

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Seluruh sampel (100%) jamu kunyit asam, beras kencur, sinom, dan temulawak dari pedagang jamu menunjukkan hasil mengandung natrium benzoate dan terdapat delapan (40%) sampel jamu mengandung pemanis buatan siklamat, tetapi memenuhi syarat ambang batas maksimal menurut Peraturan BPOM no.32 tahun 2019 dengan batas penggunaan pengawet natrium benzoate 2000 mg/L dan pemanis siklamat 1250 mg/L.
2. Terdapat enam (30%) dari 20 sampel jamu kunyit asam, beras kencur, sinom, dan temulawak yang diperoleh dari pedagang jamu memiliki nilai total mikroba paling tinggi $2,87 \times 10^4$ yang berada di Kelurahan Bronggalan, sehingga tidak memenuhi syarat peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan No.12 tahun 2014.
3. Sampel jamu beras kencur, kunyit asam, sinom, dan temulawak yang didapatkan pada kelurahan gading diketahui mengandung kadar natrium benzoate, siklamat, dan nilai total mikroba paling rendah hal ini berhubungan dengan karakteristik pengetahuan pedagang yang baik terhadap bahan tambahan pangan, sanitasi, dan hygiene.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penyuluhan tentang bahan tambahan pangan dan praktik tentang sanitasi dan hygiene pada pedagang jamu dalam melakukan proses pengolahan jamu serta penyuluhan lebih lanjut dan pembinaan dari dinas kesehatan mengenai keamanan pangan dan sanitasi pada pedagang jamu di kecamatan lain kota Surabaya dengan pengujian kualitatif dan kuantitatif natrium benzoate, siklamat dan total mikroba.
2. Sampel jamu yang melebihi ambang batas total mikroba dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis mikroba yang banyak terdapat pada produk jamu seperti mikroba *Escherichia coli*.