

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan maka dapat disimpulkan bahwa dalam pengembangan media pembelajaran berbasis video pada pembuatan *puff pastry* sangat layak untuk dijadikan sebagai media pembelajaran. Kesimpulan yang dapat diambil dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Hasil penelitian dan pengembangan media pembelajaran berbasis video pada pembuatan *puff pastry* pada tahap *Define* dengan melakukan analisis awal dan analisis kebutuhan. Analisis awal dilakukan wawancara dengan guru dan mendapatkan informasi tentang silabus, RPP, materi dan metode pembelajaran. sedangkan dari angket analisis kebutuhan guru dan siswa mendapatkan presentase 100% bahwa guru membutuhkan media video sebagai media pembelajaran materi *puff pastry* di kelas XI jasa boga. Pada tahap *design* yaitu membuat *story board*, *script/naskah* dan produksi video pembuatan *puff pastry* dan menghasilkan video yang terdiri dari pendahuluan yang berisi kompetensi dasar, persiapan diri, persiapan bahan, persiapan alat, proses pembuatan adonan, proses pembentukan, hasil produk *puff pastry* dan penutup.
2. Kelayakan media pembelajaran berbasis video pembuatan *puff pastry* pada tahap *development* yaitu validasi ahli materi dan ahli media. Hasil validasi ahli materi mendapatkan skor presentase 97,23% dan ahli media mendapatkan skor presentase 90,09 % . Seluruh hasil rekapitulasi angket pada tahap validasi

produk memiliki kriteria sangat layak.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan media pembelajaran berbasis video pada pembuatan *puff pastry* memiliki saran sebagai berikut

1. Kepada guru
 - a. Media pembelajaran berbasis video pembuatan *puff pastry* ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan ajar untuk membantu guru mempermudah menyampaikan materi.
 - b. Media pembelajaran berbasis video ini dapat menjadi acuan guru untuk mengembangkan media pembelajaran pada materi yang lain.
2. Kepada peneliti selanjutnya

Pengembangan media pembelajaran berbasis video pada pembuatan *puff pastry* dapat dikembangkan dengan metode yang belum ada pada media video pada skripsi ini seperti metode Skotlandia dan metode Prancis