

## **BAB 5**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Dari hasil penelitian pada nata de coco bermerek dan tidak bermerek sejumlah 60 sampel maka diperoleh :

1. Rata-rata Angka Lempeng Total pada nata de coco yang bermerek adalah  $3,09 \times 10^2$  dan rata-rata Angka Lempeng Total pada nata de coco yang tidak bermerek adalah  $1,825 \times 10^3$ .
2. Ada perbedaan terhadap angka lempeng total nata de coco bermerek dan nata de coco tidak bermerek yang di jual di pasar DTC Surabaya tetapi masih dalam persyaratan SNI 7388 tahun 2009, tetapi meskipun demikian penjual nata de coco tidak bermerek harus tetap memperhatikan hygiene sanitasi pada saat pembuatan dan pengolahan.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil pengamatan dapat diberikan saran sebagai berikut :

##### **1. Bagi Masyarakat**

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah ilmu pengetahuan yang bermanfaat bagi masyarakat yaitu dalam memperhatikan nata de coco yang bermerek dan nata de coco yang tidak bermerek.
- b. Meletakkan nata de coco dalam suhu yang dingin agar tidak tercemar oleh bakteri.

## **2. Bagi Peneliti lain**

- a. Agar peneliti selanjutnya meneliti lebih lanjut tentang nata de coco dengan menggunakan metode yang lain.
- b. Agar peneliti selanjutnya meneliti ada tidaknya kuman E-Coli yang terdapat pada nata de coco yang bermerek dan nata de coco tidak bermerek.

## **3. Bagi Produsen**

Produsen harus lebih berhati-hati dan memperhatikan hygiene sanitasi dalam pembuatan nata de coco agar tidak ada cemaran bakteri di dalam proses pembuatannya, dengan cara memperhatikan ketelitian dan sterilitas alat sehingga dapat menghasilkan nata de coco berkualitas baik.