

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penggunaan jenis daun aromatik bahwa formula terbaik minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik yaitu menggunakan daun jeruk, sereh, dan daun salam. Kemudian dilakukan uji validasi kepada 5 orang dosen ahli di Program Studi Tata Boga. Data deskriptif yang didapatkan pada penelitian dari hasil uji daya terima konsumen meliputi, warna, rasa, dan aroma yang dilakukan oleh 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta yang telah mengambil mata kuliah Penilaian organoleptik.

Hasil uji validitas penggunaan jenis daun aromatik ke 5 dosen ahli menunjukkan bahwa penggunaan jenis daun aromatik yaitu sereh merupakan produk yang banyak dipilih dan disukai. Diperoleh nilai rata-rata pada aspek warna yaitu 4,6. Sedangkan nilai rata-rata pada aspek rasa 4,2 dan 4,6 hasil nilai rata-rata pada aspek aroma. Pada aspek tekstur mendapatkan nilai rata-rata yaitu 4,2.

Pada uji hipotesis dengan uji Friedman secara deskriptif nilai $\alpha = 0,05$ dilihat dari aspek rasa terdapat pengaruh pada cairan minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik yaitu daun jeruk, sereh, dan daun salam dan harus dilanjutkan dengan uji Tuckey`s untuk mengetahui kelompok mana yang terbaik. Hasilnya menunjukkan penggunaan jenis daun aromatik sereh merupakan produk yang terbaik. Sedangkan pada aspek warna dan aroma tidak terdapat pengaruh sehingga tidak dilanjutkan dengan uji Tuckey`s.

Pada produk minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik sereh merupakan produk yang disukai konsumen dari aspek warna, rasa dan aroma sehingga dapat direkomendasi untuk dipasarkan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang menunjukkan bahwa produk ini dapat diterima oleh masyarakat, maka perlu dilakukan penelitian lanjutan dalam bentuk:

1. Penelitian lebih lanjut mengenai cara penyimpanan dan pengawetan minuman cincau hijau dengan penggunaan jenis daun aromatik.
2. Pengembangan produk minuman cincau hijau dengan memanfaatkan jenis daun aromatik yang banyak tumbuh di Indonesia.
3. Pengemasan produk minuman dengan pengemasan yang tepat dan memenuhi standar, serta memiliki segel sebelum dibuka.