

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Berdasarkan kegiatan riset di lapangan dan studi literatur, formulasi bahan tepung lokal yang berpotensi sebagai alternatif substituen tepung terigu adalah bahan pangan lokal lereng Muria berupa singkong, enthik, ganyong, garut dan biji nangka yang memiliki kandungan nutrisi yang melebihi kandungan nutrisi tepung terigu.
2. Tepung lokal dari 5 jenis bahan lokal yang berbeda dan performa olahan tepung lokal berupa brownies, memperoleh penilaian 3,5 - 4,7 dalam kategori suka hingga sangat suka. Hasil tepung lokal yang memiliki penilaian tertinggi yaitu tepung singkong dengan skor rata-rata 4,5 dalam kategori sangat suka. Sedangkan hasil performa olahan tepung lokal yang memiliki penilaian tertinggi adalah brownies dengan perbandingan tepung terigu dan tepung singkong 1:1 (A1B1), tepung terigu dan tepung ganyong 1:1 (A1D1), tepung terigu dan tepung ganyong 1:2 (A1D2) memiliki skor yang sama yaitu 4,7 dengan penilaian sangat suka.
3. Panduan proyek STEM-RBL memiliki potensi kelayakan sebagai buku panduan proyek STEM berbasis riset melalui formulasi bahan tepung lokal pada tingkat SMP/MTs kelas VIII semester 1 materi nutrisi berdasarkan skor validitas dengan hasil data yang valid.

B. Saran

1. Perlu adanya pengembangan terkait pengujian gizi pada produk proyek.
2. Perlu adanya pengujian ketahanan pangan terhadap produk proyek.
3. Perlu adanya pengembangan kreasi pengemasan produk proyek.
4. Perlu adanya variasi performa olahan produk proyek.
5. Perlu adanya pengujian laboratorium lebih lanjut terhadap produk proyek dan performa olahannya.
6. Perlu adanya pengembangan kreativitas panduan proyek.