

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- *Mayonnaise olive oil* memiliki warna kuning kehijauan dan warna yang lebih kuning daripada *mayonnaise corn oil*.
- Semakin tinggi kandungan asam lemak tidak jenuh pada minyak nabati dapat meningkatkan kekentalan suatu emulsi.
- *Mayonnaise corn oil* memiliki kestabilan emulsi yang lebih tinggi daripada *mayonnaise olive oil*.
- *Mayonnaise corn oil* memiliki asam lemak tidak jenuh yang lebih tinggi daripada *mayonnaise olive oil*.

5.2. Saran

Dalam penelitian selanjutnya dibutuhkan penelitian mengenai umur simpan *mayonnaise olive oil* dan *mayonnaise corn oil* yang ditinjau berdasarkan karakteristik mikrobiologi, kestabilan emulsi dan viskositas serta penelitian mengenai pengganti lemak dalam *mayonnaise olive oil* dan *mayonnaise corn oil* dengan menggunakan modifikasi pati, inulin, pektin, xanthan gum, gum arab dan karagenan.

