

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dari penelitian Pemanfaatan *Crude Palm Oil* (CPO) Sebagai Minyak Nabati dalam Pembuatan Mayones dengan Penambahan Minyak Jagung dan Kedelai maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses pembuatan CPO menggunakan metode pengepressan sederhana dengan bahan baku buah kelapa sawit segar sebanyak 10 kg menghasilkan CPO sebesar 1.650 gram. Berdasarkan hasil analisa yang didapatkan asam lemak bebas sebesar 2,4678%, kadar air 0,04396%, dan kadar kotoran 0,4887%
2. Hasil analisa mayones dengan komposisi CPO mengandung kadar lemak 89,98%, kadar air 10,02% dan kadar protein 0,9235%. Mayones dengan komposisi CPO + Minyak Jagung (1:1) mengandung kadar lemak 70,96%, kadar air 13,99% , dan kadar protein 6,8880%. Mayones dengan komposisi CPO + Minyak Kedelai (1:1) mengandung kadar lemak sebesar 72,50%, kadar air 13,80%, dan kadar protein 1,7032% . Mayones dengan komposisi CPO + Minyak Jagung (2:1) mengandung kadar lemak 81,58%, kadar air 12,63%, dan kadar protein 3,4846% . Mayones dengan komposisi CPO + Minyak Kedelai (2:1) mengandung kadar lemak 82,37%, kadar air 10,53%, dan kadar protein 1,5541%.

5.2 Saran

1. Perlu diperhatikan pada proses penyempurnaan pembuatan CPO sebaiknya menggunakan alat sehingga CPO yang didapatkan lebih banyak.
2. Perlu diperhatikan saat melakukan pembuatan mayones sebaiknya melakukan pengujian daya emulsi dan daya simpan mayones, sehingga produk bisa tahan lama dan nilai gizi produk lebih optimal