

**PENINGKATAN KETERAMPILAN MENYEDUH KOPI
DENGAN METODE *MANUAL BREWING V60* BAGI
PENYANDANG TUNARUNGU**

(Single Subject Reaserch di SLB Negeri 2 Padang)

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Tugas Akhir Sebagai Persyaratan

Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu (S1)



Oleh:

A Yuni

NIM 14003031

**JURUSAN PENDIDIKAN LUAR BIASA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

PERSETUJUAN SKRIPSI

Peningkatan Keterampilan Menyeduh Kopi Dengan Metode *Manual
Brewing V60* Bagi Penyandang Tunarungu
(*Single Subject Reaserch* Di Slb Negeri 2 Padang)

Nama : A Yuni

NIM/BP : 14003031/2014

Jurusan/Prosi : Pendidikan Luar Biasa

Fakultas : Ilmu Pendidikan

Padang, November 2021

Disetujui oleh
Pembimbing Akademik



Dr. Marlina, S.Pd, M.Si
NIP. 196909021998022002

Mahasiswa



A Yuni
NIM. 14003031

Diketahui,
Ketua Jurusan PLB FIP UNP



Dr. Nurhastuti, M.Pd
NIP. 19681125 199702 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

NAMA : A YUNI

NIM : 14003031

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahanan di Depan Tim Penguji

Program Studi Pendidikan Luar Biasa

Falkultas Ilmu Pendidikan

Universitas Negeri Padang

Dengan Judul

**Peningkatan Keterampilan Menyeduh Kopi Dengan Metode *Manual Brewing V60* Bagi
Penyandang Tunarungu
(*Single Subject Reaserch* Di Slb Negeri 2 Padang)**

Padang, November 2021

Tim Penguji

1. Ketua : Dr. Marlina, S.Pd, M.Si

2. Sekretaris : Dr Jon Efendi, M. Pd

3. Anggota : Dr. Damri, M.Pd

Tanda Tangan

1. _____

2. _____

3. _____

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : A Yuni
NIM/BP : 14003031
Jurusan/Prindo : Pendidikan Luar Biasa
Judul : Peningkatan Keterampilan Menyeduh Kopi Dengan Metode *Manual Brewing V60* Bagi Penyandang Tunarungu (*Single Subject Reaserch Di Slb Negeri 2 Padang*).

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

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak ad apaksaan.

Padang, November 2021
Saya yang menyatakan,


Ayuni
NIM.17003031

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, dukungan, serta doyan tulus dari beberapa pihak yang sangat berpengaruh bagi penulis. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati dan ketulusan penulis menyampaikan rasa terimakasih yang tak terhingga kepada :

1. Kedua orang tuaku ibu Yarnida dan ayah almahrum Syafirman. Kini gadis kecilmu sudah sudah beranjak menjadi wanita dewasa. Terimakasih untuk segala asa dan perjuangan ine, yang sabar membesarkan dan melindungiku sehingga aku bisa tumbuh seperti hari ini. Aku tau disetiap sujudmu ada do'a yang selalu ama dan ine siapkan untukku. Semoga Yang Maha Kuasa memberikan balasan terbaik dunia dan akhirat.
2. Saudaraku Arif, Irna, Lia, Anto, Hendri dan Herman. Kalian adalah motivasi terbesar ayu sebagai bungsu yang harus kuat seperti baja, agar kelak adik yang bisa menjadi kebanggaan kakak dan abangnya, dan menjadi adik yang mandiri.
3. Terima kasih kepada Hidayatul Maevani selalu memberi inspirasi pada setiap proses ku. Terimakasih sudah mau menguatkan untuk asa yang hampir terjatuh, untuk semua lambat yang telah kurasa gagal meskipun hadirmu masih terbilang singkat, namun engkau adalah sosok teman yang bisa berdiri paling depan untuk memberi dukungan terbaik.
4. Terima kasih kepada teman-teman saya Dirsa, Fakhrul, Heru, Micha, Della, Agam, Mbak Tata dan team Dua Pintu karena tidak bosan untuk memberikan semangat dan bantuan secara emosional kepada saya, sehingga saya dapat

menyelesaikan skripsi.

