

**MENINGKATKAN KETERAMPILAN MENGOLAH DAGING SAPI MENJADI
BAKSO MELALUI METODE LATIHAN DENGAN PENDEKATAN
KETERAMPILAN PROSES BAGI ANAK TUNARUNGU DI SMPLB KOTO BARU
KABUPATEN SOLOK**

Oleh:

Kasijan¹, Zulmiyetri², Mega Iswari³

Abstrak : This research is motivated inability of deaf children have not mastered the skills to process beef into meatballs, so it needs to be taught and trained. This study aims to improve children's skills in processing beef into meatballs through skills training methods to approach the process. Training methods with process skills approach is a teaching method that shows how the process of something being done with children. This type of research is a class act (classroom action research) is conducted in the form of collaboration with colleagues. Subject of two deaf children eighth grade and one teacher. Data obtained through observation, tests and documentation. Then analyzed qualitatively and quantitatively. Based on the results of the study, the child's ability to process beef meatballs child can be increased through training methods with process skills approach. In cycle I've seen the ability to reach FA reached 71.43% and 64.28% TW. the second cycle of the child's ability to process beef into meatballs getting visible increase. This can be proved by the results of 85.71% FA and TW 75%. It can be concluded that the training methods with proven process skills approach can improve the ability of children with hearing impairment in processing beef into meatballs.

Kata-kata kunci : Anak Tunarungu rungu; Bakso; Pendekatan Keterampilan Proses

PENDAHULUAN

Pada dasarnya anak tunarungu memiliki inteligensi yang sama dengan anak normal pada umumnya.

¹Kasijan (1), Mahasiswa Jurusan Pendidikan Luar Biasa, FIP UNP,

²Zulmiyetri (2), Dosen Jurusan Pendidikan Luar Biasa, FIP UNP,

³Mega Iswari (3), Dosen Jurusan Pendidikan Luar Biasa, FIP UNP,

Dengan keterbatasan bahasa dan komunikasi yang dimilikinya, mereka mengalami hambatan pada aspek komunikasi yang bersifat verbal, sedang intelegensi yang bersumber pada penglihatan dan motoriknya normal bahkan dapat berkembang lebih cepat. Untuk mengoptimalkan potensi yang masih bisa dikembangkan pada anak tunarungu ini, maka guru perlu memberikan pendidikan yang dibutuhkan bagi kehidupan anak kelak. Pendidikan yang cocok untuk kehidupan anak kelak adalah pendidikan vokasional atau kecakapan hidup (life Skill). Pendidikan kecakapan hidup ini berupa suatu keterampilan.

Pemberian pembelajaran dalam bidang keterampilan dapat membantu Anak dalam meningkatkan kreativitas dan mengasah memori intelegensi yang bersumber dari penglihatan dan motorik normalnya. Depdiknas (2006:22) Kurikulum Pendidikan Luar Biasa bahwa selain bidang akademik dasar juga lebih diarahkan pada keterampilan. Muatan isi mata pelajaran keterampilan vokasional meliputi tingkat dasar, tingkat terampil dan tingkat mahir. Jenis keterampilan yang akan dikembangkan, diserahkan kepada satuan pendidikan sesuai dengan minat, potensi, kemampuan dan kebutuhan peserta didik serta kondisi satuan pendidikan. Standar Kompetensi dari pelajaran keterampilan ini membuat karya kerajinan dan kompetensi dasarnya adalah membuat karya kerajinan sesuai penghasilan daerah setempat, sedangkan indikatornya disesuaikan dengan jenis kerajinan/keterampilan yang akan dibuat.

Bakso merupakan salah satu olahan dari daging sapi yang paling banyak diminati oleh masyarakat, dari anak kecil, remaja dan dewasa. Selain cara membuat bakso tidak begitu sulit, daging sapi mudah diperoleh dan kaya akan kandungan zat gizi. Sedangkan kandungan gizi pada daging sapi antara lain mengandung vitamin A yang sangat tinggi yang dibutuhkan oleh tubuh kita.

Menurut Winzaldi (2008:1) bakso adalah makanan berbentuk bola-bola yang terbuat dari tepung dan daging. Bakso memiliki akar dari seni kuliner tionghoa Indonesia, hal ini ditunjukkan dari istilah “bakso” berasal dari kata “bak” dan “so”. Dalam bahasa Hokkien yang secara harfiah berarti “daging babi giling”. Karena kebanyakan penduduk Indonesia adalah muslim, maka bakso lebih umum terbuat dari daging halal seperti daging sapi, ikan, atau ayam. Seiring dengan berkembangnya waktu, istilah bakso lebih dikenal dengan daging giling saja.

