

**MENINGKATKAN KETERAMPILAN MEMASAK RENDANG PAKIS
MENGUNAKAN VIDEO TUTORIAL PADA PESERTA DIDIK
TUNARUNGU**

(Classroom Action Research kelas VII di SLB HUSNI MURNI)

SKRIPSI

Diajukan Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Strata (S1)



OLEH:

WULAN PUSPA RANI

17003078/2017

**PENDIDIKAN LUAR BIASA
FAKULTAS ILMU PENDIDIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2021

PERSETUJUAN SKRIPSI

**MENINGKATKAN KETERAMPILAN MEMASAK RENDANG PAKIS
MENGUNAKAN VIDEO TUTORIAL PADA PESERTA DIDIK
TUNARUNGU**

(Classroom Action Research Kelas VII di SLB Husni Murni)

Nama : Wulan Puspa Rani
NIM/BP : 17003078/2017
Jurusan : Pendidikan Luar Biasa
Fakultas : Ilmu Pendidikan

Padang, November 2021

Disetujui Oleh,
Pembimbing Akademik



Dr. Jon Efendi, M.Pd
NIP.196511221994031002

Mahasiswa



Wulan Puspa Rani
NIM. 17003078

Diketahui

Ketua Jurusan PLB FIP UNP



Dr. Nurhastuti., M.Pd
NIP. 196811251997022001

PENGESAHAN TIM PEGUJI

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji

Jurusan Pendidikan Luar Biasa, Fakultas Ilmu Pendidikan,

Universitas Negeri Padang

Judul : Meningkatkan Keterampilan Memasak Rendang Pakis
Menggunakan Video Tutorial Pada Peserta Didik
Tunarungu (*Classroom Action Research* Kelas VII di
SLB Husni Murni).

Nama : Wulan Puspa Rani

NIM : 17003078

Jurusan/Prodi : Pendidikan Luar Biasa

Fakultas : Ilmu Pendidikan

Padang, November 2021

Tim Penguji,

Nama

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Jon Efendi, M.Pd

1



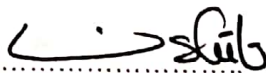
2. Anggota : Dra. Kasiyati, M.Pd

2



3. Anggota : Dr. Nurhastuti, M.Pd

3



SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wulan Puspa Rani
NIN/BP : 17003078/2017
Jurusan/Prodi : Pendidikan Luar Biasa
Judul : Meningkatkan Keterampilan Memasak Rendang Pakis Menggunakan Video Tutorial Pada Peserta Didik Tunarungu (*Classroom Action Research* kelas VII di SLB HUSNI MURNI)

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata dikemudian hari ditemukan bahwa penulisan skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan, maka saya bersedia bertanggung jawab sekaligus menerima sanksi berdasarkan aturan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak ada paksaan.

Padang, Oktober 2021



Wulan Puspa Rani

Nim. 17003078

ABSTRACT

Wulan Puspa Rani (2021): Improving Rendang Pakis Cooking Skills Using Video Tutorials for Deaf Students in Class VII SLB Husni Murni. Essay. Faculty of Science Education. Padang State University.

This study discusses efforts to improve the cooking skills of fern rendang by deaf students using video tutorial media. This research is based on the existence of problems in deaf students who have not been able to cook fern rendang independently and structured.

With the skill of cooking fern rendang using this video tutorial, it is hoped that it can improve the ability of students and these skills can later be useful for deaf students after completing education. The method used in this article is classroom action research. The data obtained from the results of this study were obtained from the results of observations, tests and documentation.

This classroom action research was carried out in 2 cycles. In each cycle there are stages of planning, action, observation and reflection. as for the results of the action in the first cycle, namely SF 55%, MAN 52%, and O 55%. while in the second cycle the results of SF 94%, MAN 85% and O 92%. The results obtained after taking action on deaf students, namely the skills of students in cooking fern rendang using video tutorial media have increased in cooking fern rendang at Husni Murni Special School.

Keywords: fern rendang; video tutorials; deaf

ABSTRAK

Wulan Puspa Rani (2021): Meningkatkan Keterampilan Memasak Rendang Pakis Menggunakan Video Tutorial Pada Peserta Didik Tunarungu di Kelas VII SLB Husni Murni. Skripsi. Fakultas Ilmu Pendidikan. Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini membahas tentang upaya meningkatkan keterampilan memasak rendang pakis oleh peserta didik tunarungu menggunakan media video tutorial. Penelitian ini didasari dengan adanya permasalahan pada peserta didik tunarungu yang belum mampu memasak rendang pakis secara mandiri dan terstruktur.

