

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan uji Angka Lempeng Total (ALT), seluruh sampel cincau hijau yang diuji memiliki jumlah total bakteri yang melebihi batas maksimum cemaran mikroba yang ditetapkan dalam SNI 7388:2009 (1×10^4 koloni/g). Lima dari enam sampel (A, B, C, E, dan F) memiliki jumlah total bakteri $>3 \times 10^8$ koloni/g, sementara sampel D memiliki jumlah total bakteri 5×10^6 koloni/g, yang juga masih melebihi standar yang ditetapkan. Dengan demikian, seluruh sampel cincau hijau yang diuji dikategorikan sebagai tidak memenuhi syarat (TMS) untuk dikonsumsi berdasarkan standar cemaran mikroba yang berlaku.
2. Pengujian terhadap enam sampel cincau hijau yang dijual oleh pedagang di daerah Pasar Lebak, Banten, menunjukkan tidak adanya kontaminasi bakteri *Escherichia coli* berdasarkan hasil uji menggunakan *Eosin Methylene Blue* (EMB) Agar. Pada media *Eosin Methylene Blue* (EMB) Agar, tidak ditemukan koloni berwarna hijau metalik yang menjadi ciri khas *Escherichia coli*, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terjadi kontaminasi fekal pada sampel cincau hijau yang diuji.
3. Adanya bintik hitam pada Uji *Escherichia coli* menunjukkan kemungkinan keberadaan bakteri lain, tetapi bukan koloni *Escherichia coli* itu sendiri. Meskipun tidak dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis bakteri tersebut, keberadaannya tetap perlu diperhatikan karena dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan cincau hijau. Selain itu, faktor utama penyebab cemaran mikroba pada cincau hijau meliputi penggunaan air yang tidak higienis, lingkungan penjualan yang terbuka, serta kurangnya kesadaran pedagang mengenai standar kebersihan pangan. Oleh karena itu, diperlukan peningkatan praktik sanitasi, penggunaan bahan baku yang lebih bersih, serta edukasi bagi pedagang untuk mengurangi risiko kontaminasi.

5.2 Saran

1. Produsen dan pedagang cincau hijau perlu meningkatkan higienitas produksi dengan memastikan kebersihan dalam setiap tahap pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas, penggunaan air bersih yang telah disterilkan, hingga penerapan metode penyimpanan dan pengemasan yang higienis untuk mencegah kontaminasi mikroba.
2. Melakukan Pengawasan terhadap keamanan pangan di pasar tradisional perlu diperketat oleh instansi terkait, seperti Dinas Kesehatan dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), guna memastikan bahwa produk pangan yang beredar telah memenuhi standar keamanan yang berlaku.
3. Melakukan Sosialisasi dan edukasi mengenai pentingnya sanitasi dan kebersihan dalam penjualan makanan perlu ditingkatkan bagi pedagang cincau hijau, sementara konsumen juga harus diberikan pemahaman tentang cara memilih produk cincau hijau yang aman untuk dikonsumsi