

**MENINGKATKAN KETERAMPILAN MENGOLAH DAGING SAPI MENJADI
BAKSO MELALUI METODE LATIHAN DENGAN PENDEKATAN
KETERAMPILAN PROSES BAGI ANAK TUNARUNGU
(Classroom action research di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok)**

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pendidikan Luar Biasa
Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan*



OLEH :

**KASIJAN
11607796**

**JURUSAN PENDIDIKAN LUAR BIASA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2013**

PENGESAHAN SKRIPSI

Dinyatakan Lulus Setelah Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Jurusan Pendidikan Luar Biasa Fakultas Ilmu Pendidikan
Universitas Negeri Padang

Judul : Meningkatkan Keterampilan Mengolah Daging Sapi
Menjadi Bakso Melalui Metode Latihan Dengan
Pendekatan Keterampilan Proses Bagi Anak Tunarungu
(Classroom Action Research di SMPLB Koto Baru
Kabupaten Solok)

Nama : Kasijan
BP/NIM : 2011/1107796
Program Studi : Pendidikan Luar Biasa
Fakultas : Ilmu Pendidikan

Padang, Juli 2013

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dra. Hj. Zulmiyetri, M.Pd.

1.

Sekretaris : Prof. Dr. Hj. Mega Iswari, M.Pd.

2.

Anggota : Drs. Ganda Sumekar

3.

Anggota : Drs. Markis Yunus, M.Pd.

4.

Anggota : Dra. Kasiyati, M.Pd.

5.

ABSTRACT

Kasijan (2011): Improve Skills to Become Beef Processing Method of Exercise With Meatballs Through Process Skills Approach For Deaf Children Class VIII (Classroom Action Research in SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok).

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 can be increased through training methods with process skills approach. In cycle I've seen the ability to reach FA reach 71.43% and 64.28% in TW beef processing activities into meatballs. the second cycle of the child's ability to process beef into meatballs increasing. This can be proved by the results of 85.71% FA and TW 75% in beef processing activities into meatballs. 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.

Skills that teachers are expected to teach particular skills meatballs using a meat processing training methods with a more optimized process skills approach.

ABSTRAK

Kasijan (2011) : Meningkatkan Keterampilan Mengolah Daging Sapi Menjadi Bakso Melalui Metode Latihan Dengan Pendekatan Keterampilan Proses Bagi Anak Tunarungu Kelas VIII (Penelitian Tindakan Kelas di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok).

Penelitian ini dilatarbelakangi karena anak tunarungu belum menguasai keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso, sehingga perlu diajarkan dan dilatih. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan anak tunarungu dalam mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses. Metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses yaitu suatu metode mengajar yang memperlihatkan bagaimana proses terjadinya sesuatu yang dilakukan bersama anak.

Jenis penelitian yang digunakan adalah tindakan kelas (classroom action research) yang dilakukan dalam bentuk kolaborasi dengan teman sejawat. Subjek yaitu dua orang anak tunarungu kelas VIII dan satu orang guru. Data diperoleh melalui observasi, tes dan dokumentasi. Kemudian dianalisis secara kualitatif dan kuantitatif.

Berdasarkan hasil penelitian, kemampuan anak mengolah daging sapi menjadi bakso dapat meningkat melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses. Pada siklus I sudah terlihat kemampuan FA mencapai 71.43% dan TW mencapai 64.28% dalam kegiatan mengolah daging sapi menjadi bakso. pada siklus II kemampuan anak mengolah daging sapi menjadi bakso semakin meningkat. Hal ini dapat dibuktikan dengan hasil FA 85.71% dan TW 75% dalam kegiatan mengolah daging sapi menjadi bakso. Maka dapat disimpulkan bahwa metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses terbukti dapat meningkatkan kemampuan anak tunarungu dalam mengolah daging sapi menjadi bakso.

