

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Kondisi optimum prosedur praktikum identifikasi sifat larutan penyangga dalam makanan kemasan diperoleh dengan pembuatan sampel makanan kemasan 1:2 dimana sampel makanan 100 gram dicampur dengan 200 ml akuades. Setelah itu penambahan pereaksi asam dan basa diperoleh sebanyak 3 tetes agar sifat larutan penyangga dapat diamati, penambahan itu dilakukan pada 10 ml sampel makanan percobaan. Terdapat 5 sampel percobaan penambahan pereaksi yang diamati, yaitu penambahan pereaksi asam lemah CH_3COOH , asam kuat HCl , basa lemah NH_4OH , basa kuat NaOH serta pengenceran atau penambahan akuades.
2. Hasil validasi terhadap LKPD praktikum inkuiri terbimbing pada subtopik identifikasi sifat larutan penyangga dalam makanan kemasan ditinjau dari aspek kebenaran konsep, tata bahasa, kesesuaian dengan indikator keterampilan inkuiri, dan aspek tata letak dan perwajahan. Aspek kesesuaian konsep dengan indikator keterampilan inkuiri termasuk dalam kategori sangat baik (83,62%).
3. Keterlaksanaan praktikum menggunakan LKPD praktikum berbasis inkuiri terbimbing pada subtopik identifikasi sifat larutan penyangga dalam makanan kemasan termasuk kategori sangat baik (90%), yang terdiri dari observasi keterlaksanaan tahapan inkuiri termasuk kategori sangat baik (80,36%) dan jawaban siswa terhadap tugas-tugas dalam LKPD praktikum termasuk kategori sangat baik (93,08%).
4. Hasil angket respon siswa menunjukkan siswa tertarik dengan praktikum menggunakan LKPD praktikum berbasis inkuiri terbimbing pada subtopik identifikasi sifat larutan penyangga dalam makanan kemasan yang dikembangkan dan termasuk dalam kategori baik (80,55%). Tahapan praktikum yang dianggap sulit oleh siswa yaitu membuat rancangan

percobaan serta menentukan variabel-variabel di dalam percobaan sedangkan tahapan praktikum yang mudah yaitu menentukan bahan-bahan serta alat-alat yang dibutuhkan di dalam percobaan.

5.2 Saran

Penelitian mengenai LKPD yang dikembangkan menunjukkan bahwa LKPD cukup mudah dipahami serta dapat meningkatkan minat dan motivasi belajar. Secara umum, LKPD praktikum inkuiri terbimbing ini dapat diterapkan di sekolah. Namun, dalam proses pengembangan LKPD ini ditemukan beberapa kendala, baik pada tahap pengembangan juga pada tahap validasi.

Saran yang dapat peneliti sampaikan berdasarkan hasil penelitian adalah sebagai berikut:

1. Perlu adanya desain percobaan rancangan pada LKPD yang dapat memperhatikan waktu agar dapat lebih singkat namun tetap efektif terutama pada subtopic identifikasi sifat larutan penyangga dalam makanan kemasan ini.
2. Perlu dikembangkan lebih lanjut penelitian pada subtopic identifikasi sifat larutan penyangga dalam makanan kemasan.
3. Perlu dilakukan implementasi pembelajaran menggunakan LKPD praktikum inkuiri terbimbing yang dikembangkan untuk dapat mengamati hasil pembelajaran dan pengaruhnya terhadap peserta didik.
4. Perlu dilakukan pembiasaan oleh guru SMA agar menggunakan LKPD praktikum inkuiri terbimbing supaya siswa terampil melakukan praktikum dengan tahapan inkuiri terbimbing seperti penentuan masalah penelitian, terampil merumuskan hipotesis, merancang percobaan, melakukan percobaan, menganalisis data, menguji hipotesis, dan membuat kesimpulan.