

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Dari perhitungan terhadap rasa adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi rasa dilihat pada nilai 4 % dengan hasil nilai signifikan.
2. Dari perhitungan terhadap tekstur adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi tekstur dilihat pada nilai 4.17 % dengan hasil nilai signifikan.
3. Dari perhitungan terhadap warna adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi warna dilihat pada nilai 3.86 % dengan hasil nilai signifikan.
4. Dari perhitungan terhadap aroma adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi aroma dilihat pada nilai 3.5% dengan hasil nilai signifikan.

#### **5.2 Saran**

Dari hasil penelitian eksperimen inovasi *mocktail* metode *clarified* berbahan dasar daun beluntas disarankan:

1. Penelitian selanjutnya dapat diusahakan untuk memberikan inovasi tentang pembuatan *mocktail* dengan metode lain, dimana bereksperimen minuman yang belum pernah dibuat.
2. Dapat menambahkan atau menggunakan bahan lain yang bermanfaat dan jarang digunakan sebagai minuman.