Berdasarkan studi pendahuluan yang peneliti lakukan selama mengajar di kelas VIII SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok, anak masih banyak menemukan kesulitan dalam pengolahan daging sapi terutama menjadi bakso yang siap saji dan dapat dijual di pasaran. Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan TW dalam pengolahan daging sapi, TW baru mampu mengenal alat, mengenal bahan, dan menggiling daging. Sedangkan pada FA baru mampu mengenal alat, dan menggiling daging. Dalam pemilihan daging sapi, kedua siswa juga belum dapat memilih antara daging yang bagus dengan daging yang jelek. Hasil pengamatan juga diketahui bahwa langkah selanjutnya dalam mengolah daging sapi menjadi bakso seperti membumbui daging, mengolah adonan, mencetak dan merebus bakso anak masih memerlukan bantuan karena anak belum bisa melakukan sendiri. Sedangkan potensi anak untuk langkah-langkah itu ada. Dari segi fisik anak tidak mengalami masalah, sosial anak dengan teman dan masyarakat sekitar cukup bagus.

Upaya yang dilakukan guru selama ini dalam pembelajaran mengolah daging sapi menjadi bakso selama 1 kali dalam seminggu dominan menggunakan metode ceramah dan demonstrasi. Pemakaian metode ceramah dan demonstrasi digunakan dengan melakukan peragaan sambil dijelaskan cara mengolah daging sapi menjadi bakso, guru masih jarang memberikan latihan. Padahal untuk pembelajaran keterampilan, dibutuhkan anak adalah latihan melakukan keterampilan tersebut. Dalam proses pembelajaran, anak hanya memperhatikan guru mengolah daging sapi menjadi bakso dan disuruh melakukan yang diperagakan guru, namun belum adanya diberikan latihan yang continue sampai diketahui anak itu mampu atau keterampilan tersebut benar-benar sudah dimiliki anak. Dari pengamatan diketahui bahwa saat anak bisa melakukan, tetapi bila sudah disuruh sendiri anak tidak bisa melakukan apa yang dicontohkan tadi, mulai dari memilih jenis daging, mengiris daging, menggiling daging, membumbui daging, membuat adonan, membentuk adonan, merebus bakso, dan mengangkat/meniriskan bakso.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian tentang penerapan metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses untuk meningkatkan keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso bagi anak tunarungu kelas VIII di SPMLB Koto Baru Kabupaten Solok.

METODOLOGI PENELITIAN

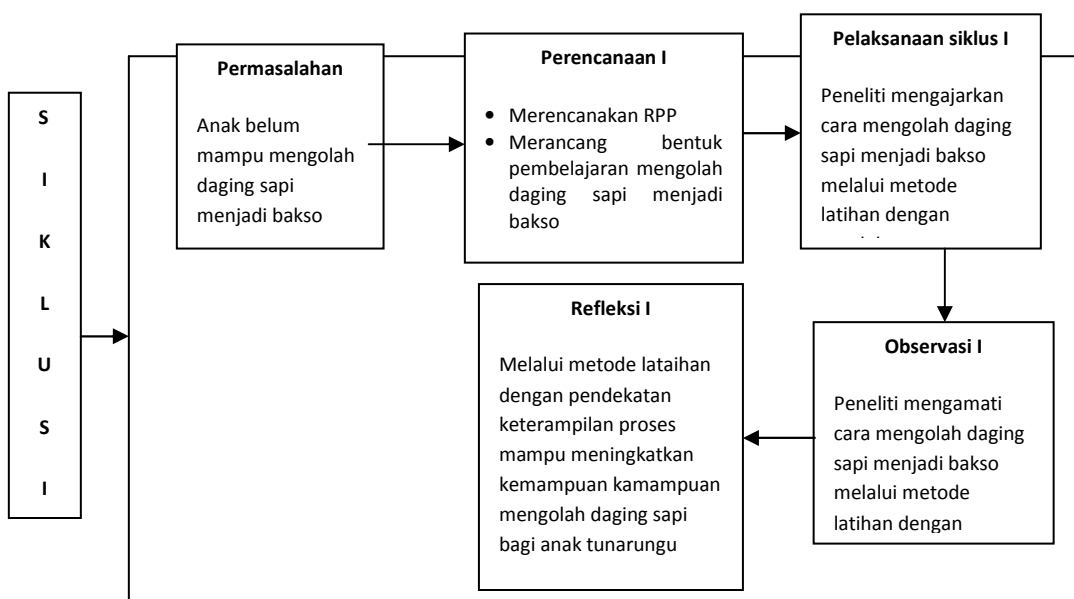
Jenis penelitian yang dipakai dalam skripsi ini penelitian tindakan kelas (PTK). Menurut IGAK Wardhani, dkk (2007:1) mengatakan bahwa Penelitian Tindakan Kelas (PTK) adalah *action research* yang dilaksanakan oleh guru dalam kelasnya sendiri melalui refleksi diri dalam rangka memecahkan masalah sampai masalah itu terpecahkan, dengan tujuan memperbaiki kinerja sebagai guru, sehingga hasil belajar anak menjadi meningkat. Menurut Suharsimi Arikunto (2006:20) Ada empat tahapan penting dalam penelitian tindakan yang berupa perencanaan, pelaksanaan tindakan, observasi, dan refleksi/evaluasi. Keempat tahapan dalam penelitian tindakan ini adalah unsur untuk membentuk siklus yaitu satu putaran kegiatan beruntun, dalam penelitian ini peneliti menggunakan II siklus.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Jumlah anak tunarungu di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok sebanyak 8 orang, anak yang peneliti teliti dikelas VIII ada dua orang, yaitu TW san FB. Diantara TW dan FB memiliki kemampuan yang berbeda sehingga dalam pelayanan peneliti memerlukan metode yang agak berbeda pula.

