

**MENINGKATKAN KETERAMPILAN MEMBUAT NASI
GORENG MELALUI METODE DEMONSTRASI PADA
ANAK TUNAGRAHITA RINGAN**
(Penelitian Tindakan Kelas D VIII di SLB Work Shop Padang)

SKRIPSI

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Pendidikan Luar Biasa
Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan (S1)*



Oleh

NINA HERLIANA
1309548/2013

**JURUSAN PENDIDIKAN LUAR BIASA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2016**

PERSETUJUAN SKRIPSI

**MENINGKATKAN KETERAMPILAN MEMBUAT NASI GORENG
MELALUI METODE DEMONSTRASI PADA ANAK
TUNAGRAHITA RINGAN
(Penelitian Tindakan Kelas D VIII di SLB Work Shop Padang)**

Nama : NINA HERLIANA
NIM/BP : 1309548/2013
Jurusan : Pendidikan Luar Biasa
Fakultas : Ilmu Pendidikan

Padang, Januari 2016

Disetujui Oleh:

Pembimbing I



Dra. Kasivati, M.Pd

NIP. 19580502 198710 2 001

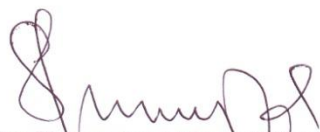
Pembimbing II



Dra. Fatmawati, M. Pd

NIP. 19580110 198503 2 009

Mengetahui
Ketua Jurusan PLB FIP UNP



Drs. H. Asep Ahmad Sopandi, M.Pd

NIP. 19600410 198803 1 081

PENGESAHAN SKRIPSI

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

Judul : Meningkatkan Keterampilan Membuat Nasi Goreng Melalui
Metode Demonstrasi Pada Anak Tunagrahita Ringan
(Penelitian Tindakan Kelas D VIII di SLB Work Shop Padang)

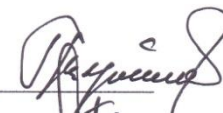
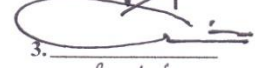
Nama : NINA HERLIANA
NIM : 1309548
Jurusan : Pendidikan Luar Biasa
Fakultas : Ilmu Pendidikan

Padang, Januari 2016

Tim Penguji

Ketua : Dra. Kasiyati, M.Pd
Sekretaris: Dra. Fatmawati, M.Pd
Anggota : Drs. Amsyaruddin, M.Pd
Anggota : Dra. Hj. Zulmiyetri, M.Pd
Anggota : Hj. Armaini, S.Pd, M.Pd

Tanda Tangan

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya, tugas akhir berupa skripsi dengan judul “Meningkatan Keterampilan Membuat Nasi Goreng Melalui Metode Demonstrasi Pada Anak Tunagrahita Ringan di SLB Work Shop Padang” adalah asli karya saya sendiri.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan dan penelitian saya sendiri tanpa bantuan pihak lain, kecuali dari pembimbing.
3. Di dalam karya tulis ini, tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan di dalam naskah dengan menyebutkan pengarang dan dicantumkan pada perpustakaan.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila terdapat penyimpangan di dalam pernyataan ini, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Padang, Januari 2016

Yang membuat pernyataan



Nina Herliana

Nim : 1309548

ABSTRACT

Nina Herliana. 2016. Enhancing the Skill of the Students with the Light Mental Retardation in Making Fried Rice Through Demonstration Method in the Class D VIII of SLB Work Shop Padang. Thesis. Special Education Study Program of the Faculty of Education of State University of Padang.

This research was derived from the inability of the students with the light mental retardation in the class D VIII in making fried rice. This is because they rarely make fried rice. In this research applied demonstration method. The purpose of this research: 1) Describe the learning process in making fried rice by using demonstration method, 2) reveal wheter demonstration method can increase the ability of the students in making fried rice class D VIII SLB Work Shop Padang.

The kind of this research is action research which conducted collaborative in peers. Subject is three students with the light mental retardation class D VIII. Data obtained through observation, note taking and test. Then, analyzing by qualitaive and quantitative.

The results showed that: 1) The learning process in making fried rice was conducted by two cycles. First, conducted in five meetings and second cycle have done in four meetings. The first cycle consisted of planing, action(pre activities, whilst activities and post activities), observation, analysis and reflection. 2) The result of the study by using demonstration method in making fried rice will be increased. It can be seen from the data before action student's ability by applying 19 steps is as follows: FB (29%), NIM (50%) and AP (29%). Whereas at the end of cycle 1, FB increased to (63,1 %), NIM (84,2%) and AP (76,3%). Second cycle, FB increased become (84,2%), NIM (100%) and AP (94,9%). Based on these results, it can be concluded that using intensive demonstration method can increase the ability of three students with the light mental retardation in making fried rice class D VIII SLB Work Shop Padang. Rekomended to teachers and the next researchers to apply demosntration method in life skill class.



ABSTRAK

Nina Herliana (2016) : Meningkatkan Keterampilan Membuat Nasi Goreng Melalui Metode Demonstrasi Pada Anak Tunagrahita Ringan Kelas D VIII di SLB Work Shop Padang. Skripsi. Jurusan Pendidikan Luar Biasa FIP-UNP

Penelitian ini dilatarbelakangi ketidak mampuan anak tunagrahita ringan kelas VIII dalam keterampilan membuat Nasi Goreng. Hal ini disebabkan masih kurangnya anak mempraktekkan kegiatan membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar. Penelitian ini menggunakan metode demonstrasi, tujuan penelitian ini adalah: 1) mendeskripsikan proses pembelajaran dalam meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi, dan 2) Membuktikan apakah metode demonstrasi dapat meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng bagi anak tunagrahita ringan kelas D VIII di SLB Work Shop Padang.

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

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) proses pembelajaran membuat nasi goreng dengan menggunakan metode demonstrasi dilakukan dengan dua siklus. Siklus I dengan lima kali pertemuan dan siklus II dengan empat kali pertemuan. Masing-masing siklus diawali dengan kegiatan perencanaan, pelaksanaan (kegiatan awal, inti dan akhir), observasi, analisis dan refleksi. 2) hasil dari pembelajaran dengan menggunakan metode demonstrasi dalam membuat nasi goreng terlihat ada peningkatan. Hal ini dapat dilihat dari data sebelum tindakan kemampuan anak dalam melakukan 19 langkah membuat Nasi Goreng yakni: FB adalah (29%), NIM adalah (50%), dan AP adalah (29%). Sedangkan pada akhir siklus I kemampuan FB meningkat (63,1%), NIM (84,2%), dan AP (76,3%). Pada siklus II kemampuan FB meningkat menjadi (84,2%), NIM (100%) dan AP (94,9%). Dapat disimpulkan bahwa ketiga anak ini mengalami peningkatan kemampuan membuat Nasi Goreng setelah diberikan metode demonstrasi secara intensif kepada anak tunagrahita ringan kelas D VIII di SLB Work Shop Padang. Disarankan pada guru keterampilan agar dapat menggunakan metode demonstrasi dalam pembelajaran keterampilan lainnya.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis haturkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berupa Penelitian Tindakan Kelas ini. Penulisan skripsi ini bertujuan untuk melengkapi tugas dan syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan pada Jurusan Pendidikan Luar Biasa Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Padang.

