

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan dari data uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa:

- a. Berdasarkan hasil perhitungan uji organoleptik terhadap aspek rasa, diperoleh nilai rata-rata (*mean*) sebesar 4,03, yang menunjukkan hasil dengan tingkat signifikansi tertentu.
- b. Berdasarkan hasil perhitungan uji organoleptik pada aspek warna, diperoleh nilai rata-rata (*mean*) sebesar 3,50, yang menunjukkan hasil yang memiliki tingkat signifikansi tertentu.
- c. Hasil perhitungan uji organoleptik terhadap aspek aroma menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) sebesar 3,61, yang mengindikasikan adanya tingkat signifikansi pada penilaian tersebut.
- d. Berdasarkan hasil uji organoleptik pada aspek tekstur, diperoleh nilai rata-rata (*mean*) sebesar 3,53, yang menunjukkan hasil penilaian dengan tingkat signifikansi tertentu.

## 5.2 Saran

Dari hasil penelitian eksperimen "Inovasi Minuman *Mocktail* Berbasis Kunyit Asam Dengan Campuran Bunga Rosella Menggunakan Metode *Clarified*" penelitian selanjutnya disarankan untuk:

- a. Mengeksplorasi perbandingan konsentrasi bunga rosella atau memadukannya dengan bahan herbal lain guna meningkatkan cita rasa, aroma, maupun manfaat kesehatan.
- b. Perlu dilakukan formulasi lanjutan dengan mempertimbangkan penambahan bahan pemanis alami untuk memenuhi preferensi konsumen yang lebih sehat.
- c. Disarankan untuk melakukan uji preferensi konsumen dengan jumlah responden yang lebih banyak dan beragam usia. Hal ini akan membantu memahami potensi pasar dan target konsumen yang tepat untuk inovasi minuman ini.