Diharapkan kepada guru keterampilan agar mengajar keterampilan khususnya mengolah daging bakso dengan menggunakan metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses lebih dioptimalkan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT, Yang telah melimpahkan rahmat, karuniadan hidayahNya kepada peneliti sehingga dengan bimbingan dan tuntunanNyalah peneliti dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi ini.

Skripsi ini berjudul **“Meningkatkan Keterampilan Mengolah Daging Sapi Menjadi Bakso Melalui Metode Latihan Dengan Pendekatan Keterampilan Proses Bagi Anak Tunarungu” (Classroom Action Research di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok)**. Alur penyajian skripsi ini terdiri dari beberapa bab sebagai berikut: Bab I Pendahuluan, Bab II Kajian Teori, Bab III Metodologi Penelitian, Bab IV Penyajian Hasil Penelitian, dan Bab V Penutup.

Peneliti menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan yang diharapkan, dengan kerendahan hati peneliti mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun. Akhir kata peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi peneliti sendiri khususnya, guru dan pembaca yang budiman, dan untuk pengembangan dunia pendidikan khususnya Pendidikan Luar Biasa.

Padang, Juli 2013

Peneliti

UCAPAN TERIMA KASIH

Syukur Alhamdulillah peneliti ucapkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, karunia dan hidayahNya kepada peneliti, sehingga dengan bimbingan dan tuntunanNyalah, peneliti dapat menyelesaikan perkuliahan dan menyusun skripsi ini.

Terselesaikanya skripsi ini merupakan suatu kebanggaan yang tak ternilai harganya bagi peneliti, hal ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan studi S –I dan meraih gelar Sarjana Pendidikan Strata Satu (S-I) pada jurusan Pendidikan Luar Biasa, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Padang. Peneliti skripsi ini tidak terlepas dari segala bantuan, bimbingan dukungan, do'a restu, serta pengorbanan berbagai pihak. Pada kesempatan ini sudah sepantasnya peneliti mengucapkan terima kasih yang sedalam – dalamnya kepada :

1. Bapak Drs. H. Asep Ahmad Sopandi, M.Pd selaku dosen dan ketua jurusan PLB FIP UNP yang telah memberikan kemudahan kepada peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Zulmiyetri, M.Pd. selaku PA dan pembimbing I, terima kasih atas segala bimbingan, waktu, kesempatan, kesabaran yang ibu berikan dalam membimbing kami sehingga selesainya skripsi peneliti, semoga semua itu dibalas oleh Tuhan Yang Maha Esa.

3. Ibu Prof. Dr. Hj. Mega Iswari, M.Pd. selaku PA II, terima kasih atas segala bimbingan, waktu, kesempatan, kesabaran yang ibu berikan dalam membimbing kami sehingga selesainya skripsi peneliti, semoga semua itu dibalas oleh Tuhan Yang Maha Esa.
4. Bapak Ibu dosen PLB yang tidak dapat kami sebutkan satu – persatu, yang telah memberikan dan menuangkan ilmu pengetahuan kepada kami, semoga ilmu Bapak /Ibu dapat kami manfaatkan untuk melayani anak didik kami.
5. Bapak Kepala SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok beserta majelis guru, terima kasih atas dorongan dan kerjasama yang baik selama ini, sehingga dalam penelitian dan penyusunan skripsi ini berjalan dengan lancar.
6. Buat keluargaku Istri tercinta dan anaku yang telah memberikan dorongan dan pengertiannya, Bapak berdo'a semoga istri dan anaku mencapai apa yang di cita-citakannya, semoga selalu diberikan kesehatan dan perlindungan dari Tuhan Yang Maha Esa.

