

4. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

- Penggunaan jenis asam (cuka, lemon), minyak (minyak kedelai, minyak jagung, minyak kacang tanah, minyak biji bunga matahari, minyak kacang tanah, minyak biji rosella) serta *emulsifier* (kuning telur, telur utuh) yang berbeda dapat mempengaruhi ketengikan *mayonnaise* berupa bilangan peroksida dan asam lemak bebas (FFA) yang dihasilkan.
- Penggunaan jenis asam pada pembuatan *mayonnaise* dapat mempengaruhi pH *mayonnaise* yang dihasilkan.
- Penggunaan jenis minyak pada pembuatan *mayonnaise* dapat mempengaruhi viskositas *mayonnaise* yang dihasilkan.
- Penggunaan jenis emulsifier pada pembuatan *mayonnaise* dapat mempengaruhi kestabilan emulsi *mayonnaise* yang dihasilkan.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian terkait pengaruh jenis asam, minyak dan *emulsifier* terhadap bilangan peroksida dan kadar asam lemak bebas *mayonnaise*. Selain itu, perlu juga dilakukan penelitian terkait pengaruh jenis bahan terhadap indikator ketengiksn lain seperti angka TBA.