**BAB VI**

**KESIMPULAN DAN SARAN**

1. **Kesimpulan**
2. Hasil uji kuantitatif total cemaran mikroba pada kelima sampel minuman es dawet terdapat empat sampel es dawet yang jumlah cemaran mikroba tidak memenuhi syarat BPOM tahun 2009 dan satu sampel memenuhi syarat.
3. Hasil uji *Escherichia coli* pada kelima sampel minuman es dawet terdapat dua sampel es dawet yang positif mengandung bakteri patogen berupa *Escherichia coli* yang mana tidak sesuai dengan Permenkes No 492 tahun 2010 tentang persyaratan kualitas air minum yaitu negative terhadapbakteri *Escherichia coli.*
4. Hasil uji kualitatif terhadap kandungan siklamat pada kelima sampel es dawet yaitu tidak terdapat kandungan siklamat terhadap kelima sampel minuman es dawet yang dijual.
5. **Saran**
6. Perlu adanya pengawasan dan penyuluhan terhadap pedangang untuk lebih memperhatikan sanitasi. Selain itu untuk pedangang yang memproduksi minuman es dawet sendiri mulai dari bahan–bahan dasar seperti dawet, santan, gula merah diharapkan kesadaran serta tanggung jawabnya mengenai higiene dan sanitasi produknya dengan memperhatikan cara pengolahan yang baik dan benar sesuai standart.
7. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, masih belum pasti sumber kontaminasi bakteri pada minuman es dawet. Sumber kontaminasi pada minuman es dawet dapat saja diperoleh dari sikap higiene dan sanitasi yang buruk, es batu, santan, gula, dan dawet yang digunakan . Maka dari itu dapat dilakukan penelitian lanjut mengenai es dawet.