Skripsi ini terdiri dari V BAB. Bab I terdiri dari Latar Belakang, Identifikasi Masalah, Pembatasan Masalah, Perumusan Masalah, Pertanyaan Penelitian, Tujuan Penelitian dan Manfaat Penelitian. Bab II terdiri dari Kajian Teori yang terdiri dari Anak Tunagrahita Ringan, Hakekat Keterampilan membuat Nasi Goreng, Metode Demonstrasi, dan Kerangka Konseptual. Bab III Metode Penelitian terdiri dari Desain Penelitian, Variabel penelitian, Definisi Operasional variable, Subjek Penelitian, Teknik Pengumpulan Data dan Teknik Analisis Data. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan yang terdiri dari Deskripsi Pelaksanaan Penelitian, Analisis Data Hasil Penelitian dan Pembahasan. Bab V Penutup yang terdiri dari Kesimpulan dan Saran.

Penelitian dalam skripsi ini telah dilakukan sebaik-baiknya, namun karena keterbatasan ilmu dan pengalaman peneliti masih banyak

kekurangan dan kekeliruan, oleh karena itu penulis mengaharapkan kritikan, saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat bagi penulis sendiri khususnya, pembaca umumnya dan juga bagi pengembangan pendidikan luar biasa.

Padang, Januari 2016

Peneliti

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadiran Allah Swt yang telah memberikan limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berupa Penelitian Tindakan Kelas ini. Penulisan skripsi penelitian tindakan kelas ini bertujuan untuk melengkapi tugas dan syarat untuk mencapai gelar Sarjana Pendidikan pada Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, peneliti banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini, dengan segala kerendahan hati dan ketulusan penulis haturkan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Drs. H. Asep Ahmad Sopandi, M.Pd selaku Ketua Jurusan Pendidikan Luar Biasa yang telah memberikan kemudahan dan pengarahan dalam perkuliahan dan penyelesaian skripsi ini.
2. Ibu Dra. Kasiyati, M.Pd. sebagai pembimbing I, penulis ucapkan terima kasih yang tulus dan tidak terhingga atas segala jasa ibu yang telah memberi semangat serta bimbingan, arahan dan motivasi bagi penulis untuk penyelesaian skripsi ini.
3. Ibu Dra. Fatmawati, M.Pd. sebagai pembimbing II yang telah mengorbankan tenaga, waktu dan pikiran buat penulis sehingga dengan

motivasi, dorongan dan kepercayaan yang diberikan memberikan semangat bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

4. Semua dosen dan staf pegawai jurusan PLB FIP UNP yang banyak memberikan bekal ilmu dan membantu penulis selama kuliah. Terimakasih banyak atas segala bantuannya.
5. Bapak Suyono, S.Pd. Kepala sekolah selaku Kepala Sekolah SLB Work Shop Padang yang telah memberikan izin peneliti mengikuti perkuliahan. Dan atas pengertiannya selama mengikuti perkuliahan dan penyusunan skripsi ini kadang ada meninggalkan tugas.
6. Bapak dan Ibu rekan-rekan di SLB Work Shop Padang, terimakasih atas motivasi dan kerjasamanya sehingga penulis dapat menyelesaikan kuliah dan skripsi ini.
7. Teristimewa buat suamiku (Kasihono Amd) dan anak-anakku (Ika Indah Karlina, Duke Ulina Rahma dan Putra Kencana). Dengan penuh pengertian, kasih sayang dan kesabarannya memberikan dorongan bagi penulis untuk menyelesaikan kuliah ini. Terimakasih juga buat semua keluarga yang penuh pengertian sehingga kebersamaan kita tetap terjaga.
8. Buat semua anggota keluarga: ayah (alm) dan ibu serta kakak dan adik yang selalu memberikan motivasi dalam menyelesaikan kuliah.
9. Rekan-rekan khususnya kelas paralel yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu. Terimakasih atas semua dorongannya,

pengalaman yang diberikan sehingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan perkuliahan ini.

Akhir kata, dengan segala keterbatasan, kekurangan dan kelebihan semoga penelitian ini dapat memberi manfaat, terutama bagi pengembangan ilmu pengetahuan dalam dunia pendidikan dan atas bantuan dari semua pihak baik berupa moril maupun materil penulis mengucapkan terimakasih yang sedalam-dalamnya. Semog Allah membalas dengan pahala yang berlipat ganda. Amin.....

Padang, Januari 2016

Peneliti

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GRAFIK	ix
DAFTAR BAGAN	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	8
E. Pertanyaan Penelitian	8
F. Tujuan Penelitian	8
G. Manfaat Penelitian	9
 BAB II KAJIAN TEORI	
A. Keterampilan Membuat Nasi Goreng	10
B. Metode Demonstrasi	19
C. Anak Tunagrahita Ringan	28
D. Kerangka konseptual.....	34

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	36
B. Variabel Penelitian	37
C. Defenisi Operasional Variabel	38
D. Alur Kerja Tindakan Penelitian	39
E. Subjek Penelitian.....	43
F. Teknik Pengumpulan Data.....	43
G. Teknik Analisis Data.....	44
H. Teknik Keabsahan Data	46

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Pelaksanaan Penelitian.....	48
1. Siklus I	51
2. Siklus II	71
B. Analisis Data Hasil Penelitian.....	87
C. Pembahasan.....	95

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	102
B. Saran.....	104

DAFTAR PUSTAKA	105
----------------------	-----

LAMPIRAN

DAFTAR GRAFIK

	Halaman
Grafik 1. Persentase kemampuan FB dalam membuat Nasi Goreng	
Pada Siklus I	68
Grafik 2. Persentase kemampuan NIM dalam Membuat Nasi Goreng	
Pada Siklus I	69
Grafik 3. Persentase kemampuan AP dalam membuat Nasi Goreng	
Pada Siklus I	70
Grafik 4. Persentase kemampuan FB dalam membuat Nasi Goreng	
Pada Siklus II	84
Grafik 5. Persentase kemampuan NIM dalam membuat Nasi Goreng	
Pada Siklus II	85
Grafik 6. Persentase kemampuan AP dalam membuat Nasi Goreng	
Pada Siklus II	86
Grafik 7. Rekapitulasi kemampuan FB, NIM, dan AP dalam membuat	
Nasi Goreng Sebelum diberikan Tindakan	90

Grafik	8. Rekapitulasi kemampuan FB, NIM, dan AP dalam Membuat Nasi Goreng pada Siklus I.....	92
Grafik	9. Rekapitulasi kemampuan FB, NIM, dan AP dalam membuat Nasi Goreng pada Siklus II	94
Grafik	10. Kemampuan FB, NIM, dan AP dalam membuat (sebelum tindakan, Siklus I dan Siklus II)	99

DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 1. Kerangka koseptual.....	35
Bagan 2. Alur Kerja Siklus	39
Bagan 3. Alur Kerja Siklus I.....	53
Bagan 4. Alur Kerja Siklus II.....	73

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kisi-kisi Penelitian	109
II. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Siklus I.....	111
III. Hasil Observasi Pelaksanaan Penelitian Siklus I	124
IV. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Siklus II.....	128
V. Hasil Observasi Pelaksanaan Penelitian Siklus II	139
VI. Instrumen Penelitian	142
VII. Hasil Keterampilan Membuat Nasi Goreng (Hasil Asesmen).....	145
VIII. Hasil Keterampilan Membuat Nasi Goreng (Siklus I)	148
IX. Hasil Keterampilan Membuat Nasi Goreng (Siklus II)	163
X. Dokumentasi	175

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan adalah salah satu jalan untuk mengembangkan Sumber Daya Manusia (SDM). Pendidikan berperan dalam perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni budaya pada manusia. Pendidikan dasar pada manusia menjadi tahap yang penting dalam pembentukan karakter, sikap dan keterampilan. Kesalahan pada tahap pembentukan karakteristik anak menyebabkan kesalahan tersebut terbawa hingga tahap pendidikan berikutnya. Kesalahan pembentukan karakteristik dapat menjadi permasalahan kompleks bagi anak berkebutuhan khusus.

