

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian inovasi mojito salak yang dilakukan mulai dari penelitian pendahuluan hingga penelitian lanjutan, hasilnya dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil eksperimen, sirup sari buah salak terbukti dapat diinovasikan menjadi minuman mojito salak yang memenuhi karakteristik mojito, yaitu memiliki rasa segar serta perpaduan asam dan manis, berwarna bening kekuningan, bertekstur cair sedikit kental, serta memiliki cita rasa dan aroma khas buah salak. Proses pembuatannya meliputi persiapan buah salak melalui pengupasan dan pemotongan, perendaman dalam larutan asam, perebusan, penyaringan sari, pencampuran dengan gula, dan penyimpanan dalam wadah, kemudian sirup tersebut diolah menjadi mojito dengan cara ditumbuk bersama daun mint hingga aromanya keluar, ditambahkan air soda dan es batu, serta diberi kulit jeruk nipis dan daun mint sebelum disajikan.
2. Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap 100 panelis konsumen, diketahui bahwa aspek warna paling disukai terdapat pada F3 dengan nilai rata-rata 4,12, aspek tekstur paling disukai terdapat pada F2 dengan nilai rata-rata 4,03, aspek aroma paling disukai terdapat pada F3 dengan nilai rata-rata 4,00, dan aspek rasa paling disukai juga terdapat pada F3 dengan nilai rata-rata 4,27. Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa formula mojito salak F3 merupakan formula yang paling disukai panelis karena memperoleh nilai rata-rata tingkat kesukaan tertinggi, yaitu sebesar 4,09.
3. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik terhadap 100 panelis konsumen, diketahui bahwa aspek warna paling sesuai terdapat pada F3 dengan nilai rata-rata 2,67 artinya agak bening (kekuningan), aspek tekstur paling sesuai terdapat pada F3 dengan nilai rata-rata 3,37 artinya agak cair (sedikit kental), aspek aroma paling sesuai terdapat pada F3 dengan nilai rata-rata

4,39 artinya beraroma salak, dan aspek rasa paling sesuai juga terdapat pada F3 dengan nilai rata-rata 4,52 artinya sangat berasa salak. Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa formula mojito salak F3 merupakan formula yang paling sesuai dengan karakteristik mojito salak karena memperoleh nilai rata-rata tingkat tertinggi, yaitu sebesar 3,73.

4. Perbedaan hasil uji hedonik dan mutu hedonik pada F1, F2, dan F3 disebabkan oleh variasi jumlah sirup salak yang memengaruhi warna, tekstur, rasa, dan aroma mojito salak. Pada F1 (80 ml), rasa dan aroma salak masih kurang terasa sehingga tingkat kesukaan panelis berada pada kategori suka dengan nilai rata-rata 3,73. F2 (100 ml) menunjukkan peningkatan rasa dan aroma salak sehingga nilai kesukaan naik menjadi 3,87. Sementara itu, F3 (120 ml) menghasilkan rasa dan aroma salak paling dominan dengan nilai kesukaan tertinggi 4,09, namun berdampak pada warna yang lebih kekuningan dan tekstur agak lebih kental. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan konsentrasi sirup salak dapat meningkatkan penerimaan panelis meskipun turut memengaruhi warna dan tekstur produk.

5.2 Saran

Setelah menyimpulkan hasil penelitian, penulis menyadari penelitian ini masih banyak kekurangan. Maka ada beberapa saran yang diharapkan yaitu:

1. Penulis menyarankan untuk menggunakan salak jenis pondoh dalam pembuatan sirup salak karena memiliki rasa yang kaya seperti asam, manis dan sepat serta aroma khas buah salak.
2. Penulis menyarankan agar penelitian selanjutnya dapat mengeksplorasi penambahan bahan alami untuk penambah cita rasa atau warna seperti herbal atau buah lain.
3. Penulis menyarankan agar penelitian selanjutnya dapat mengeksplorasi penggunaan buah lokal lain dalam pembuatan mojito atau minuman modern lain guna meningkatkan nilai guna buah lokal.