Akhir kata, peneliti mohon maaf yang sebesar – besarnya apabila terdapat kesalahan – kesalahan pada skripsi ini

Padang, Juli 2013

Kasijan

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR DIAGRAM.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Rumusan Masalah	6
D. Pertanyaan Penelitian	7
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Hakekat Tunarungu	9
B. Pengertian Mengolah Daging Sapi Menjadi Bakso.....	18
C. Metode Latihan dengan Pendekatan Keterampilan Proses	23
D. Kerangka Konseptua.....	35

BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Desain Penelitian	36
B. Variabel Penelitian	38
C. Defenisi Operasional Variabel	38
D. Subjek Penelitian	39
E. Alur Kerja	40
F. Teknik Pengumpulan Data	42
G. Teknik Analisis Data.....	44
H. Teknik Keabsahan Data	45
BAB IV PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	47
A. Deskripsi Umum	47
B. Deskripsi Khusus	48
C. Analisis Data dan Pembahasan	70
D. Keterbatasan Penelitian	75
BAB V PENUTUP	79
A. Kesimpulan	79
B. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 1 Kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan metode latihan melalui pendekatan keterampilan proses pada anak TW	73
Diagram 2 Kemampuan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan metode latihan melalui pendekatan keterampilan proses pada anak FB	74

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Hasil Penilaian Setelah diberi Tindakan pada Siklus I	57
Tabel 2 Hasil Penilaian Setelah diberi Tindakan pada Siklus II	68

DAFTAR BAGAN

		Halaman
Bagan 1	Kerangka Konseptual	37
Bagan 2	Alur Kerja Penelitian Tindakan Kelas	43
Bagan 3	Alur Kerja Penelitian Siklus I	52
Bagan 4	Alur Kerja Penelitian Siklus II	64

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran I Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Siklus I	81
Lampiran II Hasil Asesmen Keterampilan Mengolah Daging Menjadi Bakso Kelas VIII SmpIb Koto BaruKabupaten Solok.....	87
Lampiran III Hasil Observasi Siklus I	91
Lampiran IV PPI FA Siklus II	94
Lampiran V PPI TW Siklus II.....	99
Lampiran VI Hasil Observasi Siklus II	104
Lampiran VII Instrumen Penelitian	107
Lampiran VIII Hasil Penilaian Keterampilan Mengolah Daging Sapi Menjadi Bakso Siklus I	109
Lampiran IX Hasil Penilaian Keterampilan Mengolah Daging Sapi Menjadi Bakso Siklus II	121
Lampiran X Kisi-Kisi Penelitian	133
Lampiran XI Dokumentasi	135

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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

Berdasarkan tujuan pendidikan keterampilan untuk anak tunarungu ditujukan agar anak kelak dapat hidup mandiri dari segi ekonomi dalam masyarakat. Anak juga diharapkan mempunyai penghasilan ekonomi keluarga. Dalam kurikulum Sekolah Menengah Pertama Luar Biasa pembelajaran keterampilan termasuk pada ekstra kurikuler dan merupakan penunjang skill siswa disamping pembelajaran anak dalam bidang akademik agar dapat lebih meningkatkan kreativitas anak khususnya anak tunarungu.

Jenis keterampilan yang diberikan kepada anak tunarungu disesuaikan dengan sumber daya daerah masing-masing. Untuk itu di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok diberikan beberapa jenis keterampilan diantaranya keterampilan menjahit, keterampilan mengetik, keterampilan membuat kotak tissue, keterampilan tata boga.

keterampilan tata boga yaitu mengolah daging sapi menjadi bakso. Penduduk Kabupaten Solok banyak yang hidup sebagai petani dan peternak, termasuk peternak sapi. Maka harga daging sapi juga tidak terlalu mahal, karena

daging yang dijual di pasar merupakan daging sapi lokal, sehingga apabila diolah menjadi bakso dan dijual masih memperoleh keuntungan yang lumayan.

Untuk menambah penghasilan pengolahan daging sapi sangat perlu dilakukan berbagai cara untuk memberikan nilai tambah. Diantaranya dengan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan beraneka ragam jenis, ada bakso telur puyuh, bakso sayur, bakso goreng dan sebagainya. Apabila usaha dibidang bakso ini ditekuni dan pembuatannya secara professional, akan terasa nikmat dan lezat, sehingga dapat meningkatkan ekonomi keluarga.

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.

