

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dari uji cemaran bakteri menggunakan metode *pour plate* dapat disimpulkan dari ke 3 sampel tersebut tercemari oleh bakteri dimana pada penjual jamu 1 dengan merek dagang A jumlah cemaran  $4,1 \times 10^{-3}$ , untuk penjual jamu 2 dengan merek dagang B jumlah cemaran bakteri adalah  $1,8 \times 10^{-4}$ , dan pada penjual jamu ke 3 dengan merek dagang C jumlah, cemaran bakteri  $14,5 \times 10^{-3}$  dan hasilnya masih masuk dalam SNI (Standar Nasional Indonesia) yaitu jumlah bakteri dalam proses inkubasi selama 72 jam adalah  $<10^6$ .

#### **5.2 Saran**

1. Sebaiknya dilakukan penelitian untuk penelitian selanjutnya diuji cemaran jamur dan analisis kadar zat berbahaya dalam jamu.
2. Diharapkan kepada masyarakat untuk lebih berhati-hati dalam memilih/membeli serta mengkonsumsi jamu saset (bubuk) karena akan membahayakan bagi kesehatan apabila penggunaan dalam waktu yang lama.