

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dari penelitian Pemanfaatan *Palm Kernel Oil* (PKO) Sebagai Minyak Nabati Dalam Pembuatan Mayones Dengan Penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) Dan Minyak Goreng Sawit maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Didapatkan produk mayones dari PKO dan dengan penambahan VCO & minyak goreng sawit yang sudah memenuhi standar (SNI 01-4473-1998).
2. Komposisi mayones terbaik berdasarkan penilaian panelis diperoleh oleh mayones dengan komposisi PKO + VCO (1:1) yang mengandung kadar lemak sebesar 76,36%, kadar air 8,27%, dan kadar protein 1,613%.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penyempurnaan proses pembuatan PKO sehingga PKO tidak mudah tengik
2. Perlu dilakukan pengujian daya emulsi, daya simpan produk mayones Selain itu, juga perlu dilakukan penyempurnaan proses pembuatan sehingga mampu mengoptimalkan nilai gizi produk.