

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Perlakuan marinasi *fillet* ikan patin dengan sediaan ekstrak, minyak, dan bubuk bawang putih yang disimpan selama 24 jam berpengaruh nyata ($p < 0,05$) dan efektivitas terhadap kualitas sensoris pada parameter kenampakan, aroma, dan tekstur dalam uji organoleptik dan uji mikrobiologi yang ditandai dengan sedikit atau banyaknya bakteri pada sampel *fillet* ikan patin. Bentuk sediaan yang paling efektif adalah sediaan minyak bawang putih dengan nilai efektivitas sebesar -50,94%, karena cukup optimal dalam mempertahankan kualitas sensoris dan menghambat pertumbuhan jumlah koloni bakteri pada *fillet* ikan patin.

5.2 Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian tentang Penggunaan Sediaan Bawang Putih (*Allium sativum*) sebagai Pengawet Alami dalam Marinasi *Fillet* Ikan Patin menunjukkan bahwa bentuk sediaan ekstrak, minyak, dan bubuk bawang putih berpengaruh nyata ($p < 0,05$) pada *fillet* ikan patin selama 24 jam. Hasil ini dapat meyakinkan masyarakat lebih tertarik untuk menggunakan bentuk sediaan bawang putih yang efektif dalam menjaga kualitas mutu dan daya tahan, serta memperpanjang masa simpan produk olahan perikanan.

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan pengalaman dalam melaksanakan penelitian mengenai pembuatan bentuk sediaan bawang putih dan pembuatan *fillet* ikan patin, peneliti hendak memberikan beberapa saran bagi peneliti selanjutnya. Untuk membuat proses penelitian lebih mudah dan efisien, dalam pengembangan penelitian selanjutnya diharapkan alat laboratorium yang akan digunakan lebih lengkap. Pada proses penelitian, *fillet* ikan patin setelah perlakuan marinasi, sebaiknya dilakukan uji coba penyimpanan dan pengamatan selama waktu lebih lama seperti 48 – 72 jam, sampai makanan tersebut tidak layak konsumsi.