Anak berkebutuhan khusus terdiri dari berbagai macam jenis salah satunya yakni anak tunagrahita. Anak tunagrahita adalah anak yang memiliki tingkat kecerdasan intelektual rendah. Tunagrahita dapat diklasifikasikan menjadi tiga bagian yakni tunagrahita ringan, tunagrahita sedang, dan tunagrahita berat. Anak tunagrahita ringan merupakan salah satu dari anak tunagrahita yang memiliki kecerdasan di bawah rata-rata berkisar antara 50 – 70. Anak tunagrahita ringan dengan kecerdasan dibawah rata-rata manusia normal, masih memiliki potensi yang dapat dikembangkan dalam dirinya.

Anak tunagrahita ringan mengalami keterbelakangan dalam penyesuaian diri dengan lingkungan, keterlambatan pada kecerdasan,

adaptasi sosial dan pelajaran akademik. Berdasarkan kekurangan tersebut, dapat digali lebih mendalam potensi yang dapat dikembangkan dan dipelajari lebih lanjut. Pendidikan bagi anak tunagrahita menjadi salah satu jalan untuk menggali potensi yang terdapat pada anak tunagrahita. Pendidikan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan merawat diri, menyesuaikan diri dalam kehidupan rumah, keterampilan sosial, bekerja sehingga pada saatnya dapat memperoleh penghasilan untuk dirinya sendiri sesuai dengan keterampilan yang dimilikinya.

Pendidikan keterampilan memiliki peranan dalam pembentukan pribadi peserta didik yang harmonis dengan memperhatikan kebutuhan perkembangan anak. Keterampilan penting dalam kehidupan kita sebagai manusia. Bagi anak tunagrahita ringan keterampilan perlu diajarkan di sekolah. Mata pelajaran keterampilan sendiri termasuk ke dalam kurikulum sekolah. Mata pelajaran keterampilan di sekolah dapat melatih anak hidup mandiri kelak di masyarakat.

Mewujudkan harapan anak tunagrahita ringan dapat hidup mandiri dari segi ekonomi bukan masalah mudah dan sederhana. Kemandirian disini memiliki maksud untuk mengurangi permasalahan jika suatu saat anak terbentur dalam mencari pekerjaan. Pendidikan keterampilan yang dimiliki anak diharapkan dapat mengatasi kesulitan yang dihadapi kedepannya. Oleh sebab, itu pendidikan anak tunagrahita ringan diarahkan pada keterampilan atau kecakapan hidup

(*life skill*) yang dapat dipakai dan dikembangkan anak dalam kehidupannya sehari-hari.

Depdiknas (2006;22) pada pendidikan kurikulum luar biasa dicantumkan bahwa pembelajaran bagi anak tunagrahita selain akademik dasar juga diarahkan pada pendidikan keterampilan khusus tata boga, tata busana, kerajinan tangan, peternakan dan keterampilan. Muatan isi mata pelajaran keterampilan meliputi tingkat dasar, tingkat terampil dan tingkat mahir. Jenis keterampilan yang akan dikembangkan, diserahkan pada satuan pendidikan sesuai dengan minat, potensi, kemampuan dan kebutuhan peserta didik serta kondisi satuan pendidikan. Standar Kompetensi dari pelajaran keterampilan ini adalah membuat karya kerajinan, dan kompetensi dasarnya adalah membuat kerajinan sesuai dengan jenis kerajinan/keterampilan yang akan dibuat.

Sehubungan dengan hal di atas, keberadaan anak tunagrahita dan tuntutan kurikulum maka pelaksanaan mata pelajaran keterampilan untuk anak tunagrahita ringan yang dilakukan di SLB Work Shop Padang salah satunya adalah keterampilan kecakapan hidup (*life skill*) yaitu keterampilan kerumah-tangga yakni tata boga. Salah satu pendidikan tata boga yang diajarkan pada anak tunagrahita ringan yakni pembuatan nasi goreng. Nasi goreng merupakan salah satu jenis makanan favorit yang menyajikan cita rasa khas di lidah. Biasanya nasi goreng disajikan pada saat sarapan pagi atau sebagai bekal ke sekolah

untuk anak-anak. Selain bahannya yang mudah didapat, cara membuatnya sangat mudah dan singkat.

Alasan pemberian keterampilan membuat nasi goreng pada anak tunagrahita ringan di SLB Work Shop Padang adalah keadaan fisik terutama tangan dan jari-jari tangan anak tidak bermasalah. Pelatihan secara terprogram dan kontiniu sesuai dengan kemampuannya tentunya dapat bermanfaat bagi dirinya nasi goreng dikemudian hari. Anak tunagrahita dapat pula mengembangkan variasi nasi goreng tergantung dari daerah asal dan bumbu atau bahan yang digunakan. Variasi ini biasanya dipengaruhi oleh bahan makanan yang biasa digunakan masyarakat setempat. Beberapa variasi nasi goreng yang umum ditemui di Indonesia yakni nasi goreng petai, nasi goreng teri Medan, nasi goreng Aceh, atau nasi goreng udang dan lain-lain.

Berdasarkan studi pendahuluan yang peneliti lakukan selama mengajar di kelas VIII SLB Work Shop Padang berjumlah 3 orang yaitu AF, NIM, dan AP. Tahap ini anak masih menemukan kesulitan dalam membuat nasi goreng dan kurangnya keterampilan pada anak. Hal ini terlihat proses dan hasil kerja anak yang menghasilkan beberapa permasalahan yakni :1) anak belum bisa mengiris daun bawang dan daun seledri, 2) dalam menghaluskan bumbu terkadang tidak sempurna (kurang halus) , dan 3) kurangnya kecakapan dalam memasak bumbu sehingga sering hangus, 4) dalam memberi kecap sering kebanyakan, 5) dalam mengaduk nasi goreng sering tumpah-tumpah, 7) waktu

pelaksanaan 4 x 35 menit setiap hari sabtu. Sedangkan potensi anak untuk melakukan semua pekerjaan itu ada.

Hasil obeservasi di peroleh informasi bahwa dalam pembelajaran keterampilan pada anak tunagrahita ini cukup mengalami kesulitan diantaranya: jumlah pelajar keterampilan masih kurang karena 2 x pertemuan dalam satu minggu atau 4 x 35 menit, sehingga pembelajaran keterampilan tidak efektif karena rentang waktu yang lama (1 x seminggu) akan membuat anak mudah lupa dan waktu tatap muka yang lama akan membuat anak cepat bosan.

