

## **BAB 6**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 kesimpulan**

Hasil penelitian perbedaan MPN *Coliform* pada jamu beras kencur dan kunci sirih yang dijual di kelurahan Gading Kenjeran Surabaya, disimpulkan bahwa :

1. Tidak ada perbedaan jumlah *Coliform* pada jamu kunci sirih dan beras kencur yang dijual di kelurahan gading kenjeran surabaya.
2. Rata-rata jumlah *Coliform*/100 ml sampel pada jamu beras kencur adalah sebesar 31,53 dan jamu kunci sirih sebesar 29,47.
3. Pada jamu Beras Kencur yang memenuhi syarat SNI sebesar 73,3 % sedangkan yang tidak memenuhi syarat SNI sebesar 26,7 %.
4. Pada jamu Kunci Sirih yang memenuhi syarat SNI sebesar 86,7 % sedangkan yang tidak memnuhi syarat SNI sebesar 13,3 %

#### **6.2 saran**

##### **6.2.1 Bagi penjual jamu**

1. Memberikan pengetahuan kepada para pembuat jamu tentang tata cara pembuatan jamu yang higine mulai dari penanganan bahan baku, cara peracikan, cara pengolahan sampai cara penyajian.
2. Diharapkan produsen jamu memperhatikan penggunaan bahan dan air yang bersih, alat-alat dan wadah yang layak untuk dipergunakan.

### **6.2.2 Bagi peneliti selanjutnya**

Diperlukan pemeriksaan lebih lanjut untuk mengetahui ada / tidaknya bakteri patogen yang dapat mempengaruhi mutu dari jamu.

### **6.2.3 Bagi Konsumen**

Diharapkan agar lebih hati-hati dalam mengkonsumsi makanan atau minuman dan lebih bisa menjaga hygiene sanitasi pada lingkungan terutama pada bahan dasar airnya dan harus dimasak terlebih dahulu.