

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### A. Simpulan

1. Media yang dikembangkan dalam penelitian ini berupa video pembelajaran pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan materi tentang sistem pengolahan makanan internasional. Proses pengembangan dilakukan menggunakan metode 4D (*define, design, development, disseminate*). Tahap *define* meliputi analisis kurikulum dan materi, analisis karakteristik peserta didik, serta merumuskan tujuan, Tahap *design* meliputi tiga tahap yaitu tahap pra produksi, tahap produksi, dan tahap pasca produksi. Tahap *development* dilakukan validasi yang meliputi ahli materi dan ahli media, serta uji coba pengembangan melalui 30 peserta didik sebagai calon pengguna. Sedangkan pada tahap *disseminate* dilakukan dengan menyebarkan secara online melalui YouTube *channel* Boga UNY berjudul “Pembuatan Patin Fish Burger” dengan URL <https://youtu.be/-BH3ObetQhc>. Video pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan materi Sistem Pengolahan Makanan Internasional pembuatan patin *fish burger* berdurasi 17 menit 42 detik dengan format mp.4 serta berukuran 1,11GB.
2. Hasil uji kelayakan pada video pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan oleh ahli materi memperoleh rata-rata presentase akhir 97,83% dengan kategori sangat layak, oleh ahli media memperoleh rata-rata persentase akhir 93,66% dengan kategori sangat layak, dan oleh 30 peserta didik dari uji

kelayakan tersebut memperoleh rata-rata persentase akhir 91,99% dengan kategori sangat layak. Maka video pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan materi Sistem Pengolahan Makanan Internasional pembuatan patin *fish burger* dinyatakan sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan bagi siswa SMA kelas XI.

## **B. Saran**

1. Pihak sekolah maupun pendidik dapat mulai menerapkan pembelajaran menggunakan media berupa video agar dapat menjadi sebuah alternatif mengajar yang *flexible*, salah satu contohnya adalah pembelajaran jarak jauh (*daring*).
2. Video pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan materi Sistem Pengolahan Makanan Internasional yang menyajikan materi pembuatan patin *fish burger* dapat menjadi referensi baru bagi peserta didik dalam mengembangkan produk makanan dengan memaksimalkan potensi yang ada di daerah masing-masing.
3. Penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan uji efektivitas pada video pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan terhadap tingkat motivasi berwirausaha peserta didik di SMA khususnya pada wirausaha makanan internasional.