Akibat dari permasalahan di atas berdampak terhadap kemampuan anak yang tergambar pada nilai pembelajaran keterampilan tersebut rendah. Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM) yang ditetapkan oleh guru bidang studi keterampilan di SLB Work Shop Padang adalah 70. Ternyata hasil yang diperoleh ketiga anak tersebut belum tuntas, belum ada yang memperoleh nilai di atas atau sebatas KKM. Dari hasil asesmen terlihat bahwa AF memperoleh nilai 29 (29 %), NIM 50 (50%), dan AP 29 (29%). Padahal untuk pembelajaran keterampilan diharapkan tidak hanya sebatas kemampuan KKM agar anak dapat melakukan sendiri tanpa bantuan.

Meskipun selama ini guru sudah berusaha melaksanakan pembelajaran dengan baik, namun hasil yang diperoleh belum maksimal. Guru lebih dominan menggunakan metode ceramah

kemudian diberikan latihan kepada anak. Pemakaian metode yang digunakan dengan melakukan peragaan sambil dijelaskan cara membuat nasi goreng dengan sedikit contoh, kemudian disuruh anak membuat sendiri. Guru seakan-akan lupa bahwa untuk pembelajaran keterampilan, yang dibutuhkan anak adalah praktek dan demonstrasi langsung agar keterampilan tersebut dapat dilakukan anak, untuk memantapkan keterampilan tersebut dilakukan secara berulang-ulang. Ternyata saat memperhatikan contoh, anak bisa melakukan tapi bila disuruh sendiri anak tidak bisa melakukan apa yang dicontohkan tadi.

Mengatasi permasalahan tersebut di atas, peneliti mencoba mendiskusikan bersama dengan teman sejawat ingin mencoba mengadakan penelitian tindakan kelas dengan menggunakan metode demonstrasi. Secara profesional peneliti berkeinginan untuk melakukan suatu tindakan dalam meningkatkan program pengajaran keterampilan khususnya dalam keterampilan membuat nasi goreng. Dengan pembelajaran keterampilan ini diharapkan pada masa yang akan datang anak dapat membantu kehidupannya sendiri tanpa tergantung pada orang lain. Dalam metode demonstrasi untuk mengajarkan suatu materi pelajaran tidak cukup hanya menjelaskan secara lisan saja, terutama dalam mengerjakan penguasaan keterampilan anak lebih mudah mempelajari dengan cara menirukan seperti yang dilakukan guru. Muhibbin Syah, (2003:22) Metode demonstrasi adalah metode mengajar dengan cara memperagakan barang, kejadian, aturan, dan

urutan melakukan suatu kegiatan, baik secara langsung maupun melalui penggunaan media pengajaran yang relevan dengan pokok bahasan atau materi yang sedang disajikan. Pembelajaran melalui metode demonstrasi diharapkan dapat meningkatkan anak dalam membuat nasi goreng dengan kemampuan di atas KKM yang ditetapkan.

Berdasarkan uraian di atas penulis tertarik untuk mengadakan penelitian tentang penerapan metode demonstrasi untuk meningkatkan keterampilan membuat “nasi goreng” bagi anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan dari latar belakang masalah di atas, maka permasalahannya dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Anak belum punya keterampilan dalam membuat nasi goreng
2. Dalam mengiris daun bawang dan daun seledri kadang tidak rapi dan masih kasar,
3. Anak belum sempurna dalam menghaluskan bumbu (kurang halus) ,
4. Dalam menumis bumbu sering hangus,
5. Dalam memberi kecap sering kebanyakan tidak sesuai takaran,
6. Mengaduk nasi goreng sering tumpah-tumpah,
7. Anak mudah bosan dalam mengikuti suatu pembelajaran,
8. Metode yang digunakan guru selama ini masih belum mampu menghasilkan pembelajaran yang maksimal dimiliki anak.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, penulis membatasi permasalahan dalam penelitian ini yakni: “ Meningkatkan Keterampilan Membuat Nasi Goreng Melalui Metode Demonstrasi Bagi Anak Tunagrahita Ringan Kelas VIII di SLB Work Shop Padang”.

D. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah penelitian ini adalah : “bagaimanakah cara meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang ?”

E. Pertanyaan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah yang sudah ditetapkan di atas, maka pertanyaan penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimanakah proses pembelajaran untuk meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang ?
2. Apakah metode demonstrasi dapat meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang ?

F. Tujuan Penelitian

Berkaitan dengan pertanyaan penelitian yang telah disusun, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Mendeskripsikan proses pembelajaran dalam meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang.
2. Untuk membuktikan metode demonstrasi dapat meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng bagi anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang.

G. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian perlu di rumuskan agar hasil penelitian yang diperoleh berguna untuk apa dan siapa. Adapun manfaat dari penelitian diantaranya :

- a. Bagi peneliti dapat menambah pengalaman sekaligus pengetahuan penulis mengenai keterampilan kepada anak tunagrahita ringan dalam membuat nasi goreng.
- b. Manfaat penelitian ini bagi guru yang mengajar keterampilan adalah sebagai acuan yang bisa di laksanakan oleh guru untuk menciptakan keterampilan baru nantinya dengan menggunakan metode demonstrasi.

- c. Manfaat bagi anak adalah membuat nasi goreng dengan menggunakan metode demonstrasi dapat berguna untuk kemandirian anak di masa yang akan datang.
- d. Bagi sekolah: mengoptimalkan metoda demonstrasi kepada guru yang mengajar keterampilan dalam meningkatkan keterampilan.
- e. Peneliti lanjutan, agar lebih mengembangkan kajian atau mencari metode yang lebih cocok dalam pembelajaran keterampilan

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Hakikat Keterampilan Membuat Nasi Goreng

1. Pengertian Keterampilan

Keterampilan yaitu kemampuan untuk menggunakan akal, fikiran, ide

dan kreatifitas dalam mengerjakan, mengubah ataupun membuat sesuatu

lebih menjadi bermakna sehingga menghasilkan sebuah nilai dari hasil pekerjaan tersebut. Keterampilan atau kemampuan tersebut pada dasarnya akan lebih baik bila terus diasah dan dilatih untuk menaikkan kemampuan sehingga menjadi ahli atau menguasai dari salah satu bidang yang ada.

Kecakapan diri berhubungan dengan keterampilan. Secara harfiah keterampilan berasal dari kata ‘terampil’ yang artinya cakap, maupun bisa WJS, Poerwadarminta, (1986:344). Keterampilan dalam bidang pendidikan lebih diarahkan pada kemampuan motorik dalam melakukan suatu kegiatan atau pekerjaan.

Untuk anak berkebutuhan khusus terutama pada anak tunagrahita ringan tingkat pendidikan menengah ini masuk pada program mata pelajaran di sekolah yaitu pembelajaran keterampilan.

Menurut undang-undang nomor 4 tahun 1997 dalam kurniasih (2003:3) menyatakan bahwa ”pembelajaran keterampilan pada anak tunagrahita diarahkan untuk memfungsikan kembali dan mengembangkan kemampuan fisik, mental, dan sosial anak tunagrahita agar dapat melaksanakan fungsi sosialnya secara wajar sesuai dengan bakat, kemampuan, pendidikan dan pengalaman”.

