

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai efektivitas bawang putih (*Allium sativum L.*) dalam mereduksi formalin pada ikan asin jambal roti dengan perlakuan perendaman menggunakan variasi konsentrasi dan waktu dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Diperoleh kadar awal formalin sebesar 29.750 ppm pada ikan asin jambal roti yang diberi perlakuan perendaman formalin.
2. Dalam penelitian ini diperoleh bahwa konsentrasi larutan bawang putih 50% dengan waktu perendaman 50 menit dapat menurunkan formalin paling tinggi yaitu dari kadar awal formalin sebesar 29.750 ppm menjadi 9.520 ppm dengan persentase penurunan sebesar 68,01%.
3. Pada hasil uji *two way anova* diperoleh *p-value* 0,000 ($P < 0,05$) maka H_0 ditolak, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan sehingga perendaman ikan asin jambal roti dengan variasi konsentrasi larutan bawang putih dan variasi waktu perendaman dapat menurunkan kadar formalin.

B. Saran

1. Perlunya diadakan kegiatan sosialisasi dan edukasi pada masyarakat tentang pemanfaatan larutan bawang putih sebagai bahan alternatif yang mudah ditemukan untuk menurunkan kadar formalin dalam bahan pangan.
2. Peneliti selanjutnya, disarankan melakukan penelitian menggunakan kulit bawang putih yang diolah menjadi larutan dengan konsentrasi dan waktu perendaman serupa atau lebih untuk menurunkan kadar formalin sebagai bentuk pemanfaatan limbah rumah tangga.