

## BAB V

### KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi yang sudah dapat disebarluaskan dan dapat digunakan oleh masyarakat di Kabupaten Pakpak Bharat.
2. Hasil validasi yang dilakukan oleh validator materi sebesar 81 persen dengan kategori sangat baik dan validator media sebesar 77 persen dengan kategori baik . Hasil kelayakan validator materi dan media buku kuliner termasuk dengan nilai rerata sebesar 80 persen dikategorikan layak.
3. Hasil uji akseptansi pada pengembangan Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi terhadap masyarakat umum diperoleh skor sebesar 4,92 dengan dikategorikan akseptansi sangat tinggi .

#### 5.2. Implikasi

Adapun Implikasi pada penelitian pengembangan Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zar Gizi ini adalah sebagai berikut:

1. Bahan buku menggunakan aplikasi canva dan word untuk pada desain buku ,materi dari beberapa referensi dan hasil wawancara dari Pakpak Bharat yang dikembangkan dan digunakan sebagai alternatif bagi kalangan umum

dan pelajar untuk memahami desain dan materi *Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi*.

2. Untuk menambah dan memperkaya khasanah ilmu pengetahuan guna meningkatkan kualitas materi tentang masakan khas Pakpak Bharat.

### 5.3.Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka ada beberapa saran yang diharapkan peneliti dan disampaikan sebagai berikut :

1. Bagi Pengguna Buku

Pengembangan *Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi* dapat dijadikan buku referensi untuk menambah wawasan kuliner yang ada di Kabupaten Pakpak Bharat. Buku yang dikembangkan ini juga dapat digunakan dimana saja dan kapan saja dikarenakan buku kuliner tersebut juga diberikan bentuk *e-book* untuk para pengguna buku yang ingin secara cepat memperoleh pengetahuan dari buku yang dikembangkan ini yaitu *Buku Kuliner Masakan Pakpak Bharat dan Kandungan Zat Gizi*.

2. Bagi para pelajar

Pengembangan *buku kuliner* masakan Pakpak Bharat dan kandungan zat gizi dapat dijadikan buku referensi ataupun buku pelajaran untuk menambah wawasan kuliner yang ada di Kabupaten Pakpak Bharat. Para pelajar ini juga dapat memperoleh buku ataupun mengakses melalui *e-book* yang dapat digunakan dimana saja dan kapan saja yang ingin secara cepat memperoleh dari buku yang dikembangkan ini

### 3. Bagi peneliti selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya yang nantinya ingin mengembangkan buku kuliner masakan Pakpak Bharat dan kandungan zat gizi dapat mengembangkan dengan desain ataupun panelis yang berbeda sehingga tercipta *buku kuliner* yang bervariasi dan lebih sangat layak lagi digunakan dan bermanfaat kedepannya