Berdasarkan pengertian di atas, jelas bahwa pembelajaran keterampilan merupakan suatu pembelajaran yang ditujukan agar anak dapat terampil dalam suatu bidang tidak ragu-ragu melakukan pekerjaan tersebut seakan-akan tidak pernah difikirkan lagi bagaimana melaksanakannya, tidak ada lagi kesulitan-kesulitan yang menghambat yang akhirnya dapat dipergunakan untuk kehidupan dirinya kelak dikemudian hari. Tapi tidak bisa kita pungkiri untuk saat ini pendidikan keterampilan kurang dikembangkan didunia pendidikan kita secara maksimal.

2. Pengertian Nasi Goreng

Menurut Handayani dan Mawarti (2011:41), nasi goreng adalah sebuah komponen penting dari masakan tradisional Tionghoa, menurut catatan sejarah sudah mulai ada sejak 4000 SM. Nasi goreng kemudian tersebar ke Asia Tenggara dibawa oleh perantau-perantau Tionghoa yang menetap di sana dan menciptakan nasi goreng khas lokal yang didasarkan atas perbedaan bumbu-bumbu dan cara menggoreng. Nasi goreng sebenarnya muncul dari beberapa

sifat dalam kebudayaan Tionghoa, yang tidak suka mencicipi makanan dingin dan juga membuang sisa makanan beberapa hari sebelumnya. Makanya, nasi yang dingin itu kemudian digoreng untuk dihidangkan kembali di meja makan. Nasi goreng juga dikenal sebagai hidangan khas Indonesia. Ada berbagai macam resep nasi goreng tapi unsur utamanya adalah nasi, minyak goreng, kecap manis.

Nasi goreng baik di Indonesia maupun di negara-negara lain dapat memiliki variasi tersendiri tergantung dari daerah asal dan bumbu atau bahan yang digunakan. Variasi ini biasanya dipengaruhi oleh bahan makanan yang biasa digunakan masyarakat setempat dan pengaruh ramuan bumbu dari Negara tetangga, ataupun pengaruh budaya etnik asing bawaan yang datang ke Negara tersebut. Beberapa variasi nasi goreng yang terkenal di Indonesia antara lain adalah sebagai berikut:

- a. Nasi goreng sederhana: nasi goreng ini menggunakan bumbu masak terasi dan telur yang diorak arik.
- b. Nasi goreng ikan asin: Menggunakan ikan asin, salah satu variasi yang terkenal di Indonesia
- c. Nasi goreng Jawa: Nasi goreng ini biasanya dibumbui dengan sambal ulek yang membuat rasanya pedas. Biasa juga digunakan sayuran seperti tauge untuk nasi goreng ini

- d. Nasi goreng kambing: menggunakan daging kambing yang memiliki aroma khas
- e. Nasi goreng pattaya (asal Thailand): Nasi goreng ini dibungkus dengan telur dadar Nasi goreng putih: Nasi goreng ini menggunakan kecap asin sebagai bumbunya sehingga warnanya masih keputih-putihan.
- f. Nasi goreng Fukien (atau Fujian): (bukan berasal dari Fujian) adalah nasi goreng yang berasal dari daerah Kanton, biasa disajikan dengan saus di atasnya.
- g. Nasi goreng Singapura : Bukan berasal dari Singapura, ini adalah masakan dari daerah Kanton dengan bumbu kare kuning.
- h. Nasi goreng Yangchow (atau Yangzhou): (biasa disebut juga nasi goreng spesial) - meskipun dinamakan "Yangzhou", nasi goreng ini sebenarnya bukan berasal dari daerah Yangzhou. Biasa disajikan dengan udang dan daging panggang. Nasi goreng spesial lainnya yang terkenal adalah nasi goreng dengan telur mata sapi.
- i. Nasi Goreng Arab Habbatussauda (bukan berasal dari Arab tetapi kreasi khas Indonesia yang banyak memakai rempah asli Arab sebagai bagianbumbu utama). Umumnya menggunakan daging kambing dan memakai banyak jintan serta herbal/tanaman berkhasiat yang baik untuk kesehatan.
- j. Nasi Goreng Jepang Ashita (bukan berasal dari Jepang tetapi kreasi khas Indonesia). Dinamakan nasi goreng Jepang sebab

memakai Ashitaba yang berasal dari Jepang. Ashitaba adalah jenis sayuran herbal kesehatan yang sangat populer di negara Jepang (Handayani dan Mawarti, 2011:)

Menurut Carla Maharani (2013:50), nasi goreng adalah menu yang sangat populer yang sering dijadikan sarapan atau makan malam. Sajian nasi berbumbu ini sangat lezat, variatif, dan mudah dibuat. Bisa dibilang nasi goreng selalu tersedia baik di warung tenda hingga restoran berbintang. Penikmat nasi goreng pun beragam dan tidak mengenal batas usia.

Berdasarkan pendapat para ahli di atas dapat dimaknai bahwa Nasi goreng adalah salah satu makanan populer berupa nasi yang diberi bawang putih, bawang merah, cabe, kecap manis, dan bumbu-bumbu lainnya yang di goreng dan diaduk dalam minyak goreng. Adapun unsur utama nasi goreng adalah nasi, minyak goreng, dan kecap manis.

3. Keterampilan Membuat Nasi Goreng Bagi Anak Tunagrahita Ringan

Keterampilan untuk anak tunagrahita dalam *Depdikbud* (1995:5) menyatakan bahwa program pilihan dari pelaksanaan kurikulum yang berupa rekayasa, pertanian, usaha dan perkantoran, kerumah tanggaan dan kesenian, yang dapat dipulih dan diarahkan pada penguasaan satu jenis keterampilan atau lebih yang dapat menjadi bekal hidup di masyarakat.

Sehubungan dengan kurikulum di atas, maka di SLB Work Shop Padang memberikan keterampilan pada anak didiknya terutama pada anak tunagrahita ringan yaitu tata boga. Tata boga yang dimaksud disini adalah membuat nasi goreng. Seperti kita ketahui nasi goreng merupakan salah satu jenis makanan favorit yang menyajikan cita rasa yang khas di lidah. Biasanya nasi goreng disajikan pada saat sarapan pagi atau sebagai bekal ke sekolah untuk anak-anak. Selain bahannya yang mudah didapat, cara membuatnya juga sangat mudah dan singkat.

a. Bahan yang digunakan dalam membuat nasi goreng

Dalam membuat nasi goreng, ada beberapa bahan yang harus disiapkan. Adapun bahan dalam membuat nasi goreng sebenarnya bervariasi tergantung kepada selera dan cita rasa yang ingin diperoleh. Adapun bahan yang dibutuhkan dalam membuat Nasi Goreng Kacang Polong menurut Tim Dapur Sawargi (2014:23) sebagai berikut:

- 1) 200 gram nasi putih matang
- 2) 1 sdm mentega
- 3) 1 sdm kacang polong
- 4) 1 sdm bawang Bombay
- 5) 1 sdt kecap manis
- 6) 1 sdt garam

- 7) ¼ sdt merica bubuk
- 8) 1 lembar telur dadar matang (diiris memanjang).

