

BAB. V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- *Mayonnaise* yang diperkaya minyak ikan menghasilkan aroma dan rasa yang amis. Bau amis yang terbentuk karena interaksi antara *trimetilamin* oksida dengan ikatan rangkap yang berasal dari lemak tak jenuh yang akan menghasilkan *trimetilamin*.
- Tingginya nilai bilangan peroksidan pada *mayonnaise* yang diperkaya minyak ikan merupakan indikator terjadinya penurunan kualitas pada *mayonnaise*.
- Penggunaan antioksidan dalam pembuatan *mayonnaise* yang diperkaya dengan minyak ikan akan sangat berpengaruh dalam terjadinya oksidasi lemak yang dapat menyebabkan penurunan kualitas *mayonnaise*.
- Umur simpan *mayonnaise* yang diperkaya dengan minyak ikan memiliki rata-rata selama 2 minggu ini sangat dipengaruhi dengan penambahan antioksidan.
- *Mayonnaise* yang diperkaya dengan minyak ikan memiliki tambahan nutrisi yang sangat baik untuk tubuh yaitu asam lemak omega 3 (*EPA* dan *DHA*).

5.2. Saran

Penelitian ini perlu dilakukan *Research and Development (R&D)* yang lebih lanjut, sebab *mayonnaise* yang diperkaya minyak ikan menghasilkan sensori yang kurang disenangi oleh konsumen. Dalam pembuatan *mayonnaise* yang diperkaya dengan minyak ikan perlu ditambahkan senyawa khusus yang dapat menghilangkan atau mengurangi rasa dan aroma amis pada produk ini.