu uji organoleptik Warna, Aroma, Rasa dan uji fisik yaitu viskositas mayones.
2. Perlakuan terbaik penambahan sari jeruk nipis dalam pembuatan mayones terdapat pada perlakuan P1 dengan jumlah konsentrasi sari jeruk nipis 5% yang menghasilkan perlakuan terbaik dengan variable warna (4,617 sangat suka), aroma (4,933 Sangat Suka), Rasa (4,756 Sangat Suka) dan viskositas (4,633 mPa.s).

5.2. Saran

Kesimpulan di atas dapat disarankan dalam pembuatan mayones bisa juga menggunakan sari jeruk nipis dengan konsentrasi sebesar 5% dapat menghasilkan mayones dengan kualitas Organoleptik yang baik.