Menurut Carla Maharani (2013:13) bahan yang dibutuhkan dalam membuat nasi Goreng Bali sebagai berikut:

Bahan yang digunakan dalam membuat nasi goreng Bali

- 1) 150 gram daging ayam, potong dadu
- 2) 150 gram udang basah, kupas
- 3) 6 sdm minyak goreng
- 4) 3 butir telur ayam, kocok lepas
- 5) 3 butir bawang merah dihaluskan
- 6) 2 siung bawang putih dihaluskan
- 7) 4 buah cabai merah keriting dihaluskan
- 8) ½ butir tomat
- 9) 1 sdt terasi gorengkan
- 10) Garam secukupnya
- 11) 3 butir bawang merah, iris tipis
- 12) 2 siung bawang putih, iris tipis
- 13) 2 sdt air jeruk nipis
- 14) 4 lembar daun kol, buang tulang daunnya, iris tipis
- 15) 400 gram nasi

Taburan: bawang merah goreng dan irisan cabai merah goreng.

Namun dalam penelitian ini bahan yang digunakan dalam membuat Nasi Goreng Sederhana adalah seperti biasa peneliti berikan kepada anak didik yakni sebagai berikut:

- 1) 1 piring (200 gram) nasi putih matang
- 2) 2 sdm minyak manis/mentega
- 3) 3 buah bawang merah
- 4) 2 siung bawang putih
- 5) 1 batang daun bawang prai
- 6) 1 tangkai daun seledri
- 7) 1 sdm cabe merah giling
- 8) ½ sdt terasi
- 9) 2 sdm kecap manis
- 10) ½ sdt garam

b. Alat – alat untuk membuat nasi goreng sederhana

Di samping bahan, alat yang harus disiapkan dalam membuat nasi goreng pertama kali yang harus dilakukan adalah kompor, kualu, piring, pisau, sendok penggoreng, batu gilingan dan telenan

c. Langkah-langkah pembuatan nasi goreng

Secara umum dalam membuat nasi goreng kacang polong dapat menggunakan cara yang dikemukakan oleh Tim Dapur Sawargi (2014:23) diantaranya:

- 1) Panaskan wajan, masukkan mantega.
- 2) Tumis bawang bombay dan kacang polong hingga harum.

- 3) Masukkan nasi, garam, merica bubuk, aduk rata.
- 4) Masukkan kecap masih, aduk kembali hingga rata.
- 6) Sajikan nasi goreng yang sudah matang di atas piring dengan irisan telur dadar di atasnya.

Cara membuat nasi goreng Bali menurut Carla Maharani (2013:13) sebagai berikut:

- 1) Potong daging ayam seukuran dadu, dan kupas udang. Sisihkan. Panaskan 3 sdm minyak, masukkan telur kocok. Aduk sampai membutir. Sisihkan.
- 2) Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Tambahkan sedikit minyak, masukkan irisan bawang merah dan bawang putih. Aduk sampai harum. Masukkan daging ayam dan udang. Aduk sampai berubah warna
- 3) Tambahkan air jeruk nipis. Aduk dan masak sampai ayam dan udang matang. Masukkan nasi, kol, dan telur. Aduk sampai rata. Angkat
- 4) Taburi dengan bawang merah dan cabai merah goreng.

Namun demikian, peneliti menggunakan resep nasi goreng sederhana. Pada penelitian ini dalam membuat nasi goreng sederhana menggunakan langkah-langkah sebagai berikut;

- 1) Mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih).

- 2) Menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam)
- 3) Membersihkan daun bawang prai dan daun seledri.
- 4) Mencuci daun bawang prai dan daun seledri
- 5) Mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm
- 6) Mengiris daun seledri dengan halus
- 7) Menyalakan kompor
- 8) Meletakkan kuali dan menuangkan minyak goreng
- 9) Menandai bentuk minyak yang sudah panas
- 10) Memasukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum
- 11) Memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata
- 12) Memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu
- 13) Memasukkan kecap manis ke nasi goreng
- 14) Memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng
- 15) Menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum
- 16) Mematikan kompor
- 17) Menyajikan nasi goreng di atas piring

C. Metode Demonstrasi

1. Pengertian Metode

Kata “metode” berasal dari bahasa Yunani yaitu *methodos*, yang berarti jalan atau cara. Sedangkan menurut Sudjana (2004: 76) “Metode pembelajaran ialah cara yang dipergunakan guru dalam mengadakan hubungan dengan siswa pada saat berlangsungnya pengajaran.”

Mansyur dalam Djamarah (1991 :45) mengatakan bahwa “metode pembelajaran sangat berkaitan erat dengan prinsip-prinsip belajar dan tujuan dari pembelajaran itu sendiri.”

Berdasarkan pengertian metode pembelajaran yang dikemukakan di atas dapat dimaknai bahwa metode merupakan suatu cara atau strategi yang dilakukan oleh seorang guru kepada siswanya agar tercapai tujuan pembelajaran. yang telah ditetapkan atau suatu cara yang merupakan siasat penyampaian bahan pelajaran dari suatu mata pelajaran tertentu agar siswa mengetahui, memahami, mempergunakan dengan kata lain dapat menguasai bahan pelajaran tersebut.

2. Pengertian Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi berasal dari kata metode dan demonstrasi dalam proses belajar mengajar guru harus dapat memilih dan menggunakan metode yang tepat disetiap materi yang

akan diajarkan. Menurut Winaputra (2005:17) mengatakan bahwa metode demonstrasi adalah metode mengajar yang menyajikan dengan mempertunjukan secara langsung objeknya atau cara melakukan sesuatu untuk mempertunjukan proses tertentu.

Sedangkan Daryanto (2013:14) menyatakan sebagai berikut: metode demonstrasi adalah suatu cara penyajian informasi dalam kegiatan belajar mengajar (KBM) dengan mempertunjukkan tentang cara melakukan sesuatu disertai penjelasan secara visual dari proses dengan jelas.

Dari pendapat di atas maka dapat disimpulkan bahwa metode demonstrasi adalah suatu cara yang digunakan oleh guru dalam menyajikan materi pelajaran kepada anak didik melalui penjelasan lisan yang disertai dengan pertunjukan atau meragakan sesuatu secara langsung dengan menggunakan alat bantu baik bersifat sebenarnya maupun tiruan.

3. **Langkah- langkah Metode Demonstrasi**

Langkah-langkah metode demonstrasi menurut Daryanto (2013:15) antara lain:

- a. Membagi dan menjelaskan tentang seluruh kegiatan demonstrasi.
- b. Memberikan gambaran tentang seluruh kegiatan demonstrasi dan menunjukkan hasil akhirnya.

- c. Menghubungkan kegiatan demonstrasi dengan keterampilan yang dimiliki peserta dan keterampilan yang akan disampaikan.
- d. Mendemonstrasikan langkah-langkah secara perlahan dan memberikan waktu yang cukup pada peserta untuk mengamatinnya.
- f. Menentukan hal-hal yang penting dan kritis atau hal yang terkait dengan keselamatan kerja.