1. Pelaksanaan siklus I

Pelaksanaan siklus dilaksanakan pada bulan Mei 2013 sebanyak enam kali pertemuan dengan waktu 2X35 Menit tiap pertemuannya. Siklus pertama tanggal 16, 22, 23, 25, 29, dan 31 Mei 2013. Agar lebih jelas upaya yang telah peneliti lakukan dalam mengolah daging sapi menjadi bakso dapat dilihat pada alur kerja siklus I di bawah ini:



Bagan 1 . Alur Kerja Penelitian Siklus I

a. Perencanaan

Peneliti membuat perencanaan mengolah daging sapi menjadi bakso menggunakan metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses

b. Observasi I

Berdasarkan yang peneliti lakukan dan juga evaluasi melalui observasi dan tes perbuatan maka tampak kegiatan pembelajaran dilakukan sebagai berikut: mengolah daging sapi menjadi bakso, langkah-langkahnya dimulai dari memilih daging sapi, memotong daging, menggiling daging untuk membuat bakso, membumbui daging yang sudah digiling, membuat adonan bakso, mencetak adonan bakso dengan tangan, dan merebus bakso.

c. Refleksi I

Pelaksanaan siklus I dilakukan dengan enam kali pertemuan yang diamati secara terus menerus mengenai mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses, ada perubahan pada kemampuan anak.

Hasil pengamatan yang peneliti lakukan melalui kegiatan pembelajaran dan tindakan berupa tes perbuatan dan observasi langsung terhadap kegiatan yang dilakukan anak dapat disimpulkan bahwa secara umum anak sudah mengenal tentang cara mengolah daging sapi menjadi bakso tetapi anak belum bisa melakukan semua langkah- langkah kegiatan dengan baik, ini disebabkan anak masih ragu-ragu..

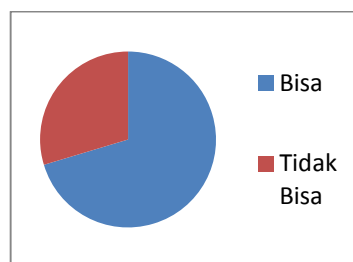
Peneliti ingin lebih baik dalam pelaksanaan mengolah daging sapi menjadi bakso dan bisa dipergunakan dalam kehidupan sehari- hari tanpa bantuan orang yang terdekat dengan anak.

