

BAB V

PENUTUP

V.1 Kesimpulan

- a. Hasil uji Angka Lempeng Total (ALT) menunjukkan bahwa sampel A tidak memiliki pertumbuhan bakteri, sedangkan sampel B dan C menunjukkan pertumbuhan bakteri dengan nilai ALT berturut - turut 0; $3,5 \times 10^3$ CFU/mL; $2,9 \times 10^3$ CFU/mL. Hasil analisis statistik menggunakan uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan nilai *p-value* $< 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara ketiga sampel jamu kunyit asam yang diteliti.
- b. Hasil uji Angka Kapang dan Khamir (AKK) menunjukkan bahwa sampel A tidak memiliki hasil pertumbuhan Kapang dan Khamir, sedangkan sampel B dan C menunjukkan pertumbuhan dengan nilai AKK berturut - turut 0; $4,21 \times 10^4$ CFU/mL; $1,37 \times 10^2$ CFU/mL. Hasil analisis statistik menggunakan uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan nilai *p-value* $< 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara ketiga sampel jamu kunyit asam yang diteliti.
- c. Hasil uji *Most Probable Number* (MPN) menunjukkan bahwa sampel A dan C memenuhi persyaratan keamanan BPOM. Sebaliknya, pada sampel B memiliki nilai MPN yang lebih tinggi dengan nilai MPN berturut - turut 0; $7,4 \times 10^3$ MPN/mL; 0. Hasil analisis statistik menggunakan uji *Kruskal-Wallis* menunjukkan nilai *p-value* $> 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara ketiga sampel jamu kunyit asam yang diteliti.

V.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, disarankan pada penelitian selanjutnya untuk menambahkan parameter uji mikrobiologi lain, seperti identifikasi jenis bakteri atau kapang secara spesifik, sehingga dapat memberikan informasi yang lebih lengkap mengenai potensi

cemaran mikroba pada jamu. Bagi pelaku usaha kafe jamu modern, disarankan untuk tetap menjaga kebersihan lingkungan, kualitas bahan baku, serta proses pengolahan dan penyimpanan produk agar mutu dan keamanan jamu yang dihasilkan tetap terjaga