

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian penggunaan alat pengering surya dengan penambahan tokoferol sebagai antioksidan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Suhu pengering di luar alat pengering (para-para) berkisar anatar 29 – 35 °C (A0), pada alat pengering sederhana (A1) antara 29 – 42 °C dan di dalam alat pengering tadah satu berkisar antara 30 – 47 °C.
2. Penggunaan alat pengering berpengaruh sangat nyata, sedangkan penambahan tokoferol tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air. Perlakuan terbaik dengan kadar air rendah adalah perlakuan A2 yaitu 28,45 – 31,77%.
3. Kadar protein yang tertinggi terdapat pada perlakuan A2 yaitu 32,61 – 34,42%.
4. Interaksi perlakuan penggunaan alat pengering dan tokoferol berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$). Perlakuan terbaik adalah pada A2 B4 dan A2 B3.
5. Kadar lemak yang tertinggi terdapat pada interaksi penggunaan alat A2 dan konsentrasi tokoferol A2 B4 dan A2 B3 adalah perlakuan yang baik dengan kadar 7,34 – 10,32%.
6. Kadar peroksida tertinggi terdapat pada A0 yaitu 10,50 – 12,30%, diikuti dengan A1 yaitu 9,16 – 11,51% dan A2 yaitu 7,62 – 9,73%. Perlakuan alat pengering dan konsentrasi tokoferol berpengaruh sangat nyata terhadap peroksida. Interaksi perlakuan tidak berpengaruh terhadap peroksida. Konsentrasi terendah terdapat pada perlakuan A2 dan masih diterima sampai hari ke 45 untuk semua konsentrasi. Perlakuan A0 untuk semua konsentrasi tokoferol pada hari ke 45 ikan

patin asin tidak diterima lagi karena peroksida sudah melebihi nilai ambang batas yaitu diatas 10 mg/1000 gram. Perlakuan A1 dengan konsentrasi B0, B1 dan B2 sudah ditolak pada hari ke 45.

6. Total bakteri halofiliik untuk semua perlakuan masih diterima sampai hari ke 45. Pertumbuhan bakteri halofilik meningkat sampai hari ke 30 dan mulai menurun pada hari ke 45.
7. Pertumbuhan jamur sangat meningkat pada hari ke 45, untuk semua perlakuan ikan patin tidak layak lagi untuk dikonsumsi. Interaksi perlakuan berpengaruh sangat nyata terhadap total jamur. Perlakuan terbaik adalah A2 B4, diikuti A2 B3 dan A2 B2.
8. Alat pengering dan konsentrasi tokoferol berpengaruh sangat nyata terhadap nilai organoleptik, sedangkan interaksi perlakuan tidak menunjukkan perbedaan. Perlakuan A2 dan B4 adalah perlakuan terbaik. Nilai organoleptik pada perlakuan A0 berkisar antara 2,2 – 8,4; A1 antara 3,6 – 8,4 dan A2 antara 3,7 – 8,5. Ditinjau dari segi nilai organoleptik, ikan patin asin yang disimpan pada hari ke 45 tidak layak lagi untuk dikonsumsi.
9. Hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa penggunaan alat pengering tadah satu dan konsentrasi tokoferol adalah perlakuan terbaik dalam mempertahankan mutu ikan patin asin.

Untuk meningkatkan mutu ikan patin asin, maka dapat disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemakaian antioksidan.