4. Dosen akademik penulis ibu Dr. Marlina, S.Pd. M.Si, yang telah membimbing dan mengarahkan penulis hingga dapat menyelesaikan skripsi ini. Hanya Allah yang dapat membalas kebaikan, ketulusan dan kesabaran ibudalam membimbing A Yuni. Semoga ibu selalu dalam keadaan sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Dosen Penguji Ibu Dr. H. Jon Efendi, M.Pd, dan Dr. Damri, M.Pd yang telah memberikan bimbingan, arahan dan saran yang sangat berharga dalam penyempurnaan penulisan skripsi ini. Semoga Bapak selalu dalam keadaan sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Ketua dan wakil jurusan Pendidikan Luar Biasa Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Padang, Ibu Dr. Nurhastuti, M.Pd dan Bapak Drs. Ardisal, M.Pd. Terimakasih telah memberikan segala kemudahan dalam penyelesaian tugas akhir ini. Dan semoga dalam kepemimpinan ibu dan bapak jurusan PLB semakin jaya.
7. Seluruh Bapak dan Ibu dosen jurusan Pendidikan Luar Biasa. Terimakasih sudah memberikan ilmu dan bimbingan kepada kami, semoga segala kebaikan ibu dan bapak diberikan balasan setimpal dari Allah SWT.
8. Seluruh staf tata usaha, perpustakaan dan karyawan-karyawanyang bertugas di jurusan pendidikan luar biasa fakultas ilmu pendidikan universitas negeri padang, terimakasih penulis ucapkan atas bantuan yang diberikan selama masa perkuliahan.
9. Kepala sekolah SLBN 02 Padang ibu Rafmateti S.Pd, dan seluruh guru beserta staf karyawan dan karyawan SLBN 02 Padang. Terimakasih untuk

semua kelengkapan dan kemudahan yang sudah diberikan sekolah kepada peneliti sehingga memudahkan dalam proses penelitian.

Terimakasih tak terhingga kepada semua pihak yang telah berjasa dalam penulisan skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu dan pendidikan luar biasa.

ABSTRAK

A Yuni (2021): Penerapan Menyeduh Kopi Dengan Metode Manual Brewing V60 Untuk Meningkatkan Keterampilan Vokasional Tata Boga Melalui Pelatihan Bagi Penyandang Tunarungu

Permasalahan ini dilatarbelakangi dari kurangnya variasi keterampilan tata boga di SLBN 02 kota Padang yang diberikan kepada penyandang tunarungu, dimana keterampilan tata boga yang diberikan lebih kedalam membuat sajian makanan. Maka dari itu peneliti ingin memberikan keterampilan baru yang belum pernah diajarkan disekolah. Penelitian ini bertujuan untuk membuktikan bahwa penerapan menyeduh kopi dengan metode *manual brewing V60* dapat meningkatkan keterampilan vokasional tata boga bagi melalui pelatihan penyandang tunarungu .

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan penelitian single subject research (SSR), memiliki desain ABA dan data dikumpulkan dengan menggunakan instrumen checklist. Sampel yang diambil yaitu penyandang tunarungu kelas XII yang bersekolah di SLBN 02 Kota Padang, yang berjumlah 2 orang subjek.