4. Manfaat Metode Demonstrasi

Manfaat yang dapat diambil dengan menggunakan metode demonstrasi menurut Moeslichotoen (1999:113-114) antara lain:

- a. Dapat memberikan ilustrasi dalam menjelaskan informasi pada anak. Bagaimana anak melihat, bagaimana sesuatu peristiwa berlangsung, lebih menarik dan merangsang perhatian serta lebih menantang dari pada mendengar penjelasan guru.
- b. Dapat membantu meningkatkan daya pikir terutama anak dalam perkembangan kemampuan mengenal, mengingat, berpikir konvergen dan berpikir evakuatif.

5. Kelebihan Metode Demonstrasi

Setiap metode ada kelebihan dan kelemahannya masing-masing. Kelebihan dari metode demonstrasi seperti yang dikemukakan J.J. Hasibuan dan Moedjiono (2010:30) antara lain:

- a. Perhatian siswa dapat dipusatkan kepada hal-hal yang dianggap penting oleh pengajar sehingga siswa dapat menangkap hal-hal yang penting. Perhatian siswa lebih mudah dipusatkan kepada proses belajar, dan tidak tertuju pada hal lain.
- b. Dapat mengurangi kesalahan-kesalahan bila dibandingkan dengan hanya membaca atau mendengarkan keterangan guru. Sebab siswa memperoleh persepsi yang jelas dari hasil pengamatan.
- c. Bila siswa turut aktif melakukan demonstrasi, maka siswa akan memperoleh pengalaman praktek untuk mengembangkan kecakapan dan keterampilan.
- d. Beberapa masalah yang menimbulkan pertanyaan siswa akan dapat dijawab waktu mengamati proses demonstrasi.

Sedangkan menurut Roestiyah (2001:82) kelebihan metode demonstrasi yakni:

- a. Menolong siswa untuk memahami dengan jelas jalannya suatu proses dengan penuh perhatian sebab menarik.
- b. Memudahkan kekurangan penjelasan sebab menggunakan bahasa dapat lebih terbatas.
- c. Menghilangkan verbalisme.
- d. Memberikan keterampilan tertentu.

6. Kekurangan Metode Demonstrasi

Sedangkan kelemahan metode demonstrasi seperti yang dikemukakan seperti yang dikemukakan Djamarah (2002:102) antara lain:

- a. Metode ini memerlukan keterampilan guru secara khusus.
- b. Fasilitas seperti peralatan, tempat, biaya yang memadai kadang tidak terlalu tersedia dengan baik.
- c. Demonstrasi memerlukan persiapan dan perencanaan yang matang.

Agar metode demonstrasi yang telah direncanakan dapat berjalan efektif, menurut Roestiyah (2001:82) maka guru perlu memperhatikan hal-hal sebagai berikut:

- a. Guru harus mampu menyusun rumusan tujuan instruksional agar dapat memberikan motivasi yang kuat pada siswa untuk belajar.
- b. Pertimbangkan baik-baik apakah pilihan metode mampu menjamin tercapainya tujuan yang telah dirumuskan.
- c. Amati apakah jumlah siswa memberi kesempatan untuk demonstrasi.
- d. Apakah guru telah memilih alat-alat atau bahan yang akan digunakan untuk demonstrasi.
- e. Guru harus mencoba terlebih dahulu agar demonstrasi berhasil.
- f. Guru harus telah menentukan langkah-langkah yang akan dilakukan.

- g. Apakah tersedia waktu yang cukup, sehingga guru dapat memberi keterangan, bila perlu siswa bisa bertanya.
- h. Selama demonstrasi guru harus memberi kesempatan kepada siswa untuk mengamati dengan baik dan bertanya jawab.
- i. Guru perlu mengadakan evaluasi apakah demonstrasi yang dilakukan berhasil.

7. Langkah-langkah Metode Demonstrasi dalam Keterampilan Membuat Nasi Goreng pada Anak Tunagrahita Ringan.

Langkah-langkah dalam membuat nasi goreng dengan metode demonstrasi untuk anak tunagrahita ringan mengacu pada pendapat Sawargi (2014:23) yang dimodifikasi (d disesuaikan) dengan karakteristik anak tunagrahita ringan. Dengan demikian langkah-langkah membuat nasi goreng untuk anak tunagrahita ringan sebagai berikut:

- a. Guru mengenalkan bahan dan alat untuk membuat nasi goreng,, siswa mengetahui bahan dan alat membuat nasi goreng.

Berikut gambar bahan dan alat membuat nasi goreng :

Bahan :



Alat :





- b. Guru mendemonstrasikan cara mengupas bawang merah dan bawang putih, lalu dicuci bersih., siswa mencobakan mengupas bawang merah dan bawang putih, lalu dicuci bersih.
- c. Guru mendemonstrasikan cara menggiling bumbu-bumbu bersama kerasi, dan garam., siswa mencobakan menggiling bumbu-bumbu bersama terasi, dan garam.
- d. Guru mendemonstrasikan cara membersihkan daun bawang prei dan daun seledri, lalu, siswa mencobakan membersihkan bawang prai dan daun seledri
- e. Guru mendemonstrasikan cara mencuci daun bawang prei dan daun seledri sampai bersih, siswa mencobakan cara mencuci daun bawang prei dan daun seledri
- f. Guru mendemonstrasikan cara mengiris panjang lebih kurang 0,5 cm, siswa mencoba mengiris daun bawang prei panjang lebih kurang 0,5 cm
- g. Guru mendemonstrasikan cara mengiris daun seledri dengan halus, siswa mencoba mengiris daun seledri dengan halus

- h. Guru mendemonstrasikan cara menyalakan kompor dengan api sedang, siswa mencobakan cara menyalakan kompor dengan api sedang.
- i. Guru mendemonstrasikan cara meletakkan kual/wajan dan menuangkan minyak goreng secukupnya, siswa mencobakan meletakkan kual/wajan dan menuangkan minyak goreng secukupnya,
- j. Guru menandakan bentuk minyak yang sudah panas, siswa mengetahui tanda minyak yang sudah panas.
- k. Guru mendemonstrasikan cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, terasi, dan cabe giling) ke dalam minyak panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum, siswa mencobakan menumis bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, terasi, dan cabe giling halus) ke dalam minyak panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum.
- l. Guru mendemonstrasikan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah masak, diaduk hingga merata dan matang, siswa mencobakan memasukkan daun bawang prei ke dalam bumbu yang sudah masak, diaduk hingga merata dan matang.

- m. Guru mendemonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bahan, siswa mencobakan memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bahan.
- n. Guru mendemonstrasikan cara memasukkan kecap manis, hingga semua tercampur rata, siswa mencobakan memasukkan kecap manis, hingga semua tercampur rata.
- o. Guru mendemonstrasikan cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng, siswa mencobakan memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng.
- p. Guru mendemonstrasikan cara menandakan nasi goreng yang sudah matang tercium bau harum, siswa mengetahui nasi goreng yang sudah matang tercium bau harum, lalu diangkat.
- q. Guru mendemonstrasikan cara mematikan api kompor, siswa mencobakan cara mematikan api kompor
- r. Guru mendemonstrasikan cara meletakkan nasi goreng yang sudah masak di atas piring, siswa mencoba meletakkan nasi goreng yang sudah masak di atas piring.
- s. Nasi goreng Sederhana siap dihidangkan.

