

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Perlakuan terbaik minuman probiotik kecombrang menurut hasil perhitungan metode TOPSIS dari analisis hedonik dan mutu hedonik adalah penambahan BAL 1% dan lama fermentasi 24 jam
2. Uji deskriptif minuman probiotik kecombrang menggunakan metode *Quantitative Descriptive Analysis* (QDA) menghasilkan atribut berupa rasa manis, rasa asam, aroma floral, flavor floral, dan tekstur. Perlakuan penambahan BAL 1% dan lama fermentasi 24 jam menunjukkan rasa manis, aroma floral, flavor floral yang tinggi dan rasa asam serta tekstur yang cenderung rendah
3. Berdasarkan pemetaan atribut menggunakan *Principal Component Analysis* (PCA) menghasilkan korelasi antar atribut yaitu minuman probiotik kecombrang yang manis cenderung beraroma floral. Semakin tinggi aroma floral, tekstur minuman probiotik kecombrang akan semakin ringan. Minuman probiotik kecombrang yang memiliki taste asam memiliki kecenderungan flavor floral tinggi dan masih ada kemungkinan minuman probiotik kecombrang dimana asam tinggi tidak diikuti floral tinggi. Minuman probiotik kecombrang yang memiliki manis tinggi umumnya memiliki tekstur ringan.

### **B. Saran**

1. Perlu adanya pembahasan lebih lanjut terkait penerimaan konsumen menggunakan jangkauan panelis yang lebih luas atau menggunakan panelis tidak terlatih agar lebih detail mengenai preferensi konsumen terhadap minuman probiotik kecombrang

2. Pembahasan lebih lanjut terkait minuman probiotik dengan pemberian Bakteri asam laktat yang berbeda dengan variasi persentase pemberian dan variasi lama fermentasi.
3. Pembahasan lebih lanjut terkait umur simpan dan kemasan yang cocok untuk minuman probiotik kecombrang.