Berdasarkan siklus I dapat dilihat bahwa anak tunarungu mengalami peningkatan dalam kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses. Skor perolehan nilai per indikator diperoleh dengan menggunakan rumus persentase di bawah ini:

1) FA

$$BS = \frac{19}{27} \times 100\% = 70.37\%$$

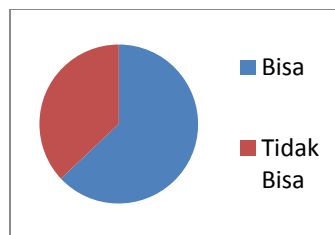
$$TB = \frac{8}{27} \times 100\% = 29.63\%$$



2) TW

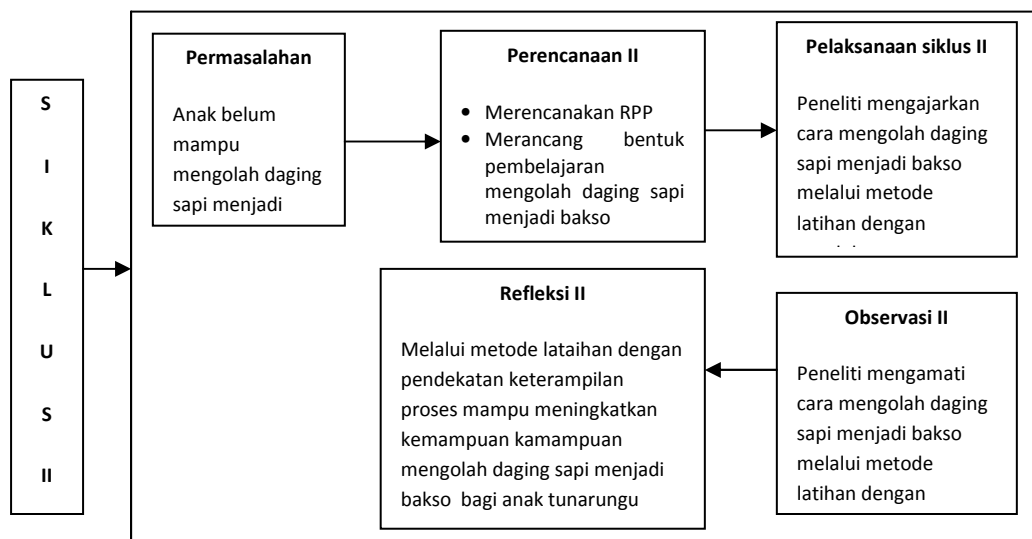
$$BS = \frac{17}{27} \times 100\% = 62.96\%$$

$$TB = \frac{10}{27} \times 100\% = 37.04$$



2. Perencanaan Siklus II

Peneliti berusaha menjelaskan dan mencontohkan materi seefektif mungkin, praktek mengolah daging sapi menjadi bakso dilatih secara sederhana sehingga anak dapat memahami materi dengan mudah. Siklus II yang bertitik tolak pada praktek kegiatan yang diajarkan pada anak dapat dilihat pada alur kerja siklus II di bawah ini:



a. Perencanaan

Peneliti membuat perencanaan mengolah daging sapi menjadi bakso menggunakan metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses.

b. Observasi II

Berdasarkan observasi dan tes yang peneliti lakukan maka gejala yang tampak ketika kegiatan pembelajaran mengolah daging sapi menjadi bakso pada siklus I sudah berkurang. Peneliti memberi kepercayaan kepada anak mengolah daging sapi menjadi bakso tanpa bantuan peneliti sehingga adak dapat meningkatkan keterampilan membuat makanan tersebut.

Anak terampil dalam mengolah daging sapi menjadi bakso, artinya praktek serangkaian kegiatan mengolah daging sapi menjadi bakso dapat dilaksanakan anak

dengan baik. Ini terlihat pada saat praktek memasak dengan metode latihan melalui pendekatan keterampilan proses dapat mereka kerjakan dengan sangat antusias untuk mengikuti dan mengerjakan instruksi peneliti.

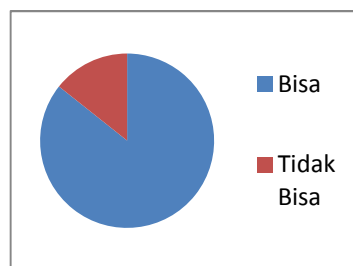
c. Refleksi Tindakan II

Pelaksanaan siklus II dilakukan sebanyak enam kali pembelajaran yang diamati secara terus menerus mengenai keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan metode latihan melalui pendekatan keterampilan proses.

1) TW

$$BS = \frac{23}{27} \times 100\% = 85.19\%$$

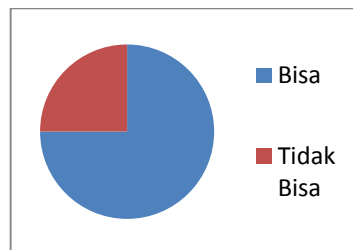
$$TBS = \frac{4}{27} \times 100\% = 14.81\%$$



2) FB

$$BS = \frac{20}{27} \times 100\% = 74.07\%$$

$$TBS = \frac{7}{27} \times 100\% = 25.93\%$$



Berdasarkan hasil refleksi siklus II dapat disimpulkan bahwa dalam meningkatkan kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan metode latihan melalui pendekatan proses sudah menunjukkan peningkatan. Hasil perolehan skor dijelaskan bahwa kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso yaitu TW 85.19% dan FB 74.07%.

Kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso bagi anak tunarungu harus terus dilatih secara berkelanjutan. Melihat kondisi ini peneliti dan teman sejawat puas dengan hasil pembelajaran keterampilan yang diperoleh anak, oleh karena itu peneliti dan teman sejawat sepakat untuk menghentikan kegiatan tindakan pada siklus II.

Analisa data yang peneliti lakukan bersifat kualitatif berdasarkan catatan hasil pengamatan dan tes dengan memfokuskan pada proses peningkatan kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan metode latihan melalui pendekatan keterampilan proses. Hasil reduksi data dipaparkan dalam bentuk naratif tentang proses pembelajaran yang dipergunakan.

1. Proses mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses

a. Menyiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses

Sebelum pembelajaran secara praktek, anak terlebih dahulu diperkenalkan sejumlah alat dan bahan yang digunakan dalam mengolah daging sapi menjadi bakso. Materi ini disampaikan dengan cara memperlihatkan sejumlah alat dan bahan yang akan digunakan tersebut. kemudian anak diberi penjelasan juga mengenai cara menggunakan alat yang akan digunakan dalam proses mengolah daging sapi menjadi bakso.

b. Proses mengolah bahan

Bahan yang telah disediakan oleh peneliti kemudian diolah dari anak. anak diminta melihat warna dan bau dari daging yang akan diolah, hal ini bertujuan untuk memastikan apakah daging tersebut layak digunakan atau tidak. Anak belajar mengiris daging, memotong daging, memblender daging, membuat adonan daging, membentuk adonan daging menjadi bakso, dan merebus bakso. Semua langkah kegiatan ini peneliti ajarkan kepada anak dengan cara melatihkannya setahap demi setahap.

c. Mengadon bahan dengan bumbu dan merebus

Membuat adonan yaitu mencampur daging sapi dengan kuning telur, tepung terigu, dan bumbu-bumbu kemudian agar tidak kental, dicampurkan dengan air/es secukupnya. Ketika adonan bakso sudah siap, anak diminta mencetak adonan menjadi bakso dengan menggunakan tangan. Selanjutnya bakso tersebut direbus sampai bakso mengapung di air rebusan, dan ditiriskan.

2. Hasil peningkatan keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses bagi anak tunarungu.

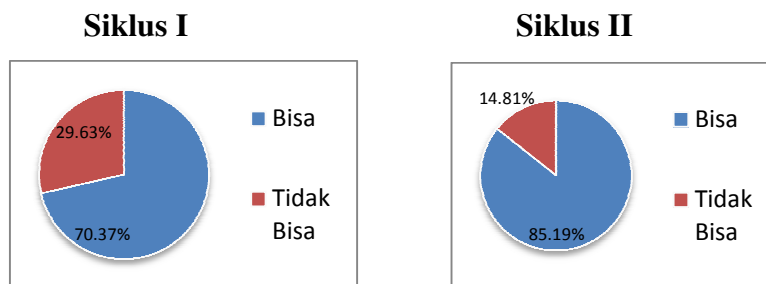
Sebelum diberikan tindakan pada siklus I dan II, keterampilan -mengolah daging sapi menjadi bakso pada anak tunarungu belum baik. Anak masih belum mengenal semua alat-alat yang digunakan untuk membuat bakso, belum mengenal bahan untuk membuat bakso, belum mengenal bumbu untuk membuat bakso, belum mampu membuat adonan bakso, belum mampu

mencetak adonan bakso dengan tangan, dan anak belum mampu merebus bakso. Anak masih belum terampil mengikuti semua langkah kerja proses mengolah daging sapi menjadi bakso. Dari hasil pelaksanaan pengamatan dan tes pada siklus I dan II terlihat keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso anak tunarungu mengalami peningkatan sebagai berikut:

a. Anak FA

Pada siklus I keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso, anak hanya mencapai 70.37% sedangkan pada siklus II keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso anak sudah mencapai 85.19%.