Hasil pada analisis antar kondisi dan data dalam kondisi memiliki kecenderungan stabilitas, estimasi kecenderungan arah, perubahan level dan jejak data yang didapatkan mengalami peningkatan dalam kemampuan menyeduh kopi dengan metode *manual brewing V60*. Mean level kondisi *baseline A1* adalah 7,01% dan 4,37% , mean level kondisi intervensi adalah 46,87% dan 46,28% , mean level kondisi *baseline A2* adalah 77,14% dan 75,32% . Overlape data pada analisis antar kondisi, pada kondisi *baseline-1 (A1)* dan intervensi-1 (B) yaitu 5,26% dan 2,6%, data overlape pada analisis kondisi *baseline-1 (A2)* dan intervensi-1 (B) yaitu 26,3% dan 13,1%. Berdasarkan hasil analisis data menyatakan bahwa menyeduh kopi dengan metode manual brewing v60 dapat meningkatkan keterampilan vokasional pada penyandang tunarungu.

Kata kunci : Keterampilan vokasional, Penyandang tunarungu, kopi, *manual brewing V60*

ABSTRACT

A Yuni (2021): Application of Brewing Coffee With Manual Brewing Method V60 To Improve Vocational Skills in Catering Through Training for the Deaf

This problem is motivated by the lack of variety in culinary skills at SLBN 02 Padang city which is given to people with hearing impairment, where the culinary skills given are more in making food dishes. Therefore, researchers want to provide new skills that have never been taught in school. This study aims to prove that the application of brewing coffee using the manual brewing V60 method can improve the vocational skills of catering for people with hearing impairments.

This study uses an experimental method with a single subject research (SSR) approach, has an ABA design and data is collected using a checklist instrument. The samples taken were the deaf class XII who attended SLBN 02 Padang City, totaling 2 subjects.

The results of the analysis between conditions and the data in conditions that have a tendency of stability, estimation of the direction of the trend, changes in level and trace of the data obtained have increased in the ability to brew coffee with the V60 manual brewing method. The mean level of the baseline A1 condition was 7.01% and 4.37%, the mean level of the intervention condition was 46.87% and 46.28%, the mean level of the A2 baseline condition was 77.14% and 75.32%, respectively. Data overlap in the analysis between conditions, in the baseline-1 (A1) and intervention-1 (B) conditions, namely 5.26% and 2.6%, overlapping data in the analysis of baseline-1 (A2) and intervention-1 (B) conditions) namely 26.3% and 13.1%. Based on the results of data analysis, it is stated that brewing coffee with the manual brewing v60 method can improve the vocational skills of the deaf.

Keywords: Vocational skills, the deaf, coffee, manual brewing V60

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN

SURAT PERNYATAAN

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
UACAPAN TERIMAKASIH	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah.....	7
F. Tujuan Penelitian	8
G. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI.....	9
A. Keterampilan Vokasional Tata Boga	9
B. Penerapan Merode.....	11
C. Tunarungu	22
D. Penelitian Relevan	28
E. Kerangka Konseptual	29
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Metode Penelitian	31
B. Desain Penelitian.....	31
C. Variabel Penelitian	31