Dengan adanya keterampilan memasak rendang pakis menggunakan media video tutorial ini, diharapkan dapat meningkatkan kemampuan peserta didik serta keterampilan ini nantinya dapat berguna bagi peserta didik tunarungu setelah menyelesaikan pendidikan. Metode yang digunakan dalam artikel ini adalah penelitian tindakan kelas. Data yang diperoleh dari hasil penelitian ini didapatkan dari hasil observasi, tes dan dokumentasi.

Tindakan penelitian tindakan kelas ini dilakukan sebanyak 2 siklus. Pada setiap siklusnya terdapat tahapan perencanaan, tindakan, observasi dan juga refleksi. adapun hasil tindakan pada siklus I yaitu SF 55%, MAN 52%, dan O 55%. sedangkan pada siklus II mendapatkan hasil SF 94%, MAN 85% dan O 92%. Adapun hasil yang didapatkan setelah dilakukannya tindakan pada peserta didik tunarungu yaitu keterampilan peserta didik dalam memasak rendang pakis menggunakan media video tutorial mengalami peningkatan dalam memasak rendang pakis di SLB Husni Murni.

Kata kunci : rendang pakis; video tutorial ; tunarungu

KATA PENGANTAR



Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat berangkaikan salam semoga kan tersampaikan kepada Rasulullah SAW, yang telah membawa umat manusia dari zaman kebodohan sampai ke zaman yang penuh ilmu pengetahuan.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan melengkapi tugas akhir dalam rangka memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Jurusan Pendidikan Luar Biasa, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Padang.

Adapun sistematika penulisan skripsi ini terdiri dari lima bab yaitu Bab I pendahuluan, yang memuat latar belakang masalah, identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian dan manfaat penelitian. Bab II berisi kajian teori, penelitian yang relevan dan kerangka berfikir. Sedangkan Bab III Metode Penelitian yang berisi pendekatan dan jenis penelitian, setting penelitian, subjek penelitian, tempat penelitian, prosedur penelitian, teknik dan alat pengumpulan data, dan teknik analisis data. BAB IV hasil penelitian dan pembahasan yang berisi kondisi awal peserta didik, Siklus I, Siklus II, dan pembahasan antar siklus. BAB V penutup yang berisi kesimpulan dan saran.

Dalam menyelesaikan skripsi ini peneliti mendapatkan banyak bimbingan, arahan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu peneliti ucapkan terimakasih pada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari skripsi ini jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu penulis sangat mengharapkan saran yang membangun dari pembaca demi kesempatan penyusunan skripsi ini kedepannya.

Akhir kata dengan mengharapkan ridho dari Allah SWT, semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi pembaca.

Padang, 21 September 2021

Wulan Puspa Rani
17003078/2017

UCAPAN TERIMA KASIH

Bismillahirrahmanirrahim punji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kepada Allah Subhana Wa Ta'ala yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. shalawat beserta salam tidak lupa penulis sampaikan kepada nabi besar Muhammad Shalallahu'alaihi wasalam yang telah membawa umatnya dari alam kegelapan ke alam yang terang benderang seperti saat sekarang, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini.

Keberhasilan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini tidak terlepas dari usaha keras penulis, do'a, bantuan serta dukungan dari orang-orang yang berpengaruh bagi penulis selama ini. Untuk pihak-pihak yang telah membantu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kepada yang teristimewa, orang yang paling wulan hormati dan sayangi yaitu Ayah dan Ibu yang telah menyayangi Wulan dengan tulus. Terimakasih sedalam-dalamnya karena telah mendukung Wulan sampai saat ini. Untuk ayah terimakasih telah berusaha mencukupi kebutuhan Wulan. Telah melimpahkan semua kasih sayang ayah kepada Wulan, lebih dari yang lainnya. Untuk ibu terimakasih telah mencurahkan semua kasih sayang yang telah lama Wulan impikan. Terimakasih telah melahirkan Wulan kedunia ini. Wulan bangga menjadi anak ayah dan ibu.
2. Teruntuk nenek, terimakasih telah menjadi sosok pengganti ibu bagi Wulan selama ini. Telah membesarkan Wulan dengan baik, walaupun banyak sikap sayang yang nenek sembunyikan. Wulan tahu nenek sangat menyayangi

Wulan. Untuk apak terimakasih telah membantu Wulan selama perkuliahan, Insyaallah Wulan akan membalas semua kebaikan apak.

