

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian mengenai analisis kadar Nitrit (NO_2) dan kesadahan total pada sampel air sumur dengan menggunakan spektrofotometer UV-Vis dan metode titrasi kompleksometri ini yaitu sebagai berikut:

1. Kualitas air sumur pada pengujian warna dan bau ketika dianalisis secara fisika dinyatakan cukup baik pada sampel air sumur 1, 2, 4 dan 5 dimana pada air sumur tersebut tidak memiliki bau dan rasa serta warna dari air sumur tersebut tergolong jernih sedangkan pada sampel air sumur nomor 3 memiliki karakteristik yang cenderung berbau dan berwarna keruh kekuningan. Standar pH menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 32 Tahun 2017 yaitu 6,5 – 8,5. Hasil yang diperoleh dari sampel air sumur 2 dan 4 dikatakan baik dikarenakan memiliki pH 7 yang bersifat netral dan layak untuk digunakan sedangkan pada sampel 1,3 dan 5 bersifat asam dan tidak layak untuk digunakan karena tidak memenuhi standar baku mutu,
2. Berdasarkan hasil dari kegiatan analisis Nitrit ini memperoleh nilai konsentrasi pada seluruh sampel air sumur ini masih berada di bawah baku mutu yang ada. Dengan konsentrasi yang diperbolehkan sebesar 1 mg/L untuk NO_2 sedangkan pada hasil dari kegiatan analisis Kesadahan Total ini 4 dari 5 sampel air sumur memperoleh nilai konsentrasi yang masih berada dibawah baku mutu yang ada. Dengan konsentrasi yang diperbolehkan sebesar 500 mg/L untuk Kesadahan Total. Dan terdapat 1 sampel air sumur yang melewati batas maksimum baku mutu yaitu 803,6 mg/L. Dimana air sumur tersebut tidak layak digunakan dalam kehidupan sehari-hari dan dapat merugikan dan berdampak buruk bagi Kesehatan.

5.2 Saran

Bagi masyarakat yang menggunakan air sumur sebagai sumber air dalam kehidupan sehari-hari, sebaiknya melakukan uji sampel air sumur agar dapat memastikan apakah air sumur tersebut dapat digunakan atau tidak. Karena parameter air bersih tidak hanya secara fisika (bau, warna, rasa), akan tetapi ada juga parameter secara kimia yang tidak dapat diuji secara organoleptik.