

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pengembangan serta pembahasan yang telah dijelaskan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penelitian ini telah menghasilkan produk berupa buku penunjang dan modul P5 terintegrasi etnosains yang dikembangkan melalui tahapan model ADDIE, dengan mengangkat konteks lokal proses pembuatan kerupuk panggang. Pengembangan dilakukan melalui tiga tahap utama, yaitu: 1. Tahap analisis (*analysis*), yang mencakup analisis kebutuhan, karakteristik siswa, kemampuan prasyarat dan awal, serta lingkungan belajar; 2. Tahap desain (*Design*), meliputi penentuan cakupan materi, pembuatan *storyboard*, dan penyusunan spesifikasi produk; 3. Tahap pengembangan (*Development*), yaitu mengaktualisasikan desain produk ke dalam bentuk digital menggunakan platform *Anyflip*. Produk yang dihasilkan kemudian divalidasi oleh ahli untuk menilai tingkat kelayakan, serta diuji melalui penyebaran angket respon guru guna mengetahui tingkat kepraktisan, dan kepada siswa untuk mengetahui persepsi terhadap produk yang dikembangkan.
2. Produk buku penunjang dan modul P5 terintegrasi etnosains pada proses pembuatan makanan tradisional kerupuk panggang yang dikembangkan memperoleh hasil yang sangat baik berdasarkan respon guru. Persentase rata-rata respon guru terhadap buku penunjang P5 sebesar 92,5%,

sedangkan terhadap modul P5 sebesar 91%, keduanya termasuk dalam kategori sangat baik. Selain itu, persepsi siswa terhadap modul P5 juga menunjukkan hasil yang sangat baik, dengan persentase rata-rata sebesar 88%.

5.2 Implikasi

Berdasarkan kesimpulan yang telah diperoleh, implikasi dari penelitian pengembangan ini menunjukkan bahwa buku penunjang dan modul P5 terintegrasi etnosains pada makanan tradisional kerupuk panggang diharapkan dapat membantu guru dalam proses pembelajaran di jenjang SMA kelas XI. Selain itu, modul ini juga dapat menambah wawasan siswa serta meningkatkan pemahaman materi yang dikaitkan dengan kearifan lokal.

5.3 Saran

Sebagai kelanjutan dari hasil penelitian yang telah diperoleh, maka disampaikan beberapa saran berikut diajukan guna pengembangan lebih lanjut serta penyempurnaan produk di masa mendatang:

1. Peneliti selanjutnya disarankan untuk melanjutkan tahapan pengembangan yang belum terlaksana, yaitu tahap implementasi dan evaluasi, agar dapat mengukur efektivitas produk yang telah dikembangkan secara lebih menyeluruh.
2. Peneliti juga disarankan untuk menyempurnakan dan mengkaji lebih mendalam isi buku penunjang P5, khususnya pada aspek konsep fisika yang terkandung dalam proses pembuatan kerupuk panggang.

3. Penelitian lebih lanjut dapat dilakukan dengan mengangkat makanan tradisional lainnya selain kerupuk panggang sebagai objek integrasi etnosains.
4. Dalam pengembangan produk, disarankan agar pemilihan gambar menggunakan dokumentasi pribadi dengan resolusi tinggi agar menghasilkan tampilan visual yang lebih jelas dan menarik.