

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan data dari penelitian uji organoleptik dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Dari hasil uji organoleptik terhadap rasa, diperoleh nilai rata-rata 4,06 dengan hasil nilai signifikan.
2. Dari hasil uji organoleptik terhadap aroma, diperoleh nilai rata-rata 3,81 dengan hasil nilai signifikan.
3. Dari hasil uji organoleptik terhadap warna, diperoleh nilai rata-rata 3,75 dengan hasil nilai signifikan.
4. Dari hasil uji organoleptik terhadap tekstur, diperoleh nilai rata-rata 4,11 dengan hasil nilai signifikan.

#### **5.2 Saran**

Dari hasil Eksperimen Inovasi Minuman Berbasis Jagung, Susu dan Keju (Jasuke) Dalam Bentuk *Mocktail*, maka disarankan:

1. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan inovasi produk yang sama namun metode pengolahan yang berbeda.
2. Penelitian ini dapat dijadikan sebagai alternatif inovasi menu minuman baru dalam industri *Food & Beverage*.