UIN SUSKA RIAU
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data yang telah dijabarkan pada BAB IV, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kualitas *dough pizza* berdasarkan pengujian kadar air adalah sesuai standard Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3840-1995 yaitu dengan nilai (< 40%) 13.08%, 15.35%, dan 18.75%.
2. Hasil uji organoleptik *dough pizza* memenuhi kriteria Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3840-1995, yaitu uji warna yang dihasilkan sampel kecokelatan khas roti, aroma yang dihasilkan khas roti/pizza dan tidak terdapat bau asing, dan rasa yang dihasilkan khas roti manis/pizza dan tidak terdapat rasa asing.
3. Sumber belajar audio visual pada materi koloid yang diterapkan pada proses pembuatan *dough pizza* dari tepung gaplek adalah valid digunakan sebagai sumber belajar bagi peserta didik di SMA Taruna Pekanbaru berdasarkan penilaian validitas dan uji kepraktisan yang telah dilakukan. Persentase tiap-tiap aspek yang telah dinilai oleh validator, yaitu 80% untuk aspek suara, 86,67% aspek kualitas narasi video, 80% aspek kualitas visual, 80% untuk aspek isi dan 82,22% untuk aspek desain teknik. Rata-rata persentase untuk kevalidan adalah 81,778% dengan kategori sangat valid, serta rata-rata persentase

penilaian oleh guru sebagai uji kepraktisan adalah 82,00% dengan kategori valid.

B. Saran

Penelitian pembuatan *dough pizza* dari singkong pada materi kolid implementasinya sebagai sumber belajar ini hanya sampai pada batas tahap pengembangan terbatas, yaitu hanya sampai pada uji praktis yang dilakukan pada guru kimia di sekolah menengah atas. Berdasarkan uji coba di lapangan, peneliti merekomendasikan untuk melakukan uji tambahan untuk mutu *dough pizza* seperti uji protein, nilai gizi, kadar abu sesuai rekomendasi SNI. Selanjutnya peneliti merekomendasikan pengembangan lebih lanjut terhadap media pembelajaran ini dan diteruskan melakukan uji coba terbatas secara kuantitatif kepada peserta didik untuk menghasilkan media pembelajaran yang lebih baik lagi.

UIN SUSKA RIAU
© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.