

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Cincau hijau yang diperdagangkan di pasar tradisional kota Yogyakarta mengandung bakteri *coliform* antara 210 - >2400 MPN/100 ml.
2. Cincau hijau yang diperdagangkan di pasar Kotagede secara keseluruhan kandungan bakteri *coliformnya* lebih kecil dibandingkan yang diperdagangkan di pasar Kranggan dan pasar Beringharjo. Hal ini dikarenakan di pasar Kotagede ada perlakuan perebusan pada daun cincau sebelum dilakukan peremasan pada salah satu pedagangnya.
3. Air yang digunakan untuk membuat cincau hijau kemungkinan air mentah. Hal ini dikarenakan banyak kandungan bakteri *coliform*.

B. Saran

Mendapatkan hasil penelitian yang lebih akurat, diperlukan analisa air yang digunakan apakah sudah tercemar bakteri *coliform* atau tidak, dan perbandingan antara daun cincau dan air yang digunakan sebagai pengekraknya, apakah berpengaruh terhadap kandungan bakteri *coliform* pada produk cincau hijau jika perbandingan daun cincau dan air yang digunakan berbeda, serta pengambilan produk cincau pada saat produk tersebut jadi gel.