

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian tentang efek jahe sebagai sumber anti oksidan terhadap mutu ikan patin asin dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Uji mutu organoleptik rata-rata nilai rupa dapat diterima sampai hari ke 20 dan perlakuan A₁, A₂, A₃, A₄ dan A₅ tidak berbeda nyata.
2. Uji mutu organoleptik rata-rata nilai bau semakin rendah dengan konsentrasi ekstrak air jahe yang tinggi dan dapat diterima sampai hari ke 20. Walaupun demikian secara analisis variansi tidak berbeda nyata.
3. Uji mutu organoleptik rata-rata nilai rasa diterima untuk semua perlakuan selama penyimpanan diatas 6,5 dan terjadi penurunan nilai rasa dengan semakin tinggi konsentrasi ekstrak air jahe. Perlakuan A₁, A₂ dan A₃ berbeda sangat nyata pada tingkat kepercayaan 99% dengan A₄ dan A₅ terhadap nilai rasa. Perlakuan terbaik adalah A₁, A₂ dan A₃. Perlakuan A₁, A₂ dan A₃ tidak berbeda nyata begitu juga perlakuan A₄ dan A₅ tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95% terhadap nilai rasa.
4. Uji mutu organoleptik rata-rata nilai tekstur menurun dengan meningkatnya konsentrasi ekstrak air jahe dan dapat diterima umumnya sampai hari ke 30. Perlakuan A₁, A₂, A₃, A₄ dan A₅ tidak berbeda nyata terhadap nilai tekstur.
5. Semua perlakuan pada ikan patin asin tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air dan dapat diterima karena kadar air dibawah nilai ambang batas ikan patin asin kecil dari 6,5.

6. Kadar peroksida menurun dengan bertambahnya konsentrasi ekstrak air jahe. Perlakuan A₁ dan A₂ berbeda sangat nyata dengan perlakuan A₃, A₄ dan A₅. Kadar peroksida dapat diterima untuk semua perlakuan karena kecil dari 10 mg/gram. Perlakuan terbaik terdapat pada A₃, A₄ dan A₅.

Secara keseluruhan nilai mutu organoleptik, kadar air dan peroksida dapat diterima bagi semua perlakuan. Konsentrasi ekstrak air jahe berpengaruh sangat nyata terhadap nilai mutu organoleptik rasa dan kadar peroksida. Perlakuan A₁, A₂ dan A₃ lebih baik ditinjau dari nilai rasa, tetapi perlakuan A₃, A₄ dan A₅ adalah perlakuan terbaik ditinjau dari kadar peroksida.

Semakin tinggi konsentrasi ekstrak air jahe semakin rendah nilai mutu organoleptik rasa dan kurang disukai karena pedas. Dan kadar peroksida menjadi menurun dengan kandungan anti oksida yang terdapat didalam jahe. Dari kombinasi nilai rasa dan kadar peroksida terdapat perlakuan A₃ (1,5 kg jahe) adalah perlakuan terbaik.

Agar diketahui masa simpan yang tepat disarankan penelitian ini diperpanjang sampai masa simpan 3 bulan.