

ABSTRAK

Hadijah. NIM. 190101110006 *Pengembangan Buku Ilmiah Populer Berkearifan Lokal Tentang Pengaruh Tingkat Konsentrasi Kunyit Terhadap Mutu Bekasam Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*)*, Pembimbing Bidang Konten dan Metodologi serta Bidang Bahasa dan Teknik Penulisan Khairunnisa, S.Pd., M.Pd., pada Program Studi Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin. 2023

Kata Kunci : Konsentrasi Kunyit, Fermentasi, Mutu Bekasam Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*), Bakteri Asam Laktat (BAL), *Educational design research* (EDR), dan Buku Ilmiah Populer (BIP)

Fermentasi bekasam menggunakan bahan tradisional seperti ikan papuyu (*Anabas testudineus*), garam, nasi, beras sangrai, dan gula merah. Pemilihan ikan papuyu dalam pembuatan bekasam karena rasa daging yang manis, tidak amis, memiliki kandungan gizi tinggi, mudah didapat, jumlah penyebarannya banyak, dan harga terjangkau. Fermentasi bekasam melibatkan pertumbuhan bakteri asam laktat (BAL) yang dapat menguraikan pati menjadi senyawa sederhana dalam bentuk asam laktat sebagai pemberi rasa asam. Penambahan komponen baru berupa kunyit (*Curcuma longa*) dapat memperbaiki kualitas mutu bekasam baik dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasanya. Kemudian setelah mempelajari mata kuliah bioteknologi dan mikrobiologi ternyata pada topik fermentasi masih belum dibahas lebih dalam mengenai fermentasi bahkan referensi pendukung berupa buku ilmiah populer (BIP) juga masih belum ada. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan bahan ajar berupa BIP yang berkearifan lokal mengenai perbedaan pengaruh tingkat konsentrasi kunyit terhadap mutu bekasam ikan papuyu (*Anabas testudineus*).

Penelitian ini menggunakan jenis *Educational design research* (EDR). Pendekatan penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif. Data penelitian dijabarkan, kemudian data dianalisis, dan dibuat menjadi sebuah BIP berbasis kearifan lokal. Kemudian divalidasi menggunakan desain evaluasi formatif Tessmer dan dibatasi sampai uji pakar (*expert review*).

Hasil penelitian diketahui bahwa semakin tinggi tingkat konsentrasi kunyit yang diberikan maka semakin bagus kualitas mutu yang didapatkan. Hal ini dikarenakan kunyit (*Curcuma longa*) mampu menekan pertumbuhan BAL yang dapat memberikan senyawa asam laktat berlebih pada produk fermentasi yang dibuat. Sehingga rata-rata hasil akhir validasi kelayakan BIP yang diperoleh sebesar 87,97% (sangat valid) dapat digunakan sebagai bahan ajar pada mata kuliah bioteknologi dan mikrobiologi tentang topik fermentasi.