

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Cuka Kombucha Apel memiliki potensi sebagai alternatif pengganti cuka apel dalam proses marinasi daging tenderloin. Uji organoleptik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan pada atribut rasa antara sampel yang dimarinasi dengan cuka kombucha apel dan cuka apel, sementara atribut aroma dan tekstur tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan, dengan preferensi panelis yang bersifat relatif dan tidak memengaruhi hasil keseluruhan. Analisis ANOVA dua faktor tanpa replikasi mendukung temuan ini, di mana hanya atribut rasa yang menunjukkan perbedaan yang sah secara statistik, sedangkan aroma dan tekstur tidak terpengaruh secara signifikan oleh perubahan jenis cuka. Dengan demikian, cuka kombucha apel layak dipertimbangkan sebagai alternatif bahan marinasi yang lebih ekonomis namun tetap dapat diterima secara sensori.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan tujuan utama untuk mencari alternatif bahan baku yang lebih ekonomis, disarankan agar cuka kombucha apel dapat dipertimbangkan sebagai pengganti cuka apel dalam proses marinasi tenderloin. Meskipun hasil menunjukkan perbedaan pada atribut rasa, kecenderungan tersebut bersifat relatif dan tidak memengaruhi penilaian secara keseluruhan, khususnya pada aroma dan tekstur yang dinilai hampir identik oleh para panelis. Oleh karena itu, pengembangan lebih lanjut terhadap penggunaan cuka kombucha apel perlu didorong, terutama dengan uji konsumen yang lebih luas dan edukasi mengenai manfaat fermentasi sebagai nilai tambah produk.