

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasar data hasil penelitian pada minuman *infused water* buah limau kuit dan jeruk nipis yang disimpan pada suhu ruang dapat dipahami bahwa:

1. Rata-rata angka kuman pada penyimpanan minuman *infused water* buah limau kuit pada suhu ruang pada penyimpanan 0 jam didapatkan 1×10^0 CFU/ml, sedangkan pada penyimpanan minuman *infused water* buah jeruk nipis didapatkan 0×10^0 CFU/ml.
2. Rata-rata angka kuman pada minuman *infused water* buah limau kuit dengan suhu ruang didapatkan pada penyimpanan 6 jam 1×10^0 CFU/ml, 12 jam $1,5 \times 10^0$ CFU/ml, 24 jam 2×10^0 CFU/ml, 36 jam $1,5 \times 10^1$ CFU/ml, dan 48 jam $4,55 \times 10^1$ CFU/ml
3. Rata-rata angka kuman pada minuman *infused water* buah jeruk nipis dengan suhu ruang didapatkan pada penyimpanan 6 jam 1×10^0 CFU/ml, 12 jam $1,5 \times 10^0$ CFU/ml, 24 jam $3,1 \times 10^1$ CFU/ml, 36 jam $3,8 \times 10^1$ CFU/ml, dan 48 jam $7,8 \times 10^1$ CFU/ml.
4. Hasil fitokimia *infused water* limau kuit mengandung Alkaloid, Flavonoid, Saponin, Tanin dan Terpenoid, sedangkan pada *infused water* limau kuit mengandung Alkaloid, Flavonoid, Saponin, dan Tanin.

5. Berdasar uji *Kruskall Wallis* nilai signifikansi sebesar 0,443, menunjukkan lama penyimpanan tidak berpengaruh pada *infused water* limau kuit dan jeruk nipis terhadap angka kuman.

5.2 Saran

1. Bagi Masyarakat

Diharapkan untuk penyimpanan minuman *infused water* buah limau kuit dan jeruk nipis pada suhu ruang sebaiknya maksimal disimpan 6 jam, karena akan lebih aman dan lebih enak untuk dikonsumsi.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Dapat melanjutkan penelitian dengan memakai buah lainnya serta dapat melanjutkannya ke tahap identifikasi bakteri *Coliform* yang terkandung pada minuman tersebut.