

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

- Minyak nabati pada pembuatan *mayonnaise* yang menghasilkan stabilitas emulsi tertinggi hingga terendah yaitu minyak kedelai, minyak sawit, minyak bunga matahari, minyak jagung
- Minyak kedelai dapat memperoleh stabilitas emulsi lebih baik jika dibandingkan dengan minyak sawit dan minyak bunga matahari, sedangkan minyak bunga matahari menghasilkan kestabilan emulsi lebih baik daripada minyak jagung
- Minyak nabati yang cenderung memiliki kandungan PUFA lebih tinggi akan menghasilkan viskositas rendah dan stabilitas emulsi *mayonnaise* juga menjadi yang rendah
- Minyak nabati dengan kandungan MUFA cenderung lebih tinggi akan menghasilkan efek berbanding terbalik terhadap viskositas
- Viskositas dan stabilitas emulsi mempunyai hubungan saling berkaitan, yaitu semakin kentalnya emulsi maka stabilitas emulsi akan meningkat
- Kuning telur sebagai *emulsifier* dalam *mayonnaise* yang berasal telur ayam ras menghasilkan nilai viskositas dan kestabilan emulsi tertinggi dibandingkan telur ayam buras ataupun itik
- Kandungan lesitin pada kuning telur ayam ras tinggi sehingga kestabilan emulsi yang dihasilkan semakin baik
- Sumber asam yang digunakan berupa larutan cuka (*vinegar*) menghasilkan pH cenderung lebih rendah dibandingkan menggunakan jeruk nipis atau lemon
- Penggunaan asam berupa lemon menghasilkan nilai pH yang masih tergolong seharusnya tercapai dalam mencegah mikroorganisme perusak
- Stabilitas dan viskoelastisitas *mayonnaise* dapat berada pada titik tertinggi ketika mencapai titik isoelektrik protein dari kuning telur yaitu antara 4 hingga 5,5

Berdasarkan hasil *review* ini, disarankan untuk dilakukan penelitian lebih mendalam mengenai pengaruh jenis minyak nabati, *emulsifier* dan asam terhadap stabilitas *emulsi* terutama pada jenis asam yang digunakan karena masih belum banyak ditemukan penelitian untuk mengetahui pengaruhnya terhadap kestabilan emulsi *mayonnasie*.