

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penelitian ini mengembangkan produk berupa buku saku *Fusion Food* yang pengembangannya menggunakan model 4-D yaitu *define, design, develop, dan disseminate* yang dikembangkan oleh Thiagarajan. Pada tahap *define* dilakukan wawancara pada guru mata pelajaran, siswa kelas XII Program Kuliner dan hasilnya masih dibutuhkan alternatif sumber belajar yang dibutuhkan peserta didik kelas XII SMK Program Kuliner untuk materi *Fusion Food*. Kemudian, peneliti melakukan wawancara kepada Chef Anton Yanwar selaku *Executive Chef* di Sahid Jaya Hotel Yogyakarta sekaligus pegiat kuliner yaitu ketua *Indonesian Chef Association (ICA)* Yogyakarta untuk mengetahui pandangannya mengenai *Fusion Food*. *Design* dilakukan dengan mengumpulkan bahan yang disesuaikan dengan silabus dan merancang buku saku sesuai arahan dari ahli materi dan media. Tahap *develop* dilakukan dengan menguji kelayakan buku saku yang telah divalidasi dan evaluasi oleh ahli materi dan media. Tahap *dissemination* dilakukan dengan menyebarluaskan Buku Saku *Fusion Food* kepada pihak yang memerlukan dalam penelitian ini disebarluaskan kepada SMK Negeri 1 Kalasan sejumlah 40 buku.
2. Persentase penilaian oleh ahli materi pada indikator kurikulum 90,6%, konten 87,8%, manfaat 89,6%, dan penggunaan 87,5%. Secara keseluruhan, rerata

persentase penilaian ahli materi adalah 88,9%. Ahli materi memberikan masukan berupa untuk menggunakan nama lengkap ahli bidang kuliner pada materi bagian pengertian *fusion food* dan perbaikan pada rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), serta susunan materi disesuaikan kembali dengan silabus, dan menambahkan gambar-gambar untuk lebih menarik perhatian siswa. Penilaian oleh ahli media menghasilkan persentase pada indikator kurikulum 100%, tampilan 97,9%, konten 98,4%, dan penggunaan 100% serta manfaat 100%. Secara keseluruhan, rerata persentase penilaian ahli media adalah 99,1%. Ahli media memberikan masukan berupa pemilihan kertas *cover* yang semula berjenis *Art Paper* 130 diganti dengan *Ivory* 210, menambahkan halaman bibliografi pada buku, mengganti ukuran dan jenis *font* pada *cover* depan, dan memperbanyak gambar untuk memperjelas materi yaitu dengan memberikan tanda panah berisi keterangan pada contoh gambar. Persentase keseluruhan dari ahli materi dan ahli media menunjukkan >80% yaitu 88,9% dan 99,1%. Hal ini dapat disimpulkan bahwa Buku Saku *Fusion Food* “sangat layak” dan siap untuk digunakan.

3. Buku saku *Fusion Food* yang dikembangkan oleh peneliti mendapatkan respon siswa pada tiap indikator tampilan 83%, konten 79%, manfaat 81,5%, dan penggunaan 85,9%. Persentase dari tertinggi ke terendah adalah dari indikator penggunaan, manfaat, tampilan, dan konten. Secara keseluruhan, respon siswa terhadap Buku Saku *Fusion Food* memperoleh rerata persentase adalah 82,3%. Hal ini menunjukkan bahwa Buku Saku *Fusion Food* sangat layak untuk

digunakan sebagai sumber belajar peserta didik di SMK kelas XII Program Kuliner.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan, peneliti menyarankan beberapa hal sebagai berikut:

1. Buku Saku *Fusion Food* yang dikembangkan oleh peneliti menggunakan model 4D (*define, design, develop, dan dissemination*) untuk penelitian lebih lanjut maka Buku Saku *Fusion Food* dapat dikembangkan lagi dengan model pengembangan lainnya seperti ADDIE.
2. Materi pada Buku Saku *Fusion Food* yang dikembangkan kontennya telah disesuaikan dengan silabus yaitu dengan cara mengumpulkan sumber-sumber dari buku, artikel, modul, dan wawancara. Meskipun begitu, masih dibutuhkan perbaikan dengan menambahkan sumber-sumber lainnya apabila diperlukan guna menyempurnakan konten Buku Saku *Fusion Food*.
3. Buku Saku *Fusion Food* dapat dikembangkan lebih lanjut sehingga dari segi kebermanfaatannya dapat ditingkatkan.

C. Keterbatasan Produk

1. Buku Saku *Fusion Food* merupakan media pembelajaran yang ditulis dengan tingkat bacaan tertentu. Bagi siswa yang terbiasa dengan membaca mungkin akan lebih mudah dalam memahami isi buku saku atau bagi siswa yang tidak terbiasa akan mengalami kesulitan dalam memahami isi buku saku.
2. Penggunaan kosa kata pada Buku Saku *Fusion Food* kadang-kadang menyulitkan siswa untuk memahaminya sehingga meskipun Buku Saku *Fusion*

Food ini dapat digunakan sebagai sumber belajar mandiri bagi siswa akan tetapi masih diperlukan pendampingan dari guru.

3. Buku Saku *Fusion Food* merupakan media pembelajaran dengan bahan kertas sehingga mudah rusak oleh benda cair atau perlakuan buruk penggunaannya, oleh karena itu buku saku membutuhkan perawatan untuk memperpanjang usia buku.

D. Pengembangan Produk Lebih Lanjut

Produk Buku Saku *Fusion Food* pada mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* dapat dikembangkan menjadi buku teks yang lebih kompleks dan luas cakupannya, misalnya saja tidak hanya mencakup satu atau dua kompetensi dasar (KD) mata pelajaran namun dapat mencakup seluruh kompetensi dasar (KD) dalam satu mata pelajaran. Selain itu Buku Saku *Fusion Food* ini juga dapat lebih ditingkatkan spesifikasinya sehingga lebih memfasilitasi pembelajaran. Diharapkan pada penelitian selanjutnya, produk Buku Saku *Fusion Food* dapat dilanjutkan penelitiannya hingga tahap implementasi.