

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai gambaran lama penyimpanan dengan keberadaan *Escherichia coli* pada air dari tiga depot air minum isi ulang di Desa Pemogan, maka dapat disimpulkan yaitu:

1. Hasil pemeriksaan angka kuman bakteri *Escherichia coli* pada air minum isi ulang dari tiga depot di Desa Pemogan menunjukkan bahwa seluruh sampel dengan lama penyimpanan 0, 6, 12, dan 18 hari memiliki hasil 0 per 100 mL. Seluruh sampel memenuhi persyaratan kualitas mikrobiologi air minum sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum yang menetapkan bahwa kandungan *Escherichia coli* dalam air minum harus 0 per 100 mL sampel.

B. Saran

1. Bagi Pemilik Depo Air Minum Isi Ulang

Pemilik depo air minum isi ulang diharapkan tetap mempertahankan kualitas mikrobiologi air minum dengan menerapkan higiene dan sanitasi yang baik, melakukan perawatan serta penggantian media filtrasi secara berkala, memastikan efektivitas proses desinfeksi, dan menjaga kebersihan wadah maupun peralatan pengisian. Selain itu, pengawasan terhadap kualitas air baku dan pemeriksaan laboratorium secara rutin perlu terus dilakukan agar kualitas air minum tetap memenuhi persyaratan kesehatan.

2. Bagi Petugas Instansi Terkait

Dinas Kesehatan, bersama dengan instansi terkait, perlu secara rutin memberikan bimbingan, melakukan pengawasan, dan inspeksi sanitasi terhadap tempat pengisian ulang air minum. Pemantauan kualitas mikrobiologis air minum juga perlu dilakukan secara rutin melalui pengujian laboratorium sesuai dengan peraturan yang berlaku. Upaya-upaya ini bertujuan untuk memastikan bahwa keamanan dan kualitas air minum yang dikonsumsi masyarakat tetap terjaga.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggunakan ukuran sampel yang lebih besar dan melibatkan lebih banyak depo air minum isi ulang dari wilayah yang berbeda sehingga hasil penelitian dapat menggambarkan kondisi yang lebih luas. Selain itu, penelitian dapat dikembangkan dengan menambahkan variasi lama penyimpanan yang lebih panjang, mengendalikan faktor-faktor yang dapat memengaruhi kualitas mikrobiologi selama penyimpanan (seperti suhu, jenis wadah, dan paparan cahaya), serta meneliti parameter mikrobiologi lainnya, seperti total koliform, *Pseudomonas aeruginosa*, atau *Enterococcus* spp., maupun parameter fisik dan kimia air minum untuk memperoleh gambaran kualitas air yang lebih komprehensif.