

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- Mayones nabati rendah lemak dapat dibuat dengan bahan dasar sari biji nangka, *emulsifier*, dan penstabil CMC dengan menggunakan metode pencampuran (*mixing*). Mayones sampel 3 (mayones dengan penambahan penstabil 1%) merupakan mayones terbaik berdasarkan uji organoleptik.
- Kandungan gizi pada mayones sampel 3 (mayones dengan penambahan penstabil 1%) memiliki kandungan gizi yang paling mendekati persyaratan SNI 01-4473-1998 yaitu kadar air 46,99% dan kadar lemak 44,12%.

5.2. Saran

- Perlu dilakukannya penelitian lanjut untuk meningkatkan viskositas dan kestabilan emulsi pada mayones nabati rendah lemak berbahan dasar sari biji nangka dengan mengombinasikan beberapa penstabil jenis yang lain sehingga dapat dihasilkan mayones nabati dengan tekstur yang lebih baik lagi walaupun tanpa penambahan telur.
- Perlu dilakukan perhitungan nilai *overrun* pada produk mayones tersebut.

