

BAB V

PENUTUP

5.1 simpulan

Dari data di atas penelitian uji organoleptik bisa dilihat bahwa:

1. Dari nilai pada rasa yaitu hasil uji organoleptik rata-rata nilai dari data diatas dari segi rasa adalah 4.47% dengan hasil nilai yang *valid*.
2. Dari nilai pada Tekstur yaitu hasil uji organoleptik rata-rata nilai dari data diatas dari segi Tekstur adalah 4.42% dengan hasil nilai yang *valid*.
3. Dari nilai pada warna yaitu hasil uji organoleptik rata-rata nilai dari data diatas dari segi warna adalah 4.36% dengan hasil nilai yang *valid*.
4. Dari nilai pada aroma yaitu hasil uji organoleptik rata-rata nilai dari data diatas dari segi aroma adalah 4.36% dengan hasil nilai yang *valid*.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian Inovasi Kuliner Nasi Goreng Pattaya Berbahan Dasar Buah Naga dengan ini disarankan:

1. Hasil Penelitian eksperimen ini di harapkan dapat menjadi inovasi baru yang berkaitan dengan bidang *Food and Beverage Product* serta dapat dijadikan menu baru dalam sebuah resto atau untuk berwirausaha dari hasil penelitian Mahasiswa D III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal.

2. Penelitian ini dapat menjadi contoh untuk penelitian selanjutnya dibagian peralatan atau salah satu bahan yang digunakan.