

## PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Uji Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L.*)  
Terhadap Kualitas Mikrobiologi Pada Bakasang Ikan Betok  
(*Anabas Testudeneus*) Selama Penyimpanan.

Nama : Restin E. Gemu

NIM : 651415103

Telah diperiksa dan disetujui oleh komisi pembimbing :

Pembimbing Utama

Survani Finc, S.Tp, M.Sc.  
NIP : 198309232008012005

Pembimbing Pendamping

Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si  
NIP : 198607022015042003

Menyetujui

Dekan Fakultas Pertanian

Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si.  
NIP : 196207061994032001

Mengetahui Ketua Jurusan  
Ilmu dan Teknologi Pangan

Marlyni Limonu, S.P, M.Si  
NIP : 196911152008122001

Tanggal Ujian: 28-10-2021

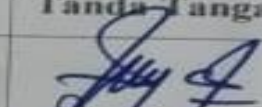
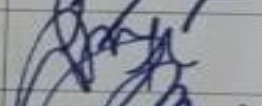
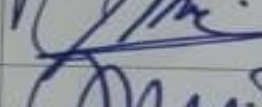
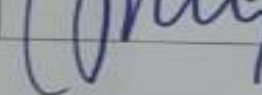
## DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Uji Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Kualitas Mikrobiologi Pada Bakasang Ikan Betok (*Annabas Testudeneus*) Selama Penyimpanan

Nama : Restin E. Gemu

NIM : 651415103

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 28 Oktober 2021 di Depan Komisi Penguji

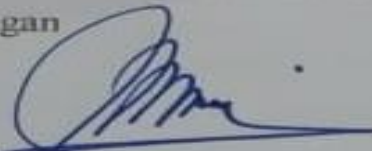
Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Suryani Une, S.TP, M.Sc	Ketua	28-10-2021	
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Anggota	28-10-2021	
Marleni Limonu, S.P, M.Si	Anggota	28-10-2021	
Lisna Ahmad, S.TP, M,Si	Anggota	28-10-2021	

Menyetujui,  
Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si  
NIP. 196207061994032001

Gorontalo,  
Mengetahui,  
Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan



Marleni Limonu, SP, M.Si  
NIP. 196911152008122001

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Restin E. Gemu  
NIM : 651415103  
Program Studi : Teknologi Pangan  
Judul Penelitian : Uji Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Kualitas Mikrobiologi Pada Bakasang Ikan Betok (*Annabas Testudeneus*) Selama Penyimpanan

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, 28 Oktober 2021

yang menyatakan



Restin E. Gemu

NIM: 651415103

## ABSTRACT

RESTIN E. GEMU, 651 415 103. 2020. The Efficacy Test of Garlic Extract on Microbiological Quality in *Bakasang* Made from Climbing Perch Fish during Storage. Thesis, Study Program of Food Technology, Department of Food Sciences and Technology, Faculty of Agriculture, State University of Gorontalo. The Principal Supervisor is Suryani Une, and the Co-supervisor is Siti Aisa Liputo.

The study aimed to test the efficacy of garlic extract on the microbiological quality of *bakasang* made from climbing perch fish during storage. This study was carried out for two months with the first stage of raw material preparation, which included making garlic extract and then adding garlic extract to *bakasang* made from climbing perch fish. Then, the second stage was the analysis of the effect of garlic extract with concentrations of 15%, 20%, and 25%. It employed a Completely Randomized Design (CRD), while the data obtained were analyzed using SPSS 16.0. The finding denoted that the *bakasang* made from climbing perch fish with the addition of garlic extract had a significant effect on the pH, TPC (Total Plate Count), TVBN (Total Volatile Basic Nitrogen), and Organoleptic. Additionally, the *bakasang* (fermentation product made from fish viscera) made from climbing perch fish with the addition of garlic extract resulted in pH values ranging from 4.11 to 6.14, TPC values ranging from 9.0 to 7.5, and TVBN values ranging from 7.12 mgN/100g to 12.23 mgN/100g.

**Keywords:** *Garlic Extract, Bakasang, Climbing Perch Fish.*

