

## ABSTRAK

**Maulina Apriliani.** NIM. 190101110047. *Pengembangan Lembar Kerja Mahasiswa Praktikum Mikrobiologi Berdasarkan Uji Organoleptik Yoghurt Susu UHT Dengan Penambahan Sari Kacang Hijau (*Vigna radiata*)*, Pembimbing Skripsi Khairunnisa, M.Pd. pada Program Studi Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin. 2024.

**Kata Kunci :** Fermentasi, Yoghurt, LKM, EDR

Tujuan penelitian ini yaitu: (1) menganalisa pengaruh pemberian sari kacang hijau pada citarasa asam, ketajaman rasa sari kacang hijau dan kesukaan pada yoghurt susu UHT berdasarkan respon organoleptik; (2) menganalisa konsentrasi sari kacang hijau dengan respon organoleptik paling baik; dan (3) mendeskripsikan validitas Lembar Kerja Mahasiswa (LKM) berdasarkan uji organoleptik yoghurt susu UHT dengan penambahan sari kacang hijau (*Vigna radiata*).

Jenis penelitian ini adalah penelitian pengembangan dengan desain *Educational Design Research* (EDR) yang dibatasi pada tahap *development or prototyping phase*. Penelitian ini menghasilkan produk berupa LKM yang diuji validitasnya dengan desain evaluasi formatif Tessmer. LKM dikembangkan berdasarkan hasil penelitian eksperimen dengan desain RAL. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif. Populasi penelitian adalah seluruh mahasiswa Tadris Biologi angkatan 2021 dan angkatan 2022 sebanyak 45 orang. Sampel penelitian yaitu 15 orang mahasiswa Tadris Biologi yang ditentukan dengan teknik quota sampling. Teknik pengumpulan data yaitu kuesioner organoleptik dan validitas LKM. Data dianalisis secara kuantitatif dengan aplikasi SPSS.

Hasil penelitian: (1) terdapat pengaruh pemberian sari kacang hijau terhadap citarasa asam dan ketajaman rasa sari kacang hijau; (2) konsentrasi sari kacang hijau dengan respon organoleptik paling baik yaitu 20 ml; dan hasil uji validitas LKM pakar memperoleh persentase 73% (valid) pada aspek materi, 68% (valid) pada aspek media dan 66% (valid) pada aspek bahasa.