

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang pengaruh bumbu pada kepiting bakau (*Scylla olivacea*) terhadap kadar logam timbal (Pb) sebagai sumber belajar biologi dalam bentuk LKPD, dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat pengaruh perlakuan variasi bahan bumbu terhadap kadar logam timbal (Pb) pada daging kepiting bakau (*Scylla olivacea*) dengan perhitungan uji hipotesis yaitu $F_{hitung} = 25,27 \geq F_{daftar} = 2,95$ maka H_0 ditolak.
2. Variasi bahan bumbu yang paling tepat dalam menurunkan kadar timbal (Pb) pada daging Kepiting Bakau (*Scylla olivacea*) adalah variasi bahan bumbu C (12 jenis bahan bumbu: cabe rawit, cabe merah, bawang merah, tomat, daun kemangi, daun bawang, serai, daun jeruk, bawang putih, jahe, daun pandan, kemiri). Selisih nilai kadar timbal perlakuan kontrol dan perlakuan C mencapai 108,4 ppb. Persentase penurunan kadar logam timbal pada perlakuan C yaitu sebesar 42,21%.
3. LKPD hasil penelitian tentang pengaruh bumbu terhadap kadar logam timbal (Pb) pada daging kepiting bakau (*Scylla olivacea*) layak dijadikan sebagai sumber belajar biologi. Berdasarkan data hasil validasi yang telah dilakukan pada aspek desain mencapai nilai kelayakan sebesar 77,5% dan aspek materi yaitu 96,2%. Nilai berada pada rentang 76% - 100% atau pada kriteria "Baik".

A. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran bagi peneliti berikutnya.

1. Penelitian dapat menambahkan beberapa bahan bumbu seperti kunyit dan belimbing wuluh serta menggunakan variasi metode memasak untuk menurunkan kadar logam timbal dalam makanan.
2. Penelitian pengaruh variasi bahan bumbu pada kepiting bakau dapat diamati untuk melihat kadar logam selain timbal.
3. Penelitian dapat menggunakan sampel dari jenis produk perikanan lain selain kepiting bakau.