3. Untuk kedua adik-adikku, terimakasih atas pengorbanan adik-adik selama ini, telah mau mengalah demi pendidikan uni. Telah mau mengkedepankan kebutuhan uni diatas kebutuhan adik-adik. Uni sangat menyayangi kalian.
4. Ibu Dr. Nurhastuti, M.Pd. selaku ketua jurusan PLB FIP UNP, peneliti sangat berterimakasih atas kebaikan ibu dalam memberikan motivasi dan pengajaran semasa perkuliahan dan proses penyusunan skripsi.
5. Bapak Drs. Ardisal, M.Pd selaku sekretaris jurusan PLB FIP UNP yang telah memberikan kemudahan kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi.
6. Bapak Dr. Jon Efendi, M.Pd. selaku pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan, motivasi, dan semangat yang tiada henti-hentinya kepada Wulan, Wulan mengucapkan terimakasih banyak kepada bapak telah membimbing, terimakasih selalu mengingatkan Wulan segera menyelesaikan skripsi ini, bapak merupakan orang tua Wulan didunia perkulihan ini. Ucapan terimakasih ini tidaklah cukup untuk membalasa semua jasa dan kebaikan yang telah bapak berikan, semoga allah subhanahu wa'taala memberikan kebaikan dan kesehatan kepada bapak.
7. Ibu Dra. Kasiyati, M.P.d dan Ibu Dr. Nurhastuti, M.P.d. selaku tim penguji yang sudah meluangkan waktunya ditengah kesibukan, memberikan saran dan masukan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini dan semoga ibu selalu diberikan kesehatan.

8. Terimakasih Wulan ucapkan kepada dosen dan staff tata usaha di jurusan Pendidikan Luar Biasa, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Padang, untuk semua ilmu, pengalaman, motivasi dan bimbingan yang telah diberikan dan usaha atas bantuan selama ini sehingga hubungan keadministrasian tidak sekedar kebutuhan sementara.
9. Kepala sekolah ibu Dahlia, S.Pd, beserta guru kelas, seluruh pegawai pengajar, dan tata usaha SLB Husni Murni, dengan tulus Wulan ucapkan terimakasih telah memberikan Wulan izin dan waktu untuk melaksanakan penelitian. Sehingga Wulan bisa menuntaskan penelitian ini. Dan yang paling peneliti sayangi peserta didik yang berpartisipasi dalam kelancaran penelitian ini. Wulan sangat berterimakasih kepada kalian, semoga ilmu yang Wulan berikan bisa bermanfaat dimasa depan.
10. Teruntuk Dayang Sagita Ligusti, Indah Eka Putri dan Kenny Novia S.Pd terimakasih telah menjadi sahabat sedari kecil. Telah banyak meluangkan banyak waktu untuk tempat keluh kesah selama persahabatan kita. Semoga apa yang kita impikan selama ini tercapai, amiiin.
11. Untuk sahabat-sahabatku dan teman-teman kosku terimakasih Wulan ucapkan telah menjadi sahabat dan keluarga saya diluar rumah semua kita lalui bersama baik itu kebahagiaan maupun duka, semoga kita bisa menyelesaikan perkuliahan ini bersama-sama dan mendapatkan kelancaran kedepannya.
12. Untuk teman-teman seperjuangan angkatan 2017 maaf tidak mungkin menyebutkannya satu persatu terimakasih telah saling membantu satu sama lain semoga ikatan kita tidak hanya diperkuliahan tetapi sampai akhir .

