BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Terdapat pengaruh variasi konsentrasi perasan rimpang kunyit (*Curcumae domestica* Val.) terhadap cemaran mikroba *E. coli* dimana konsentrasi 7 % perasan kunyit menunjukkan rerata total pertumbuhan bakteri *E. coli* yang paling sedikit yakni 48.55 cfu/ml. Sedangkan pada *Salmonella* tidak dikuantifikasi karena pada hari ke 1 sampai ke 4 belum tumbuh pada tahu.
2. Terdapat pengaruh variasi lama perendaman rimpang kunyit (*Curcumae domesticate* Val.) terhadap cemaran mikroba *E. coli* pada tahu dimana lama perendaman 48 jam (2 hari) ternyata paling efektif dalam mencegah pertumbuhan bakteri *E. coli* yakni sebesar 55.11 cfu/ml. Sedangkan pada *Salmonella* tidak dikuantifikasi karena pada hari ke 1 sampai ke 4 belum tumbuh pada tahu.
3. Terdapat interaksi antara variasi konsentrasi dan lama perendaman perasan rimpang kunyit kunyit (*Curcumae domestica* Val.) terhadap cemaran mikroba *E. coli* dimana konsentrasi 7 % dengan lama perendaman 1 hari merupakan interaksi terbaik yang dapat mencegah pertumbuhan bakteri E. coli dengan rata-rata 12,67 cfu/ml. Sedangkan pada *Salmonella* tidak dikuantifikasi karena pada hari ke 1 sampai ke 4 belum tumbuh pada tahu.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat dikemukakan beberapa saran sebagai berikut:

1. Perlu pengukuran factor lingkungan yang menjadi penyebab pertumbuhan *E. coli* maupun *Salmonella*, seperti pH, kadar air, suhu, dan lain-lain.
2. Perlu dilakukan uji senyawa kimia *curcuminoid* murni yang diisolasi dari rimpang kunyit maupun anggota familia *Zingiberaceae* lainnya untuk mendapatkan hasil yang lebih optimum.
3. Perlu dilakukan pengamatan tentang mikroorganisme lain, misalnya kapang, karena suhu di Indonesia sangat memungkinkan untuk pertumbuhan mikroorganisme tersebut.