

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

1. Terdapat 12 atribut persyaratan konsumen produk *mayonnaise* berbahan dasar VCO yaitu kekentalannya sama dengan Maestro, harga jual Rp. 24.000 untuk kemasan 1kg, rasa asam sama dengan Maestro, pencantuman tanggal kadaluarsa pada label kemasan, pencantuman logo halal MUI pada label kemasan, warna lebih putih dari Maestro, produk dikemas dalam kemasan 1kg, daya tahan simpan lebih dari 1 bulan, pencantuman komposisi produk pada label kemasan, kemasan menggunakan *standing pouch* dan tutupnya, pencantuman nomor registrasi BPOM pada label kemasan, dan pencantuman nilai gizi pada label kemasan.

2. Terdapat 13 parameter teknis dalam perancangan produk *mayonnaise* berbahan dasar VCO yaitu persiapan bahan baku, pencampuran garam, penambahan gula, penambahan cuka, penambahan lada, penambahan air, penambahan bahan pengemulsi, penambahan minyak nabati, pengadukan hingga homogen, pengemasan, pelabelan, registrasi BPOM dan registrasi Halal MUI.

3. Atribut persyaratan konsumen yang menjadi prioritas tertinggi pada pengembangan *mayonnaise* adalah kekentalan yang sama dengan Maestro. Sedangkan parameter teknis yang menjadi prioritas tertinggi dalam perancangan adalah pelabelan.

### B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengembangan produk *mayonnaise* meliputi tahapan pembuatan produk sehingga dapat dilakukan pengujian sensori, serta perhitungan biaya produksinya.