

## BAB 5

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

- Berdasarkan data yang diperoleh pada es batu yang diteliti tidak ditemukan *Escherichia coli*.
- Pada penelitian ditemukan bakteri *coliform*.
- Pada sampel es batu buatan sendiri (es batu dibuat sendiri oleh penjual minuman) ditemukan hingga 61 *cfu/ml*. Sedangkan pada sampel es batu bukan buatan sendiri (es batu dibeli penjual minuman dari penjual es batu) bakteri *coliform* ditemukan hingga 743 *cfu/ml*, jumlah tersebut lebih besar dari jumlah *cfu/ml coliform* pada es batu buatan sendiri. Jumlah tersebut melebihi standar kualitas mikrobiologis es menurut FEHD 2005.

#### 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan ini, dapat dikemukakan saran-saran sebagai berikut:

- Penelitian lebih lanjut tentang cara pemrosesan yang dapat mempengaruhi kualitas bakteriologis air minum atau makanan.
- Mencari sumber kontaminasi bakteri, khususnya *Escherichia coli* dan *coliform*.
- Penelitian lebih lanjut mengenai kontaminasi *Salmonella* pada es batu.
- Penelitian mengenai kualitas bakteriologis es batu, air minum, atau makanan di tempat lain.

- Pembuat es batu sebaiknya memperhatikan higiene dan sanitasi dalam pembuatan es batu.
- Masyarakat perlu mengetahui sumber air untuk membuat es batu.