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR BAGAN	x
DAFTAR GRAFIK	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Keterampilan Vokasional Memasak Rendang Pakis	7
B. Hakikat Video Tutorial	30
C. Hakikat Keterampilan Vokasional Bagi Anak Tunarungu	33
D. Penelitian yang Relevan	38
E. Kerangka Konseptual	39
BAB III METODE PENELITIAN	41
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	41

B. <i>Setting</i> Penelitian.....	43
C. Subjek Penelitian.....	44
D. Prosedur Penelitian.....	44
E. Defenisi Operasional Variabel.....	48
F. Teknik Pengumpulan Data.....	49
G. Teknik Analisis Data.....	49
H. Kisi-Kisi Penelitian.....	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	55
A. Deskripsi Pelaksanaan Penelitian.....	55
B. Analisis Data.....	57
C. Pembahasan.....	81
D. Keterbatasan Penelitian.....	89
BAB V PENUTUP.....	95
A. Kesimpulan.....	96
B. Saran.....	96
DAFTAR RUJUKAN.....	98
LAMPIRAN.....	100

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Konseptual	40
Bagan 3.1 Desain Penelitian Tindakan Kelas	45

DAFTAR GRAFIK

Grafik 1. Kondisi Awal Peserta Didik	56
Grafik 2 Hasil nilai peserta didik tunarungu dalam pembelajaran keterampilan memasak rendang pakis pada siklus I	87
Grafik 3 Hasil nilai peserta didik tunarungu dalam pembelajaran keterampilan memasak rendang pakis pada siklus II.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 Kual	11
Gambar 2.3 Spatula	11
Gambar 2.4 Kompor	11
Gambar 2.5 Pisau	12
Gambar 2.6 Blender	12
Gambar 2.7 Baskom	12
Gambar 2.8 Piring Kecil	13
Gambar 2.9 Piring Sedang	13
Gambar 2.10 Sayur Pakis	13
Gambar 2.11 1 Kg Santan Kelapa	14
Gambar 2.12 3 Ruas Jari Lengkuas	14
Gambar 2.13 1 Ruas Jari Jahe	15
Gambar 2.14 1 Ruas Jari Kunyit	15
Gambar 2.15 4 Siung Bawang Putih	15
Gambar 2.16 7 Siung Bawang Merah	16
Gambar 2.17 1 sdm Ketumbar Bubuk	16
Gambar 2.18 1 ons Cabai Merah Giling	16
Gambar 2.19 1 Lembar Daun Kunyit	17
Gambar 2.20 2 Tangkai serai	17
Gambar 2.21 2 Lembar Daun Jeruk Purut	17
Gambar 2.22 3 Lembar Daun Salam	18
Gambar 2.23 Siapkan semua alat dan bahan	18

Gambar 2.24 Ambil sayur pakis.....	18
Gambar 2.25 Potong pakis sepanjang 3 cm	19
Gambar 2.26 Cuci pakis dengan air	19
Gambar 2.27 Tiriskan air pencuci.....	19
Gambar 2.28 Lengkuas 4 ruas jari	20
Gambar 2.29 Bersihkan kulit lengkuas	20
Gambar 2.30 Potong lengkuas	20
Gambar 2.31 Jahe 1 ruas jari.....	21
Gambar 2.32 Bersihkan jahe	21
Gambar 2.33 Potong-potong jahe	21
Gambar 2.34 Kunyit 1 ruas jari.....	22
Gambar 2.35 Bersihkan kunyit	22
Gambar 2.36 Potong-potong kunyit.....	22
Gambar 2.37 Ambil bawang merah	23
Gambar 2.38 Bersihkan bawang merah	23
Gambar 2.39 Potong bawang merah	23
Gambar 2.40 Ambil bawang putih.....	24
Gambar 2.41 Bersihkan bawang putih.....	24
Gambar 2.42 Potong-potong bawang putih	24
Gambar 2.43 Ambil 1 lembar daun kunyit.....	25
Gambar 2.44 Ambil 2 tangkai serai	25
Gambar 2.45 Ambil 2 lembar daun jeruk purut	25
Gambar 2.46 Ambil 3 lembar daun salam	26

Gambar 2.47 Cuci bersih semua bahan.....	26
Gambar 2.48 Blender semua bahan	27
Gambar 2.49 Hidupkan kompor.....	27
Gambar 2.50 Masukkan santan kelapa.....	28
Gambar 2.51 Masukkan semua bahan	28
Gambar 2.52 Aduk semua bahan	28
Gambar 2.53 Aduk sampai mengeluarkan minyak	29
Gambar 2.54 Aduk hingga minyak muncul	29
Gambar 2.55 Masukkan sayur pakis	29
Gambar 2.56 Aduk pakis dengan minyak sampai mengering.....	30
Gambar 2.57 Rendang pakis siap dinikmati	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kondisi Awal.....	100
Lampiran 2 Instrumen Penelitian.....	104
Lampiran 3 Observasi Guru.....	109
Lampiran 4 RPP.....	111
Lampiran 5 Hasil Tes.....	114
Lampiran 6 RPP Silkus 1 dan 2.....	152
Lampiran 7 Hasil Observasi Guru.....	173
Lampiran 8 Dokumentasi.....	188

