BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa terdapat tujuh jenis makanan khas suku yang wajib dihidangkan dalam upacara tujuh bulanan (Mbesur-mbesuri) yaitu manuk sangkep (ayam susun), nakan mentar (nasi putih), rires (lemang), cimpa, tape, buah pisang dan air nira.
2. Jenis tumbuhan yang paling banyak digunakan berasal dari famili Zingiberaceae yaitu 5 jenis tumbuhan. Sedangkan tumbuhan yang paling sedikit digunakan berasal dari famili Piperceae, Gramineae, Musaceae, Euphorbiaceae, Hypoxidaceae, Pandanaceae, dan Myrtaceae yaitu masing-masing hanya terdapat 1 jenis tumbuhan. Selanjutnya hewan yang digunakan pada makanan khas hanya ayam kampung (*Gallus-gallus domesticus* L.).
3. Tumbuhan yang digunakan dalam makanan khas Suku Karo paling banyak diolah dengan cara dimasak yaitu 18 jenis, dan yang paling sedikit yaitu dimakan langsung dan sebagai simbol adat yaitu 1 jenis.
4. Makanan khas pada upacara tujuh bulanan (Mbesur-mbesuri) memiliki makna agar keluarga anak mereka menjadi keluarga yang harmonis, memiliki rejeki yang lancar, harmonis, dan saling terbuka satu sama lain.
5. Nilai index Cultural Signifinance tumbuhan pada makanan khas Suku Karo termasuk kategori tinggi terdapat 4 jenis tumbuhan sedangkan dengan kategori sangat rendah terdapat 3 jenis tumbuhan.

5.2. Saran

1. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat memperluas fokus kajian etnobiologi tidak hanya pada jenis-jenis makanan khas Suku Karo, tetapi juga pada perlengkapan adat. Pendekatan ini akan memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai hubungan antara budaya dan sumber daya hayati.

2. Penelitian selanjutnya disarankan untuk menggali lebih dalam bagaimana pengetahuan mengenai makanan khas Suku Karo diwariskan antar generasi, termasuk peran keluarga, tetua adat, dan komunitas dalam menjaga keberlangsungan tradisi kuliner tersebut.

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED
THE Character Building UNIVERSITY