Diagram 4.1 Kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan metode latihan melalui pendekatan keterampilan proses pada anak FA

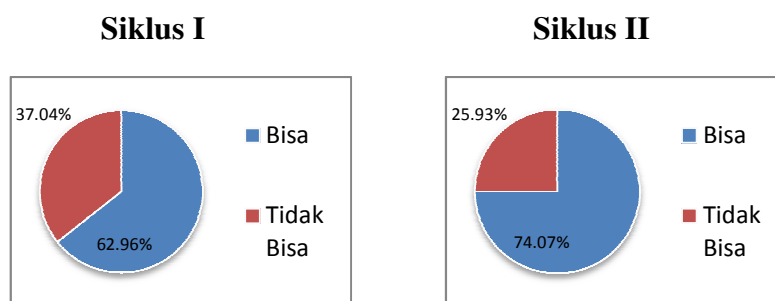


Berdasarkan diagram lingkaran pada siklus I, terlihat kemampuan FA sebanyak 70.37% dan ketidakmampuan FA sebanyak 29.63%. hasil tersebut belum optimal dalam praktek mengolah daging sapi menjadi bakso sehingga harus dilanjutkan pada siklus II. Hasil dari siklus II menunjukkan kemampuan FA telah mencapai 85.19% dan ketidakmampuan FA sebanyak 14.81%. berdasarkan diagram tersebut dapat ditafsirkan bahwa perbandingan antara siklus I dan siklus II telah menunjukkan peningkatan.

b. Anak TW

Pada siklus I keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso, anak hanya mencapai 69.96% sedangkan pada siklus II keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso anak sudah mencapai 74.07%.

Grafik 4.2 Kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan metode latihan melalui pendekatan keterampilan proses pada anak TW



Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dijelaskan pada bab IV, dapat diambil kesimpulan bahwa kemampuan mengolah daging sapi bagi anak tunarungu kelas VIII SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok dapat ditingkatkan melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses. Oleh karena itu, metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses dapat digunakan untuk meningkatkan berbagai keterampilan kerumahtanggaan pada anak tunarungu khususnya kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso.

Metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses merupakan salah satu metode yang dipakai guru dalam pembelajaran untuk mengembangkan kemampuan anak dalam keterampilan. Untuk mengajar kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso pada anak tunarungu diperoleh secara langsung melalui pengamatan peragaan. Metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses akan memberikan gambaran yang sebenarnya pada anak tunarungu dalam mengenalkan kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso. Pengamatan langsung akan memberi kesan paling utuh dan bermakna mengenai suatu informasi.

Berdasarkan Pada siklus I keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso, FA hanya mencapai 70.37% sedangkan pada siklus II keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso FA sudah mencapai 85.19%. kemudian Pada siklus I keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso, TW hanya mencapai 69.96% sedangkan pada siklus II keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso TW sudah mencapai 74.07%.

Melihat dari hasil penelitian ini, maka dapat disimpulkan metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses dapat membantu meningkatkan kemampuan anak tunarungu dalam mengolah daging sapi menjadi bakso.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dikemukakan sebelumnya, maka ada beberapa saran yang perlu diperhatikan oleh lembaga yang terkait dengan penyelenggaraan pendidikan untuk anak berkebutuhan khusus yaitu meningkatkan frekuensi latihan secara kontiniu terhadap anak tunarungu agar anak didik betul-betul paham dan terlatih sehingga ada manfaatnya bagi anak dalam kehidupan sehari-hari dan dalam penyediaan bahan dan alat yang digunakan hendaknya disesuaikan dengan keadaan anak.

DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Rineka Cipta.
- IGAK Wardhani dkk, 2007. **Penelitian Tindakan Kelas**. Jakarta: Universitas Terbuka.
- M. asrori. 2006. **Penelitian Tindakan Kelas**. Bandung: CV Wacana Prima.
- Rianto. 1996. **Evaluasi Pendidikan**. Jakarta: Rajawali Pers.
- Rusman. 2012. *Pengolahan Daging Sapi*. Yogyakarta: Citra Aji Parama.
- Safnowandi. *Pendekatan Keterampilan Proses*. wordpress.com/2012/11/15/pembelajaran-keterampilan-proses/. (diakses tanggal 29 April 2013).
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Somad, Permanarian. 1995. **Ortopedagogik Anak Tunarungu**. Bandung: Depdikbud.
- Sukardi. 2009. **Metodologi Penelitian Pendidikan**. Yogyakarta: Bumi Aksara.
- Winzaldi. 2008. *Membuat Bakso Sendiri*. Jakarta: Putra Mandiri.