BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pengembangan media video pembelajaran pembuatan *Japanese Milk Bread* setelah melawati evaluasi yang dilakukan kepada para ahli dengan hasil perhitungan persentase data dari evaluasi ahli media adalah sebesar 95% yang masuk kedalam kualifikasi sangat baik, persentase yang dihasilkan dari evaluasi ahli materi adalah sebesar 94,5% dengan kualifikasi sangat baik, dan persentase yang dihasilkan oleh evaluasi yang dilakukan kepada ahli bahasa adalah sebesar 92% dengan kuaifikasi sangat baik maka dari itu dapat ditarik kesimpulan bahwa ahli media, materi dan bahasa menyatakan media video pembelajaran pembuatan *Japanese Milk Bread* dinyataka layak untuk digunakan dalam kelas.

Begitu pula hasil yang didapatkan pada evaluasi *one to one, small group* dan *field test* dengan persentase masing-masing 90%, 92% dan 90% yang ketiganya dikualifikasikan kedalam sangat baik dan disimpulkan bahwa media video pembelajaran *Japanese Milk Bread* sudah cukup layak digunakan untuk membantu proses pembelajaran.

5.2 Implikasi

Pengembangan media video pembelajaran pembuatan *Japanese Milk Bread* dengan model pengembangan ADDIE layak digunakan sebagai media pembelajaran yang dapat membantu proses pembelajaran dalam pembuatan *Japanese Milk Bread.*

5.3 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pengembangan yang dilakukan, saran yang dapat disampaikan adalah sebagai berikut.

1. Media pembelajaran pembuatan *Japanese milk bread* diharapkan dapat digunakan untuk pembelajaran mata kuliah pengolahan roti lanjutan.
2. Penelitian dan pengembangan dengan produk yang bersifat kontinu atau berkelanjutan dapat diterapkan untuk menghasilkan media-media pembelajaran dengan materi yang lebih banyak dan luas.
3. Perlu adanya pengembangan lebih lanjut terhadap media pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran.