

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan di atas maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut;

1. Hasil uji organoleptik pada masing-masing tempe biji kara benguk (*Mucuna pruriens* L.) yang telah diberi perlakuan variasi pembungkusnya (daun pisang, daun jati, dan plastik) menunjukkan terdapat perbedaan yang nyata pada sifat organoleptik parameter warna/kenampakan. Sedangkan sifat organoleptik tempe biji kara benguk parameter aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan tidak terdapat perbedaan nyata. Pernyataan ini didasarkan pada nilai signifikansi (sig) $0.002 < 0.05$ untuk parameter warna/kenampakan, nilai signifikansi (sig.) $0.797 > 0.05$ untuk parameter aroma, nilai signifikansi (sig.) bernilai $0.516 > 0.05$ untuk parameter tekstur, nilai signifikansi (sig.) bernilai $0.921 > 0.05$ untuk parameter rasa, dan nilai signifikansi (sig.) bernilai $0.530 > 0.05$ untuk parameter tingkat kesukaan.
2. Media pembelajaran *booklet* dengan judul “Booklet Bioteknologi Konvensional Tempe Biji Kara Benguk (*Mucuna pruriens* L.)” yang telah dikembangkan dinyatakan sangat valid atau sangat layak sebagai media pembelajaran. Pernyataan ini didasarkan pada hasil validasi yang diperoleh yaitu 85,3% (sangat valid) dengan rincian 87% (sangat valid) untuk ahli materi, 83,8% (sangat valid) untuk ahli media, 85% (sangat valid) untuk subjek uji

coba peserta didik, 86% (sangat valid) untuk subjek uji coba mahasiswa, dan 84,5% (sangat valid) untuk subjek uji coba masyarakat umum.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka peneliti memberikan beberapa saran diantaranya yaitu;

1. Disarankan lebih detail dalam memperhatikan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengujian organoleptik, terutama sensitivitas lidah panelis.
2. Mencari cara/teknik khusus untuk melunakkan biji kara benguk agar tekstur tempe tidak terlalu keras.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai banyaknya penggunaan ragi tempe pada pembuatan tempe biji kara benguk.
4. Perlunya manajemen waktu/membuat jadwal terstruktur dan memperhatikan kondisi pendidikan terkini dalam proses pengembangan media pembelajaran supaya proses pengembangan media pembelajaran berjalan dengan lancar.