

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Proyek ini menghasilkan buku informasi yang berjudul *Kaiseki Ryouryū*. Proses pembuatan produk dalam proyek ini dimulai dengan mengidentifikasi potensi dan masalah serta mengumpulkan data yang relevan sebagai dasar untuk mendukung proses pembuatan produk. Langkah selanjutnya, membuat perencanaan produk yang meliputi desain produk, platform yang digunakan dan penggunaan bahasa. Setelah menyusun perencanaan produk, peneliti mengembangkan draf produk awal dengan melalui beberapa tahap seperti pembuatan desain *cover* buku, pemilihan palet warna, jenis dan ukuran huruf, ilustrasi atau gambar, tata letak dengan menggunakan aplikasi adobe, serta penyusunan isi materi. Setelah buku *Kaiseki Ryouryū* terbentuk secara menyeluruh, produk ini di uji kelayakannya melalui diskusi dengan validator untuk mengevaluasi aspek desain produk, bahasa dan isi materi hingga produk dinyatakan layak untuk di uji coba lapangan kepada responden.

Uji coba produk dilakukan dengan cara pengisian kuesioner melalui *google form* yang diajukan kepada 31 responden yaitu, mahasiswa umum. Berdasarkan hasil uji coba lapangan, dilakukan revisi akhir produk dari saran dan masukan yang telah dikonsultasikan kepada dosen pembimbing, lalu di akhir yaitu desiminasi dan implementasi dengan memperkenalkan dan mengaplikasikan buku kepada mahasiswa umum sebagai buku informasi *Kaiseki Ryouryū* guna memperkenalkan budaya dan etiket makan Jepang kepada mahasiswa umum.

Secara keseluruhan, buku *Kaiseki Ryouryū*, dari hasil penilaian validasi terhadap beberapa aspek yaitu desain, aspek bahasa dan isi materi yang telah di uji oleh para ahli serta uji coba produk yang telah diajukan kepada 31 responden, dinilai setuju dengan rata-rata interval sebesar 4,55. Terdapat respon positif dari pertanyaan terbuka, salah satu respon positif yang diberikan oleh calon pengguna yaitu mengenai kelengkapan informasi, desain dan visual yang menarik sehingga buku ini mudah dibaca dan dipahami dalam penyampaian isi materi. Berdasarkan

hal tersebut buku ini menjadi sarana media informasi pengenalan budaya dan etiket makan tradisional Jepang.

5.2 Saran

Proyek yang telah dilakukan dapat dimanfaatkan oleh berbagai pihak terutama mahasiswa umum. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil yang signifikan, namun masih terdapat beberapa ruang untuk pengembangan dan penyempurnaan dalam penelitian selanjutnya. Berdasarkan hal tersebut, diharapkan penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian dengan variabel yang dibahas. Selain itu, untuk penelitian selanjutnya dapat memberikan informasi yang lebih lengkap serta inovasi baru mengenai budaya dan etiket makan Jepang dalam *kaiseki ryouri*. Selanjutnya, peneliti berharap dapat menambahkan ilustrasi dan materi di dalam bab 3 terkait tata cara makan orang Jepang secara lebih kompleks.