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keterampilan mengacu pada kemampuan untuk menggunakan akal, ide, pikiran dan kreativitas untuk melakukan, mengubah atau membuat sesuatu menjadi lebih bermakna, dengan demikian dapat menghasilkan nilai dari pekerjaan itu sendiri. Keterampilan yang dimiliki peserta didik akan tumbuh dan berkembang jika terus dibimbing, dilatih dan diasah oleh guru guna meningkatkan kemampuan dalam penguasaan aspek keterampilan atau kecakapan hidup (Ramadanty & Efendi, 2021).

Pembelajaran di sekolah tidak hanya bersifat akademik tetapi peserta didik juga dibekali dengan pengetahuan keterampilan. Keterampilan inbi sendiri mempunyai peranan yang penting bagi peserta didik berkebutuhan khusus, karena melalui penguasaan keterampilan diharapkan peserta didik berkebutuhan khusus bisa mengembangkan kemampuan yang dimilikinya serta nantinya dapat hidup mandiri dalam kehidupan sosial masyarakat. Salah satunya yaitu peserta didik tunarungu yang memiliki hambatan dalam komunikasinya sehingga berdampak pada kehidupan sosial masyarakat.

Di sekolah luar biasa (SLB) biasanya peserta didik berkebutuhan khusus memiliki mata pelajaran keterampilan sendiri yang termuat dalam pembelajaran Prakarya. Keterampilan yang diajarkan pada peserta didik berkebutuhan khusus sangat beragam diantaranya keterampilan memasak atau tata boga, keterampilan menjahit, keterampilan menganyam, tata rias dan membuat berbagai macam kerajinan menarik yang memiliki nilai jual. Salah satu keterampilan yang bisa

bermanfaat dan menjadi bekal peserta didik nantinya yaitu keterampilan memasak. Keterampilan memasak ini juga diajarkan di SLB Husni Murni, diantaranya yaitu keterampilan memasak rendang pakis. Pembelajaran memasak rendang pakis ini dimuat dalam kurikulum tingkat satuan pendidikan kelas VII dalam mata pelajaran Prakarya untuk Kompetensi Dasar yaitu "Menjelaskan cara pengolahan pangan sederhana dari sayuran sesuai potensi wilayah setempat". Pembelajaran prakarya mengenai keterampilan memasak rendang pakis ini sendiri diadakan setiap hari Sabtu yang dilaksanakan dari pukul 08.00 WIB pagi hari sampai pukul 12.00 WIB siang.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah peneliti laksanakan di SLB Husni Murni, peneliti mendapatkan informasi bahwa rendang pakis yang diajarkan merupakan makanan khas dari daerah. Dimana selain diolah menjadi gulai, tanaman pakis ini juga biasa diolah sebagai rendang oleh masyarakat Pasaman. Apalagi saat acara-acara daerah, menu satu ini tidak pernah ketinggalan. Tanaman pakis sendiri sangat mudah ditemukan di daerah Indonesia yang memiliki iklim tropis. Memiliki cita rasa yang gurih, rendang pakis ini juga memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Selain bahan utamanya mudah ditemukan juga memanfaatkan bahan-bahan dari alam lainnya.

Selama proses pembelajaran keterampilan memasak rendang pakis peserta didik dibimbing oleh seorang guru kelas yang merangkap menjadi guru keterampilan. Pada saat peneliti melihat proses pembelajaran di sekolah peneliti mendapati tiga orang peserta didik tunarungu dengan inisial SF (laki-laki), MAN (perempuan) dan O (perempuan) belum mampu membuat rendang pakis

secara mandiri dan masih membutuhkan bantuan dari guru. Dapat dilihat dari proses pembelajaran peserta didik kadang masih belum bias membedakan bahan-bahan masakan yang terlihat mirip. Seperti lengkuas dengan jahe, jahe dengan kunyit dan sebaliknya. Karena peserta didik belum bias membedakan bahan-bahannya, peserta didik juga kesulitan menentukan takaran bahan yang dibutuhkan. Berdasarkan wawancara dengan guru, peserta didik masih banyak dibimbing oleh guru ketika proses pembuatan rendang pakis berlangsung.

