

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Adapun kesimpulan yang dapat diambil dari Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya sebagai berikut:

1. Dalam pembuatan buku makanan tradisional Surabaya, melalui beberapa proses, dengan mengumpulkan data melalui pihak pemerintah hingga survey lokasi makanan tradisional Surabaya itu dijual. Kemudian dilakukan proses pengambilan foto dengan menggunakan sudut pandang yang dapat menarik minat pembaca serta penataan layout buku yang sesuai dengan konsep yang digunakan.
2. Konsep dalam Pembuatan Buku Makanan Tradisional Surabaya ialah “Culture Rescue” yaitu menyelamatkan produk budaya yakni berupa makanan tradisional Surabaya yang kian lama mulai terkikis oleh makanan asing atau *fast food*.
3. Dengan adanya buku makanan tradisional Surabaya ini sebagai upaya untuk melestarikan produk lokal kota Surabaya. Kemudian diimplementasikan dalam bentuk konsep kreatif, strategi komunikasi dan strategi media. Implementasi pembuatan buku makanan tradisional Surabaya ini diharapkan dapat dikenal lagi oleh masyarakat kota Surabaya bahkan masyarakat luar Surabaya, yang ditunjukkan dengan pembuatan buku, penataan layout serta media yang digunakan

## 5.2 Saran

Pembuatan buku makanan tradisional Surabaya ialah salah satu bentuk upaya ikut melesatariakan produk lokal yang berupa makanan tradisional di kota Surabaya yang sudah dilakukan oleh pihak pemerintahan. Selain itu juga sebagai dokumentasi bahwa makanan yang dirangkum dalam buku ini merupakan makanan khas Surabaya serta mampu menjadi referensi atau bahan rujukan untuk melakukan pembuatan atau perancangan selanjutnya serta ikut melestarikan produk lokal.