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 peneliti dalam pengolahan daging sapi, FA baru mampu mengenal alat, mengenal bahan, dan menggiling daging. Sedangkan pada TW 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.

Hal ini disebabkan karena pembelajaran keterampilan pada anak hanya sekali dalam seminggu, sehingga pembelajaran belum terlaksana dengan baik. Hal ini terjadi karena keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso diselingi dengan keterampilan yang lain, sehingga anak tidak bisa mengolah daging sapi menjadi bakso sendiri dan ternyata banyak memerlukan bantuan. 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 kontinue sampai diketahui anak itu benar-benar menjadi terampil.

Hasil 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.

Untuk itu peneliti berusaha mengajarkan anak keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso dengan pertemuan 2 kali seminggu. Karena pembelajaran kepada anak tunarungu yang harus diperbanyak pembelajaran keterampilan.

Mengatasi masalah tersebut di atas, peneliti mencoba berdiskusi dengan teman sejawat sebagai kolaborator tentang penyebab dan solusi masalah yang dihadapi anak tersebut. berdasarkan penjelasan teman sejawat bahwa siswa tersebut memiliki nilai yang belum dapat menuntaskan standar nilai minimal. Berdasarkan permasalahan itu, peneliti diminta oleh wali kelas untuk membantu dalam mengatasi masalah tersebut. Bersama dengan kolaborator peneliti ingin mencoba mengadakan tindakan kelas melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses. Dipilih metode latihan, karena metode latihan merupakan suatu keterampilan diberikan kepada anak secara berulang-ulang, teratur, dan berurutan, sehingga akan mudah dipahami anak dan anak menjadi terampil.

Sesuai dengan pendapat Syaiful Bahri Djamarah (2006:52) bahwa “Dengan latihan anak akan belajar secara sungguh-sungguh, dimana anak diberikan kesempatan yang lebih banyak untuk mengulang-ulang kegiatan yang

sama, karena apabila anak tersebut tidak mengerti pada satu langkah, maka akan diajarkan lagi dan dilakukan secara berulang-ulang sampai mengerti dan terampil“. Dalam pelaksanaan metode latihan ini, guru memperagakan cara mengolah daging sapi menjadi bakso selangkah demi selangkah kemudian anak disuruh melakukan kegiatan tersebut secara berulang-ulang, dan akhirnya anak menjadi terampil.

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.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Anak belum bisa memilih daging sapi yang akan diolah menjadi bakso
2. Anak belum bisa membentuk adonan berbentuk bulat.
3. Anak belum bisa merebus bakso dengan hasil yang matang.
4. Anak mudah bosan dalam mengikuti suatu pembelajaran.
5. Penggunaan metode latihan yang belum optimal oleh guru.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas ,maka rumusan masalah dalam penelitian adalah: Bagaimanakah upaya meningkatkan keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses bagi anak tunarungu kelas VIII di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok?

D. Pertanyaan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah di atas maka pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembelajaran keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses bagi anak tunarungu kelas VIII di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok?
2. Apakah metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses dapat meningkatkan keterampilan mengolah daging menjadi bakso bagi anak tunarungu kelas VIII di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok?

E. Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan pertanyaan penelitian, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mendiskripsikan proses peningkatan pelaksanaan keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso melalui metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses bagi anak tunarungu kelas VIII di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok.
2. Untuk membuktikan bahwa metode latihan dengan pendekatan keterampilan proses dapat meningkatkan keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso bagi anak tunarungu kelas VIII di SMPLB Koto Baru Kabupaten Solok.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Bagi guru pendidikan luar biasa menjadi pedoman untuk menyelenggarakan pembelajaran dan pelatihan terutama dalam meningkatkan keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso.
2. Bagi peneliti menambah wawasan sekaligus pengetahuan keterampilan untuk anak tunarungu dalam mengolah daging sapi menjadi bakso.
3. Bagi kepala sekolah dapat memberikan latihan keterampilan mengolah daging sapi menjadi bakso ini berguna untuk kemandirian anak.