

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil temuan penelitian dan pembahasan, dapat diperoleh simpulan bahwa Perkuliahan Kimia Bahan Makanan yang dikembangkan dapat meningkatkan keterampilan berpikir kritis dan penguasaan konsep kimia bahan makanan. Secara lebih khusus dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Karakteristik dari Perkuliahan Kimia Bahan Makanan yang dikembangkan yaitu selain bersifat teoretik juga mengandung aktivitas *hands-on* berupa proyek keamanan pangan dan proyek pangan fungsional, pembelajaran dapat menjawab isu terkini dalam dunia pangan dan berkaitan dengan budaya pangan Lombok.
2. Perkuliahan Kimia Bahan Makanan yang dikembangkan berpengaruh positif terhadap keterampilan berpikir kritis mahasiswa pada kategori sedang (rerata *n-gain* 0,52). Indikator memberikan penjelasan sederhana memiliki peningkatan tertinggi dengan kategori tinggi (*n-gain* 0,79) dan indikator membangun keterampilan dasar menunjukkan peningkatan terendah yaitu dengan kategori sedang (*n-gain* 0,45).
3. Perkuliahan Kimia Bahan Makanan yang dikembangkan berpengaruh positif terhadap penguasaan konsep kimia bahan makanan mahasiswa pada kategori sedang (rerata *n-gain* 0,56). Konsep keamanan pangan memiliki peningkatan tertinggi pada kategori sedang (*n-gain* 0,69), sedangkan konsep yang memiliki peningkatan terendah yaitu karbohidrat dalam pangan pada kategori sedang (*n-gain* 0,34).
4. Keunggulan Perkuliahan Kimia Bahan Makanan yang dikembangkan yaitu tanggap terhadap isu terkini dalam bidang pangan, melatih kemandirian belajar sekaligus kolaboratif melalui aktivitas proyek, bersifat murah karena memanfaatkan budaya dan bahan pangan lokal, serta mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Sementara keterbatasan dari perkuliahan KBM ini yaitu aktivitas proyek membutuhkan waktu yang cukup lama dan belum menggunakan aktivitas laboratorium.

5. Persepsi mahasiswa terhadap Perkuliahan Kimia Bahan Makanan yang dikembangkan positif. Adanya aktivitas proyek keamanan pangan dan pangan fungsional yang memanfaatkan budaya pangan Lombok dan sumber daya alam sekitar menjadikannya menarik, sehingga mahasiswa antusias dalam belajar.

5.2 Implikasi

Berdasarkan temuan-temuan dari hasil penelitian, maka muncul beberapa implikasi sebagai berikut:

1. Perkuliahan Kimia Bahan Makanan yang dikembangkan sangat esensial dalam menekankan pentingnya keamanan pangan sebagai salah satu wujud keterampilan hidup dasar (*basic life skill*) sehingga perlu dimiliki oleh setiap orang.
2. Perkuliahan Kimia Bahan Makanan dapat menjadi jalan untuk menumbuhkan kesadaran akan beragamnya sumber bahan pangan fungsional, baik pangan tradisional maupun sumber daya alam sekitar.
3. Aktivitas proyek yang menjadikan mahasiswa semakin tertarik dan antusias dalam perkuliahan KBM, dapat menjadi salah satu bentuk dari program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM).

5.3 Rekomendasi

Berdasarkan simpulan, maka dapat diajukan beberapa rekomendasi sebagai berikut:

1. Perkuliahan Kimia Bahan Makanan perlu untuk memasukkan aktivitas laboratorium dan proyek sejenis dalam rencana program semesternya untuk lebih memahami konsep kimia bahan makanan.
2. Perlu dilakukan seleksi materi konsep dasar biomolekul yang terkait dengan proyek agar penguasaan konsep mahasiswa menjadi baik.
3. Perlu melacak indikator keterampilan berpikir kritis yang sesuai yang dikembangkan berdasarkan proyek agar dapat meningkatkan keterampilan berpikir kritis.

4. Rancangan silabus Kimia Bahan Makanan pada Program Studi Pendidikan Kimia di LPTK merujuk pada silabus Kimia Bahan Makanan/Kimia Pangan pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.