

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat cemaran bakteri patogen pada susu sapi segar dan pasteurisasi. Bakteri yang teridentifikasi diantaranya *Eschericia coli* yang ditemukan pada susu sapi segar dan *Staphylococcus aureus* ditemukan pada susu sapi segar maupun susu pasteurisasi. Sedangkan *Salmonella* tidak ditemukan pada keduanya. Hasil penelitian yang dikembangkan sebagai sumber belajar biologi berupa *booklet* telah memenuhi kriteria kevalidan dari penilaian ahli materi, ahli media, dan responden pada aspek desain, materi, tampilan, penyajian, dan manfaat. Persentase nilai hasil validasi sebesar 83% yang menyatakan bahwa sumber belajar *booklet* sangat valid.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dihasilkan suatu produk sumber belajar berupa *booklet* yang belum diketahui keefektifannya jika digunakan dalam pembelajaran. Oleh karena itu disarankan untuk melanjutkan penelitian ke tahap implementasi dan evaluasi. Adapun saran yang diberikan peneliti dari hasil penelitiannya antara lain:

1. Siswa Kelas X

Siswa harus mandiri dan kreatif dalam mencari materi yang belum tertulis di buku LKS, sehingga mendapat pengetahuan yang lebih luas.

2. Mahasiswa Tadris Biologi IAIN Tulungagung

Mahasiswa hendaknya tetap mempelajari apa yang tidak diajarkan oleh dosen sewaktu di kelas. Dengan ini akan mempermudah mahasiswa dan menyiapkan diri jika akan melakukan penelitian yang serupa.

3. Jurusan Tadris Biologi IAIN Tulungagung

Hendaknya pada perkuliahan mikrobiologi dilakukan lebih banyak lagi praktikum tentang bakteri, jamur atau sebagainya, karena sangat menarik dan banyak menambah pengetahuan bagi mahasiswa. Bisa dilakukan dengan praktikum virtual jika peralatan kurang memadai.

4. Peneliti selanjutnya

Peneliti selanjutnya diharapkan untuk melakukan penelitian dengan cakupan yang lebih luas. Tidak hanya melakukan pengujian terhadap bakteri *E.coli* dan *S.aureus* saja melainkan masih banyak bakteri yang lain dan juga berbagai macam pengujian untuk mengidentifikasi bakteri. Dari penelitian ini nantinya dapat dikembangkan lagi produk yang lebih baik.

5. Masyarakat

Masyarakat harus pandai dalam memilih makanan ataupun minuman yang sehat dan aman agar tidak menimbulkan permasalahan

yang dapat mengganggu kesehatan tubuh. Selain itu juga perlu memperhatikan kebersihan serta pengolahan bahan makanan.

