

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil data penelitian yang dilakukan, dapat ditarik kesimpulan:

1. Metode seduhan yang berbeda *french press*, V60, dan *Cold Brew* berpengaruh terhadap pH, kadar vitamin C, kafein, total perbedaan warna (*chromameter*), dan organoleptik kesukaan (warna, rasa, dan aroma).
2. Penambahan ekstrak jenis jeruk berpengaruh terhadap pH, kadar vitamin C, kafein, total perbedaan warna (*chromameter*), dan pada organoleptik Kesukaan (warna, rasa, dan aroma).
3. Metode penyeduhan dan penambahan ekstrak jenis jeruk menghasilkan nilai skor kesukaan tertinggi pada perlakuan A3B3 dengan nilai skor kesukaan 5,48.

B. Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar memperhatikan ukuran *grind size* pada *grinder* yang stabil, melakukan penambahan ekstrak 1 jenis jeruk saja, serta melakukan satu metode penyeduhan, dengan faktor perbedaan suhu.