

# BAB V

## PENUTUP

---

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis kandungan *Escherichia Coli* di Kecamatan Pauh Kota Padang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji terhadap air baku di dalam tandon, air hasil produksi dan masa tinggal air selama 3 hari dalam galon terdapat 2 DAMIU yang melebihi batas baku mutu berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum dimana batas baku mutu untuk *Escherichia Coli* 0 per/100ml;
2. Higiene sanitasi DAMIU dengan kandungan *Escherichia Coli* memiliki hubungan negatif dan kuat (-0,750) dengan nilai signifikansi ( $\alpha < 0,05$ ), hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat higiene sanitasi DAMIU maka semakin rendah kandungan *Escherichia Coli* yang terdapat pada AMIU;
3. Berdasarkan hasil penentuan titik *Critical Control Point* (CCP) maka yang termasuk CCP yaitu tabung filtrasi, sinar ultraviolet dan pencucian galon konsumen sehingga dibutuhkan pengendalian;
4. Berdasarkan hasil analisis bahaya terdapat tindakan pengendalian untuk setiap titik CCP. Pertama tabung filter yaitu pengontrolan dan pencatatan setiap pergantian filter oleh karyawan, teguran kepada karyawan jika tidak melakukan *back washing*, pemberhentian proses produksi jika tidak dilakukan *back washing*, pemberhentian proses produksi jika tidak dilakukan pergantian mikrofilter secara rutin. Kedua sinar UV yaitu pengontrolan setiap hari kondisi sinar UV, jika lampu UV tidak hidup maka dilakukan pemberhentian proses produksi, jika Kapasitas UV dengan type 8 GPM mengisi melebihi 1,5 galon permenit maka dilakukan pemberhentian proses produksi. Ketiga pencucian galon yaitu penolakan galon oleh karyawan jika umur galon melewati batas, pemberian teguran kepada karyawan dan penolakan, perketat higiene sanitasi karyawan.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Sebaiknya dilakukan penelitian lanjutan untuk mengetahui pengaruh kandungan *Escherichia Coli* pada AMIU terhadap kesehatan konsumen;
2. Guna menghadapi persaingan pasar yang semakin kompetitif terhadap produk dan isu bahaya keamanan pangan yang semakin kompleks maka perlu diterapkan sistem HACCP ke dalam proses produksi AMIU.