D. Defenisi Operasional Variabel.....	33
E. Subjek Penelitian.....	33
F. Tempat Penelitian.....	35
G. Tahapan eksperimen.....	35
H. Teknik dan Alat Pengumpulan Data.....	39
I. Tahapan Intervensi.....	40
J. Teknik Analisis Data.....	40
K. Kriteria Pengujian Hipotesis.....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Deskripsi Data.....	43
B. Analisis Data.....	48
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	64
BAB V PENUTUP.....	65
A. Kesimpulan.....	65
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Subjek Penelitian	36
Tabel 3. Format Penilaian pelatihan penerapan metode manual brewing v60 untuk meningkatkan keterampilan vokasional bagi penyandang tunarungu	39
Tabel 3.1 Presentase tahap A1-B-A2 subjek J	44
Tabel 3.2 Presentase tahap A1-B-A2 subjek F	44
Tabel 4. Panjang Kondisi	48
Tabel 5.1 . Rentang stabilitas pada setiap kondisi subjek f.....	50
Tabel 5.2. Rentang stabilitas pada setiap kondisi subjek j.....	50
Tabel 6.1 <i>Mean level</i>, batas atas dan batas bawah setiap kondisi subjek f	51
Tabel 6.2 <i>Mean level</i>, batas atas dan batas bawah setiap kondisi subjek j	51
Tabel 7.1 Kecenderungan stabilitas setiap kondisi subjek f	53
Tabel 7.2 Kecenderungan stabilitas setiap kondisi subjek j	53
Tabel 8. Kecenderungan jejak data setiap kondisi	54
Tabel 9. Level Stabilitas dan Rentang Subjek F	55
Tabel 10. Level Stabilitas dan Rentang Subjek J.....	56
Tabel 11.1 Level perubahan masing-masing kondisi subjek f.....	57
Tabel 11.2 Level perubahan masing-masing kondisi subjek f.....	57
Tabel 13. Jumlah variabel yang diubah.....	58
Tabel 14. Perubahan kecenderungan stabilitas antar kondisi.....	59
Tabel 15.2 Perubahan level antar kondisi SUBJEK F	59
Tabel 15.1 Perubahan level antar kondisi SUBJEK J	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Biji Kopi.....	18
Gambar 2. Air mineral	18
Gambar 3. Ketas Filter V60	19
Gambar 4. <i>Dripper V60</i>	19
Gambar 5. Timbangn Elektronik	19
Gambar 6. <i>Katle Elektronik</i>	19
Gambar 7. Gelas.....	20
Gambar 8. Memaskan Air di <i>katle electronic</i>	20
Gambar 9. Kertas <i>filer</i>	20
Gambar 10. Membasahi kertas filter.....	20
Gambar 11. Bubuk Kopi	21
Gambar 12. Melakukan <i>pouring</i> Awal	22
Gambar 13. Melakukan <i>pouring</i> akhir	22
Gambar 14 Grafik Presentase Kondisi <i>Besline (A1)</i> Subjek F	45
Gambar 15 Grafik Presentase Kondisi <i>Besline (A1)</i> Subjek J	46
Gambar 16 Grafik Presentase Intervensi (B) Subjek F	46
Gambar 17. Grafik Presentase Intervensi (B) Subjek J.....	46
Gambar 18. Gambar Grafik Presentase Kondisi <i>Besline (A2)</i> Subjek F .	47
Gambar 19. Grafik Presentase Kondisi <i>Besline (A2)</i> Subjek j	47
Grafik.....	47
Gambar 20. Grafik Rangkuman Kondisi Subjek F	47
Gambar 21. Grafik Rangkuman Kondisi Subjek J	48
Gambar 22. Grafik Estimasi Kecenderungan Arah Subjek F	49
Gambar 23 Grafik Estimasi Kecenderungan Arah Subjek J.....	50

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 . Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	70
LAMPIRAN 2 Instrumen Asesmen.....	72
Lampiran 3. Hasil Data Penelitian	76
Lampiran 4. Program Pembelajaran Individual	78
Lampiran 5. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran.....	82

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kemampuan yang ada pada setiap diri manusia yang bermanfaat dan berguna untuk mendapatkan penghasilan yang layak untuk kehidupannya merupakan pengertian dari Keterampilan. Vokasional adalah kemampuan dalam suatu bidang yang dikaitkan dengan bidang pekerjaan. Menurut Nuhorman, (2006) keterampilan vokasional merupakan suatu pembelajaran yang diberikan sebagai bekal dasar serta kemampuan yang dibutuhkan dan berguna bagi perkembangan kehidupan tujuannya untuk dapat individu gunakan untuk dunia kerjanya jika sudah tidak bersekolah lagi agar dapat berkompetisi didunia kerja.

Salah satu bagian dari keterampilan vokasional adalah keterampilan tata boga. Keterampilan salah satu jenis keterampilan yang berpusat pada perubahan tingkah laku seseorang dalam bentuk pengetahuan, teknik dan cara yang berfokus pada pengelolaan, pembuatan, dan penyajian makanan maupun minuman menurut Magelang,(2015). Salah satu tuang lingkup tata boga adalah pembuatan minuman yang berasal dari kopi.

