

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data dari penelitian uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa:

1. Dari perhitungan terhadap rasa adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi rasa dilihat pada mean 2,30% dengan hasil nilai signifikan.
2. Dari perhitungan terhadap tekstur adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi tekstur dilihat pada mean 3,22% dengan hasil nilai signifikan.
3. Dari perhitungan terhadap warna adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi warna dilihat pada mean 2,80% dengan hasil nilai signifikan.
4. Dari perhitungan terhadap aroma adalah hasil uji organoleptik rata-rata dari segi aroma dilihat pada mean 2,58% dengan hasil nilai signifikan.

5.2 Saran

Dari inovasi minuman berbahan dasar taoge, maka disarankan :

1. Penelitian lebih lanjut dapat diupayakan untuk memberikan inovasi kembali dengan air kelapa dengan bahan yang lain.

2. Dapat dijadikan sebagai inovasi menu baru di Bar atau *Coffee Shop* atas hasil penelitian mahasiswa prodi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama.