

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis data dengan bahan dasar biji nangka dan menggunakan variasi jenis gula yang berbeda serta hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Berdasarkan hasil uji Anava di atas, diperoleh nilai F_{hitung} sebesar 28,12 dengan mengambil taraf signifikansi sebesar 5% (0,05) dan menggunakan derajat bebas (db) = 8 diperoleh nilai F_{tabel} sebesar 4,07 sehingga $F_{hitung} > F_{tabel}$. Dengan demikian ada pengaruh penambahan variasi gula terhadap kualitas yoghurt biji nangka.
2. Berdasarkan Tabel uji BNJ diatas dapat disimpulkan dari beberapa perlakuan diatas bahwa terdapat perbedaan pengaruh perlakuan yaitu P4 (gula batu) memberikan pengaruh lebih nyata atau lebih baik dibandingkan dengan P2 (gula siwalan) dan P3 (gula Aren) tetapi P4 (gula batu) memberikan pengaruh yang sama dengan P1 (gula pasir).
3. Kualitas yoghurt paling baik dari aspek kandungan protein adalah yoghurt biji nangka dengan penambahan gula batu. Selanjutnya, kualitas yoghurt terbaik pada uji organoleptik yang diperoleh adalah yoghurt biji nangka dengan penambahan gula batu (dari segi aroma, warna dan rasa).
4. Lembar Kegiatan Peserta Didik (LKPD) Biologi materi bioteknologi pangan menggunakan yoghurt biji nangka setelah dilakukannya penilaian oleh dua ahli materi dan dua ahli desain diperoleh kriteria sangat layak, dibuktikan dengan nilai persentase rata-rata 88,3% (sangat layak) oleh ahli materi dan nilai persentase rata-rata 84,5% (sangat layak) oleh ahli desain.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan hasil penelitian di atas maka peneliti memiliki beberapa saran diantaranya adalah:

1. Agar masyarakat terus meningkatkan kreativitas dalam hal pangan, memanfaatkan dan memaksimalkan potensi kekayaan alam sekitar misalnya biji buah nangka. Biji buah nangka sering dianggap sebagai limbah, oleh karena itu dengan penelitian ini diharapkan masyarakat mampu mengolah biji

buah nangka menjadi produk berkualitas tinggi yang mengandung banyak zat (vitamin, protein, mineral, dan zat lainnya) yang diperlukan oleh tubuh.

2. Agar peserta didik dapat mengembangkan ilmu pengetahuan dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari berdasarkan hasil belajarnya di sekolah melalui LKPD tentang Yoghurt biji nangka dalam rangka meningkatkan perekonomian maupun bidang wirausaha.
3. Agar peneliti lain mampu mengembangkan penelitian lebih lanjut dan menjadikan hasil penelitian ini sebagai referensi untuk penelitian yang akan datang.