Salah satu keterampilan vokasional yaitu menyeduh sebuah minuman yang berbahan dasar kopi. Salah satu teknik yang dilakukan dalam menyeduh kopi adalah metode manual brewing dengan menggunakan alat V60. Menurut Sintaro et al., (2020) kopi dengan seduhan manual brewing sedang disukai dan dinikmati dikalangan penikmat kopi.

Tujuan dari keterampilan tata boga bagi penyandang tunarungu adalah untuk meningkatkan keterampilan yang dimiliki serta memberikan bekal pengetahuan, teknik serta cara untuk mengolah, menyajikan suatu makanan atau minuman yang menghasilkan agar berguna dikehidupannya. Keterbatasan kemampuan mendengar dan komunikasi pada penyandang tunarungu bukanlah penghalang baginya untuk

menunjukkan kemampuan diri baik kemampuan akademik dan keterampilan. *Self efficacy* (Damri, 2019) bahwa keberhasilan seorang siswa tidak terhalang oleh rendahnya tingkat kemampuan yang dimiliki, karena dengan keyakinan, ketekunan dan kemauan untuk mengembangkan kemampuan keterampilan diri, sesuatu yang sulit akan dapat dilakukan dengan mudah. Melalui tata boga ini dimulai dengan sesuatu yang sederhana serta disesuaikan dengan kelebihan dan kekurangan yang dimiliki penyandang tunarungu dapat mengapresiasi dan menunjukkan potensi dirinya melalui karya kerajinan dengan berbagai bentuk dan bahan.

Penyandang tunarungu dapat dilatih kemampuan vokasionalnya khususnya pada keterampilan tata boga. Salah satu keterampilan vokasional yang dapat diberikan adalah keterampilan tata boga yaitu meracik sebuah minuman yang berbahan dasar kopi. Karena menjadi seorang penyeduh kopi yang diutamakan adalah memiliki alat perasa (lidah) yang peka terhadap rasa serta ketelitian dan minat dalam membuat minuman kopi tersebut. Secara fisik penyandang tunarungu tidak mengalami hambatan dalam pemberian suatu keterampilan vokasional karena dibalik kekurangan anak tunarungu mereka memiliki kelebihan dalam hal visual dan perabanya yang sangat dibutuhkan dalam membuat kopi.

Minuman kopi yang sedang *trend* pada saat ini dikalangan pecinta kopi adalah kopi dengan metode *manual brewing* dengan menggunakan alat V60. Kopi hasil seduhan dari metode ini akan mengeluarkan berbagai rasa yang belum pernah dijumpai peminum kopi biasa sebelumnya serta dalam meminum kopi ini tidak perlu lagi menambahkan gula sebagai pemanis minuman ini, karena pada minuman kopi ini akan mengeluarkan rasa yang manis, asam, asin, pahit, bahkan ada rasa buah-buahan ataupun teh yang bisa dikeluarkan dari kopi menurut (Lestari, 2016).

Kopi dengan seduhan manual brewing memiliki cita rasa kopi dan ciri khas tersendiri jika diseduh dan disajikan dengan cara yang tepat. Sintaro et al.,(2020) mengatakan bahwa metode manual brewing merupakan salah satu teknik dalam

menyeduh kopi tanpa menggunakan mesin, dan penyeduh sendirilah yang menjadi penentu apakah kopi itu berhasil atau tidak sesuai dengan tahapan-tahapan penyeduhannya. Karena menjadi seorang penyeduh kopi yang diutamakan memiliki alat perasa (lidah) yang peka terhadap rasa serta ketelitian dan minat dalam membuat minuman kopi tersebut. Kopi yang digunakan pada penelitian ini adalah kopi yang berasal dari daerah solok, dengan proses natural dimana rasa yang dihasilkan dari seduhan ini cenderung asam, manis dan sedikit pahit, agar pada saat penyandang tunarungu menyeduh kopi ini mereka dapat dengan mudah merasakan perbedaan rasa antara manis, asam dan pahit. Secara fisik penyandang tunarungu memiliki kelebihan dalam hal visual dan perasanya yang sangat dibutuhkan dalam membuat kopi. Maka dari itu keterampilan ini cocok diberikan kepada penyandang tunarungu karena dengan memiliki keterampilan dan pengetahuan tentang kopi mereka dapat memasuki dunia kerja, bahkan dapat membuka sebuah tempat usaha.

Dari 10 (*coffeeshop*) yang ada di kota Padang yang telah saya datangi tidak ada satupun penyandang tunarungu yang bekerja disana, dari hasil wawancara saya dengan salah satu kedai kopi (*coffeeshop*) tersebut owner kedai kopi (*coffeeshop*) itu mengatakan bahwa penyandang tunarungu menurut mereka adalah individu yang tidak memiliki keterampilan dan sulit diajarkan, karena itulah mengapa mereka tidak mempekerjakan penyandang tunarungu di kedai kopi (*coffeeshop*) mereka. Setelah mendengar jawaban mereka saya menjelaskan bahwa penyandang tunarungu memiliki bakat serta keterampilan dan dapat diajarkan bahkan mereka lebih teliti dibandingkan kita pada umumnya, dimana mereka yang masih memiliki sisa pendengaran sehingga kita dapat berbicara secara oral dengan mereka bahkan mereka dapat kita latih terampil dalam menyeduh kopi.

Setelah melakukan observasi di SLB 02 kota Padang tanggal 10 September 2020 dimana peneliti melakukan pelatihan penerapan metode *manual brewing v60*, dan terdapat penyandang tunarungu tertarik dalam hal meracik kopi tersebut, setelah

dilakukan observasi kemampuan dalam menyeduh kopi didapatkan hasil bahwa penyandang tunarungu dapat membuat minuman kopi *manual brewing* dengan cara tubruk saja, dan belum terampil dalam menyeduh kopi dengan metode *manual brewing v60* bahkan mereka belum mengenal alat-alat yang digunakan dalam menyeduh kopi tersebut, serta belum paham tentang metode *manual brewing v60* dalam membuat kopi. Karena itu saya ingin meningkatkan keterampilan membuat kopi dengan metode *manual brewing V60*.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan tentang pelatihan menyeduh kopi v60 dengan metode manual brewing SLBN 02 kota Padang tanggal 10 September 2020, terdapat penyandang tunarungu tertarik dalam hal menyeduh kopi. Penyandang tunarungu yang ada di SLBN 02 kota padang yang berada dikelas 12 rata-rata memiliki umur atas 18 tahun. Disinilah suatu kecakapan hidup sangat diperlukan bagi penyandang tunarungu agar dapat memasuki dunia kerja. Peneliti juga melakukan wawancara dengan kepala sekolah SLBN 02 Kota Padang, mengatakan bahwa penyandang tunarungu yang ada di SLBN 02 pernah mendapatkan pelatihan vokasional dalam bidang menjahit, memasak makanan, membuat kerajinan. Keterampilan di bidang tata boga menyeduh kopi ini belum pernah di ajarkan oleh guru disekolah. Menurut (Muspita et al., 2019) kajian mengenai kopi banyak ditemukan pada kajian didunia industri tetapi kajian ini belum masuk kedalam dunia pendidikan. Berdasarkan hal tersebut maka peneliti memberikan penerapan menyeduh kopi dengan metode manual brewing V60 bagi penyandang tunarungu di SLBN 02 kota Padang.

