

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
PENGESAHAN MUNAQOSYAH	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
ABSTRAK.....	v
MOTTO.....	vi
PERSEMBAHAN	vii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan	7
F. Asumsi dan Keterbatasan	8
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Deskripsi Teori.....	9
1. <i>Sustainable Development Goals (SDGs)</i>	9
2. Bahan Lokal Lereng Muria.....	11
3. <i>STEM (Science, Technology, Engineering, and Mathematics)</i> dan <i>RBL (Research Based Learning)</i>	15
4. Ketahanan Pangan	18
5. Pengujian Organoleptik	19
6. Panduan Proyek	20
B. Penelitian Terdahulu	21
C. Kerangka Berfikir.....	25
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Model Pengembangan	27
B. Prosedur Pengembangan	27
C. Uji Coba Produk.....	29
1. Desain Uji Coba	29
2. Subyek Uji Coba.....	32

3. Jenis Data	32
4. Instrumen Pengumpulan Data.....	32
5. Teknik Analisis Data	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	35
1. Formulasi Bahan Tepung Lokal Sebagai Alternatif Solusi Ketahanan Pangan	35
2. Performa Olahan Tepung Lokal Ditinjau Dari Pengujian Organoleptik	38
B. Hasil Pengembangan	52
1. Karakteristik Produk Proyek.....	52
2. Karakteristik Panduan Proyek.....	59
3. Hasil Pengujian Potensi Kelayakan Panduan Proyek.....	65
C. Pembahasan Produk Akhir	67
1. Produk Tepung Lokal	67
2. Produk Panduan Proyek STEM-RBL	72
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	74
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Lokal yang Diteliti	12
Tabel 2.2 Kombinasi Tahapan STEM dan RBL	17
Tabel 2.3 Penelitian Terdahulu	22
Tabel 3.1 Formulasi Komposisi Perbandingan Tepung	30
Tabel 3.2 Kode Sampel Formulasi Tepung Lokal.....	31
Tabel 3.3 Rekapitulasi Metode Penelitian.....	34
Tabel 4.1 Komponen Bahan Lokal	35
Tabel 4.2 Jumlah Bahan Lokal Dan Hasil Tepung Yang Diteliti.....	36
Tabel 4.3 Hasil Produksi Tepung Lokal.....	36
Tabel 4.4 Hasil Olahan Tepung Lokal	37
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Panelis Pada Warna Tepung Lokal	39
Tabel 4.6 Hasil Penilaian Panelis Pada Aroma Tepung Lokal	40
Tabel 4.7 Hasil Penilaian Panelis Pada Tekstur Tepung Lokal.....	41
Tabel 4.8 Hasil Penilaian Panelis Pada Warna Performa Olahan Tepung Lokal	38
Tabel 4.9 Hasil Penilaian Panelis Pada Aroma Performa Olahan Tepung Lokal	44
Tabel 4.10 Hasil Penilaian Panelis Pada Tekstur Performa Olahan Tepung Lokal	45
Tabel 4.11 Hasil Penilaian Panelis Pada Rasa Performa Olahan Tepung Lokal	48
Tabel 4.12 Performa Olahan Berupa Brownies.....	50
Tabel 4.13 Identifikasi Kegagalan Formulasi Tepung Singkong.....	53
Tabel 4.14 Identifikasi Kegagalan Formulasi Tepung Enthik	54
Tabel 4.15 Identifikasi Kegagalan Formulasi Tepung Ganyong	55
Tabel 4.16 Identifikasi Kegagalan Formulasi Tepung Biji Nangka	58
Tabel 4.17 Penjelasan Tahapan STEM-RBL Pada Panduan ..	60
Tabel 4.18 Hasil Validasi Potensi Kelayakan Panduan Proyek.....	65
Tabel 4.19 Hasil Koefisien Reprodusibilitas Dan Koefisien Skalabilitas	67

Tabel 4.20 Komposisi Tepung Lokal dan Tepung Terigu per
100 gram..... 72



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Diagram Penelitian Terdahulu	21
Gambar 2.2 Kerangka Berfikir	25
Gambar 3.1 Langkah-Langkah Penelitian dan Pengembangan Menurut Thiagarajan	27
Gambar 3.2 Prosedur Pengembangan Thiagarajan yang Disederhanakan	28
Gambar 3.3 Tahap Pembuatan Produk Tepung Lokal.....	29
Gambar 3.4 Pembuatan Olahan Tepung Lokal Berupa <i>Brownies</i>	30
Gambar 4.1 Rekapitulasi Hasil Uji Kesukaan Terhadap Tepung lokal	41
Gambar 4.2 Rata-rata Hasil Uji Kesukaan Tepung Lokal Pada Indikator Warna, Aroma dan Tekstur.....	42
Gambar 4.3 Tingkat Kesukaan Manis Panelis	47
Gambar 4.4 Rekapitulasi Hasil Uji Kesukaan Terhadap Performa Olahan Tepung Lokal.....	49
Gambar 4.5 Rata-rata Hasil Uji Kesukaan Performa Olahan Tepung Lokal Pada Indikator Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa	49
Gambar 4.6 Formulasi Pembuatan Tepung Singkong	53
Gambar 4.7 Formulasi Pembuatan Tepung Enthik	55
Gambar 4.8 Formulasi Pembuatan Tepung Ganyong.....	57
Gambar 4.9 Formulasi Pembuatan Tepung Garut	57
Gambar 4.10 Formulasi Pembuatan Tepung Biji Nangka	59
Gambar 4.11 Uraian STEM-RBL Dalam Panduan Proyek	60

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Formulir Uji Organoleptik Tepung Lokal
- Lampiran 2 Formulir Uji Organoleptik Olahan Tepung Lokal
- Lampiran 3..Kisi-Kisi Instrumen Validasi Potensi Kelayakan Panduan
- Lampiran 4 Proses Penjemuran Bahan Lokal
- Lampiran 5 Dokumentasi Pengujian Organoleptik
- Lampiran 6 Dokumentasi Pengolahan Brownies Tepung Lokal
- Lampiran 7 Sertifikat PBAK
- Lampiran 8 Sertifikat Matrikulasi
- Lampiran 9 Sertifikat TOAFL dan TOEFL
- Lampiran 10 Sertifikat KKN
- Lampiran 11 Jurnal Bimbingan Proposal Skripsi
- Lampiran 12 Jurnal Bimbingan Skripsi
- Lampiran 13 Bukti Turnitin

