

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk lokal sebagai substituen tepung terigu untuk solusi ketahanan pangan dalam mewujudkan *Sustainable Development Goals* (SDGs) serta menghasilkan produk panduan proyek STEM-RBL. Penelitian ini menggunakan model pengembangan *Research and Development* (R&D) dengan prosedur pengembangan Thiagarajan yang disederhanakan. Jenis data yang digunakan yaitu hasil riset potensi bahan lokal, hasil formulasi bahan tepung lokal, hasil uji organoleptik dari 20 orang dan hasil potensi kelayakan panduan proyek dari 8 validator dengan menggunakan instrumen pengumpul data berupa rubrik formulasi bahan tepung lokal, lembar uji organoleptik dan lembar validasi potensi kelayakan panduan proyek STEM-RBL. Penelitian ini menghasilkan penilaian pada uji organoleptik berupa uji kesukaan pada tepung lokal dengan skor rata-rata 3,5 - 4,7 dalam kategori suka hingga sangat suka. Sedangkan pada validasi potensi kelayakan panduan proyek STEM-RBL menghasilkan skor validitas dengan hasil data yang valid.

Kata Kunci : Ketahanan Pangan, STEM-RBL, Tepung Lokal, Panduan Proyek.