Setelah di diberikan pelatihan, didapatkan hasil bahwa penyandang tunarungu, kemampuan awal menyeduh kopi v60 manual brewing J mendapatkan skor 5,26% dan F 2,6%. Mereka hanya mengenal bahan kopi dan air saja dan mereka hanya dapat menyeduh kopi dengan cara memasukan air dan kopi saja kedalam gelas, dan sama sekali tidak mengetahui alat-alat manual brewing v60 yang telah disiapkan. Setelah

diberikan pelatihan dengan metode V60. Subjek J dan F mulai mampu menyeduh kopi dengan rasa yg lebih baik dan dapat menjadi keterampilan vokasional subjek dalam berwirausaha nantinya. Salah satu kedai kopi yang memiliki pekerja dan owner penyandang tunarungu adalah kopi tuli menurut (Wahid, 2018)

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Ginting, (2018) menyatakan bahwa metode demonstrasi efektif dalam meningkatkan keterampilan membuat *smoothies* bagi anak tunarungu. Dimana pada penelitian ini dikatakan bahwa membeikan keterampilan baru dengan metode demonstrasi sangat efektif diberikan kepada penyandang tunarungu karena mereka dapat mengikuti gerakan peneliti dalam membuat minuman *smoothies* dengan menggunkan indra visual mereka.

Hasi penelitian selanjutnya dilakukan oleh Arohmah dan Efendi, (2018) tentang metode tutorial untuk meningkatkan life skill menghias kue berkarakter bagi anak tunarungu sedang mendapatkan hasil bahwa metode tutorial dapat meningkatkan keterampilan life skill menghias kue berkarakter bagi anak tunarungu sedang. Dimana pemberian keterampilan menghias kue ini adalah bagian dari keterampilan vokasional tepatnya keterampilan tata boga.

Sehubungan dengan permasalahan tersebut peneliti disini akan untuk meningkatkan keterampilan vokasional pada bagian keterampilan tata boga yang baru, dimana bertujuan untuk merubah prilaku penyandang tunarunggu dari tidak mengetahui tentang keterampilan menyeduh kopi ini menjadi tahu. Caranya dengan memberikan penerapan metode *manual brewing v60* untuk meningkat kan keterampilan vokasional tata boga bagi penyandang tunarungu di SLB 02 kota Padang, pelatihan ini akan dilakukan oleh peneliti sendiri.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah yang didapatkan dari penelitian ini diuraikan sebagai berikut:

1. Kurangnya keterampilan vokasional dalam bidang membuat minuman yang dimiliki penyandang tunarungu di SLB 02 kota Padang;
2. Penyandang tunarungu belum pernah diajarkan keterampilan menyeduh kopi dengan metode *manual brewing V60*;
3. Belum adanya pekerja penyandang tunarungu di sebuah kedai kopi (*coffeshop*);

C. Pembatasan Masalah

Penelitian ini perlu diberikan batasan masalah agar penelitian ini dilakukan lebih focus dan mendalam maka peneliti membatasi masalah pada penerapan menyeduh kopi dengan metode *manual brewing v60* untuk meningkatkan keterampilan vokasional tata boga melalui pelatihan bagi penyandang tunarungu di SLB 02 kota Padang.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan batasan masalah di atas maka dapat di rumuskan permasalahan penelitian yaitu: Apakah penerapan menyeduh kopi dengan metode *manual brewing v60* dapat meningkatkan keterampilan vokasional tata boga melalui pelatihan bagi penyandang tunarungu di SLB 02 kota Padang?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk membuktikan bahwa penerapan menyeduh kopi dengan metode *manual brewing v60* dapat meningkatkan keterampilan vokasional tata boga bagi melalui pelatihan penyandang tunarungu di SLB 02 kota Padang.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini, antara lain:

1. Manfaat Praktis
 - a. Bagi Penulis

Dapat memberikan keterampilan dan pengetahuan tentang menyeduh kopi dengan metode *manual brewing V60* untuk penyandang tunarungu yang ada di SLB 02 kota Padang

b. Bagi Penyandang Tunarungu

Dapat menjadi salah satu kecakapan life skill anak agar dapat memiliki kemampuan membuat kopi untuk bekalnya di dunia kerja.

c. Bagi Peneliti Berikutnya

Dapat dijadikan bahan acuan dalam penelitian lanjutan.