

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

Dari penelitian yang dilakukan pada sampel air sumur, dapat disimpulkan bahwa air sumur di seluruh katering memenuhi syarat fisik dan kimia baku mutu air kelas I dan air minum. Air yang jernih belum tentu aman untuk dikonsumsi dan terbebas dari cemaran mikroba. Adanya aktivitas *coliform* dan *E.coli* pada sampel air sumur di masing-masing katering dapat membahayakan kesehatan manusia. Air sumur di masing-masing katering tidak dapat digunakan untuk proses pencucian produk segar karena tidak memenuhi syarat mikrobiologi. Air sumur dapat digunakan sebagai air cuci produk segar dan proses produksi apabila dilakukan pengolahan terlebih dahulu.

### 5.2. Saran

- Pada masing-masing katering seharusnya mencuci produk segar seperti lalapan dan buah-buahan segar dengan menggunakan :
  - 1) Air matang (air bersih yang telah direbus hingga mendidih).
  - 2) Melakukan perendaman yang diberi larutan sanitizer.
  - 3) Pencucian menggunakan larutan sabun untuk buah dan sayur.
- Penelitian lebih lanjut mengenai pengujian warna dengan pengujian yang sesuai dengan SNI mengenai metode pengujian warna air dan dilakukan pengujian pada parameter kimia lainnya.