

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian dan pembahasan terhadap hitung jumlah bakteri *Coliform* dan *E.coli* pada kerang hijau yang dijual di Tambak Lorok Semarang dapat disimpulkan bahwa :

1. Kerang hijau yang diambil pada pagi hari memiliki hasil jumlah hitung bakteri terendah sebanyak 300×10^7 cfu/gram dan jumlah hitung bakteri tertinggi sebanyak 560×10^7 cfu/gram, sedangkan hasil hitung jumlah bakteri *Coliform* dengan sampel kerang hijau yang diambil pada sore hari memiliki jumlah terendah sebanyak 940×10^7 cfu/gram dan jumlah hitung bakteri tertinggi sebanyak 1560×10^7 cfu/gram.
2. Hasil hitung jumlah bakteri *E.coli* pada sampel kerang hijau yang diambil pada pagi hari terendah sebanyak 60×10^3 cfu/gram dan tertinggi berjumlah 140×10^3 cfu/gram, sedangkan pada sampel kerang hijau yang diambil pada waktu sore hari didapatkan hasil terendah sebanyak 320×10^3 cfu/gram dan tertinggi sebanyak 600×10^3 cfu/gram.

B. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjut untuk mengidentifikasi bakteri *Coliform* pada kerang hijau yang sudah matang atau diolah.
2. Kerang hijau yang akan dikonsumsi sebaiknya dibersihkan terlebih dahulu, kemudian direbus hingga matang, bertujuan agar bakteri di dalam kerang hijau mati, kemudian dapat diolah lebih lanjut.