Proses pembelajaran yang diajarkan pada peserta didik masih terfokus pada penjelasan guru. Dimana guru menggunakan metode demonstrasi dan diselingi latihan langsung. Guru menyebutkan dan menunjukkan alat-alat dan bahan yang digunakan, lalu meminta peserta didik untuk menyebutkan serta menunjukkan kembali nama dan bahan tersebut. Tetapi pada proses mengolah bahan guru memiliki peran lebih dari peserta didik. Peserta didik hanya diminta untuk memotong bahan-bahan sedangkan untuk memasak rendang guru lebih dominan sehingga peserta tidak mengerti dengan proses memasak rendang.

Peneliti juga mewawancarai guru mengenai metode pembelajaran yang dilakukan guru, apakah pernah menggunakan metode lainnya. Guru menjawab pada saat pembelajaran guru hanya menggunakan metode demonstrasi dan juga diselingi latihan langsung oleh peserta didik yang didampingi guru.

Permasalahan diatas membuat penulis berinisiatif untuk membantu guru mengubah cara pembelajaran keterampilan ini. Penulis kemudian bersama-sama dengan guru berkolaborasi untuk meningkatkan kemampuan siswa dengan menggunakan video tutorial dalam proses pembelajaran. Selain menampilkan

gambar dan bahasa isyarat yang bias dilihat peserta didik secara langsung, video tutorial ini sendiri bisa disimpan peserta didik dan diulang saat ingin mempelajarinya. Sehingga penggunaan video tutorial sangat praktis dan menarik dalam proses pembelajaran peserta didik.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah penulis uraikan, maka identifikasi masalahnya yaitu:

1. Peserta didik masih memerlukan bimbingan guru dalam menyebutkan bahan dan alat dalam membuat keterampilan memasak.
2. Peserta didik masih memerlukan bimbingan dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran keterampilan memasak.
3. Penggunaan video tutorial belum pernah dilakukan oleh guru saat melakukan pembelajaran keterampilan memasak rendang pakis.
4. Guru masih dominan dalam menjelaskan pembelajaran keterampilan memasak.

C. Batasan Masalah

Agar lebih teratah dan terfokus, maka peneliti membatasi masalah pada keterampilan memasak rendang pakis menggunakan video tutorial untuk pembelajaran peserta didik tunarungu di SLB Hurni Murni.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah berisi hasil identifikasi yang terdapat di latar belakang, adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana proses meningkatkan keterampilan memasak rendang pakis menggunakan video tutorial pada peserta didik tunarungu kelas VII di SLB Husni Murni?
2. Apakah keterampilan memasak rendang pakis dapat ditingkatkan melalui penggunaan video tutorial pada peserta didik tunarungu kelas VII di SLB Husni Murni?

E. Tujuan Peneliti

Berdasarkan pertanyaan penelitian di atas, maka tujuan penelitian ini mendiskripsikan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui proses meningkatkan keterampilan memasak rendang pakis menggunakan video tutorial pada peserta didik tunarungu kelas VII di SLB Husni Murni.
2. Untuk membuktikan video tutorial dapat meningkatkan keterampilan memasak rendang pakis pada peserta didik tunarungu kelas VII di SLB Husni Murni.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, maka dapat ditetapkan manfaat:

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang cara meningkatkan keterampilan memasak rendang pakis menggunakan video tutorial.
2. Dapat mengetahui proses meningkatkan keterampilan memasak rendang pakis menggunakan video tutorial.

Manfaat yang didapat setelah terlaksananya penelitian ini bagi beberapa pihak khususnya di bidang pendidikan luar biasa yaitu:

1. Manfaat Toeritis

Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan tentang meningkatkan keterampilan memasak rendang pakis menggunakan video tutorial.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi penulis, dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagaimana meningkatkan keterampilan memasak rendang pakis menggunakan video tutorial.
- b. Bagi guru dan pihak sekolah, sebagai acuan bagi guru tentang pemilihan metode pembelajaran yang sesuai dengan kondisi peserta didik, serta sebagai masukan atau strategi layanan pendidikan bagi anak berkebutuhan khusus, terutama dalam meningkatkan kemampuan memasak peserta didik tunarungu.
- c. Bagi peserta didik, dapat meningkatkan kemampuan dalam memasak rendang, sehingga peserta didik dapat menggunakan kemampuannya sebagai bekal apabila telah menyelesaikan pendidikan nantinya.