Adapun hasil dari nasi goreng sebagai berikut



Gambar 1. Nasi Goreng

C. Hakikat Anak Tunagrahita

1. Pengertian Anak Tunagrahita Ringan

Menurut Djadja Rahardja (2006:52) pengertian anak tunagrahita adalah anak yang secara nyata mengalami hambatan dan keterbelakangan perkembangan mental jauh di bawah rata-rata sedemikian rupa sehingga mengalami kesulitan dalam tugas-tugas akademik, komunikasi maupun social, dan karenanya memerlukan layanan pendidikan khusus.

Anak Tunagrahita ringan disebut juga moron atau debil. Kelompok ini memiliki IQ antara 50 - 70. Mereka masih dapat belajar membaca, menulis dan berhitung sederhana dengan bimbingan dan pendidikan yang baik anak tunagrahita ringan pada saatnya akan dapat memperoleh penghasilan untuk dirinya sendiri.

Anak tunagrahita ringan dapat dididik menjadi tenaga kerja namun anak tunagrahita ini tidak mampu melakukan penyesuaian sosial secara indepeden. Pada umumnya anak tunagrahita ringan

tidak mengalami gangguan fisik, mereka secara fisik tampak seperti anak normal pada umumnya.

Sedangkan menurut Sutjihati Somantri (2006:106) tunagrahita ringan disebut juga moron atau debil, kelompok ini memiliki IQ antara 68-52 menurut Binet, sedang menurut Wescler (WISC) memiliki IQ 69-55. Mereka masih dapat belajar membaca, menulis, berhitung sederhana dengan bimbingan dan pendidikan yang baik, anak tunagrahita ringan pada suatu saat akan dapat memperoleh penghasilan untuk dirinya sendiri. Namun menurut Moh. Amin (1995:22) anak tunagrahita ringan adalah “anak yang mengalami hambatan dalam kecerdasan dan adaptasi sosialnya, namun mereka mempunyai kemampuan untuk berkembang dalam bidang pelajaran akademik, penyesuaian sosial, dan kemampuan dalam bekerja”. Sedangkan Direktorat Pendidikan Luar Biasa (2004:16), anak tunagrahita ringan adalah anak yang secara nyata mengalami hambatan dan terbelakangan perkembangan mental intelektual dibawah rata-rata sehingga mengalami kesulitan dalam tugas-tugas akademik, komunikasi maupun sosial dan karenanya memerlukan layanan pendidikan khusus..

Berdasarkan pendapat para ahli di atas dapat dimaknai bahwa anak tunagrahita ringan memiliki intelegensi di bawah rata-rata anak normal. Tetapi mereka masih dapat mengikuti pendidikan dan bimbingan khusus. Hendaknya ini dapat dijadikan landasan dalam

memberikan layanan pendidikan dan pengajaran sesuai dengan kelainan yang dimilikinya, diharapkan mereka dapat berkembang dan berbuat dalam kehidupan sehari-hari.

2. Karakteristik anak tunagrahita ringan

Anak tunagrahita ringan sama dengan anak tunagrahita lainnya yang mempunyai karakteristik sendiri, dan membedakannya dari anak lainnya. Berikut ini beberapa karakteristik dari beberapa pendapat. Menurut Moh. Amin (1995:37) karakteristik anak tunagrahita ringan adalah mereka yang mengalami kesukaran dalam berfikir secara abstrak, tapi mereka masih dapat mengikuti pelajaran akademik baik di sekolah biasa maupun di sekolah khusus. Pada umur 16 tahun baru mencapai umur kecerdasan yang sama dengan anak umur 12 tahun, tetapi itu pun hanya sebagian dari mereka, jadi kecerdasan berfikir seorang anak tunagrahita ringan paling tinggi sama dengan anak normal usia 12 tahun.

Secara umum karakteristik Anak tunagrahita ringan dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Keterbatasan intelegensi

Intelegensi merupakan fungsi yang komplit yang dapat diartikan sebagai kemampuan untuk mempelajari informasi dan keterampilan menyesuaikan diri dengan lingkungan,

kemampuan untuk berfikir abstrak, serta kemampuan untuk menilai kritis dan merancang sesuatu yang baru secara kreatif. Anak tunagrahita ringan memiliki intelegensi di atas anak tunagrahita sedang yakni sekitar 50-70.

b. Keterbatasan sosial

Anak memiliki keterbatasan dalam membentuk interaksi sosial dengan lingkungan yang luas. Namun jika dibandingkan dengan anak tunagrahita sedang, pada umumnya anak tunagrahita ringan memiliki pola interaksi yang lebih baik.

c. Keterbatasan akademik

Umumnya anak tunagrahita ringan memiliki kinerja akademik yang kurang baik, mereka kesulitan dalam mengerjakan tugas-tugas akademik. Misalnya dalam segi membaca dan berhitung. Hal ini disebabkan karena mereka mengalami kesulitan dalam memusatkan perhatian.

Di samping pendapat Moh. Amin di atas, karakteristik anak tunagrahita ringan menurut I.G.AK Wardani (2007:621): Meskipun tidak dapat menyamai anak normal seusianya mereka masih dapat belajar membaca, menulis dan berhitung sederhana. Pada usia 16 tahun atau lebih mereka dapat mempelajari yang tingkat kesukarannya sama dengan kelas tiga dan kelas lima SD.

Berdasarkan pendapat di atas dapat dimaknai bahwa karakteristik anak tunagrahita ringan adalah anak mampu dididik dan dilatih dengan bimbingan guru. Karena motorik dan fisik anak sama dengan anak normal lainnya. Karakteristik anak tunagrahita ringan yang memiliki keterbatasan hendaknya dapat menentukan langkah pemberian layanan yang sesuai dengan kemampuan yang dimiliki.

3. Tujuan Pendidikan Anak Tunagrahita Ringan

Pendidikan ditujukan agar peserta didik mampu memenuhi kebutuhan dan masalahnya dalam kehidupan sehari-hari. Begitu juga pendidikan bagi anak tunagrahita ringan. Akibat ketunaan yang dialaminya mengakibatkan anak tunagrahita ringan banyak mengalami masalah dalam kehidupannya. Seiring dengan itu Moh. Amin (1995:41-50) mengemukakan enam kemungkinan masalah yang akan dihadapi anak tunagrahita ringan diantaranya:

a. Masalah kesulitan dalam kehidupan sehari-hari

Masalah ini berkaitan dengan kesehatan dan pemeliharaan diri

b. Masalah kesulitan belajar

Kesulitan belajar yang dialami terutama bidang akademik sedangkan bidang non akademik mereka tidak mengalami masalah. Masalah sering dirasakan dalam kaitannya dengan

proses belajar mengajar diantaranya kesulitan menangkap pelajaran, kemampuan berpikir abstrak yang terbatas, daya ingat rendah dan sebagainya.

c. Masalah penyesuaian diri (sosialisasi)

Masalah ini berkaitan dengan hubungan kelompok individu di sekitarnya. Mereka cenderung diisolir oleh lingkungannya.

d. Masalah penyaluran ke tempat kerja. Ini disebabkan banyak anak tunagrahita ringan yang belum mandiri sehingga masih bergantung pada orang lain.

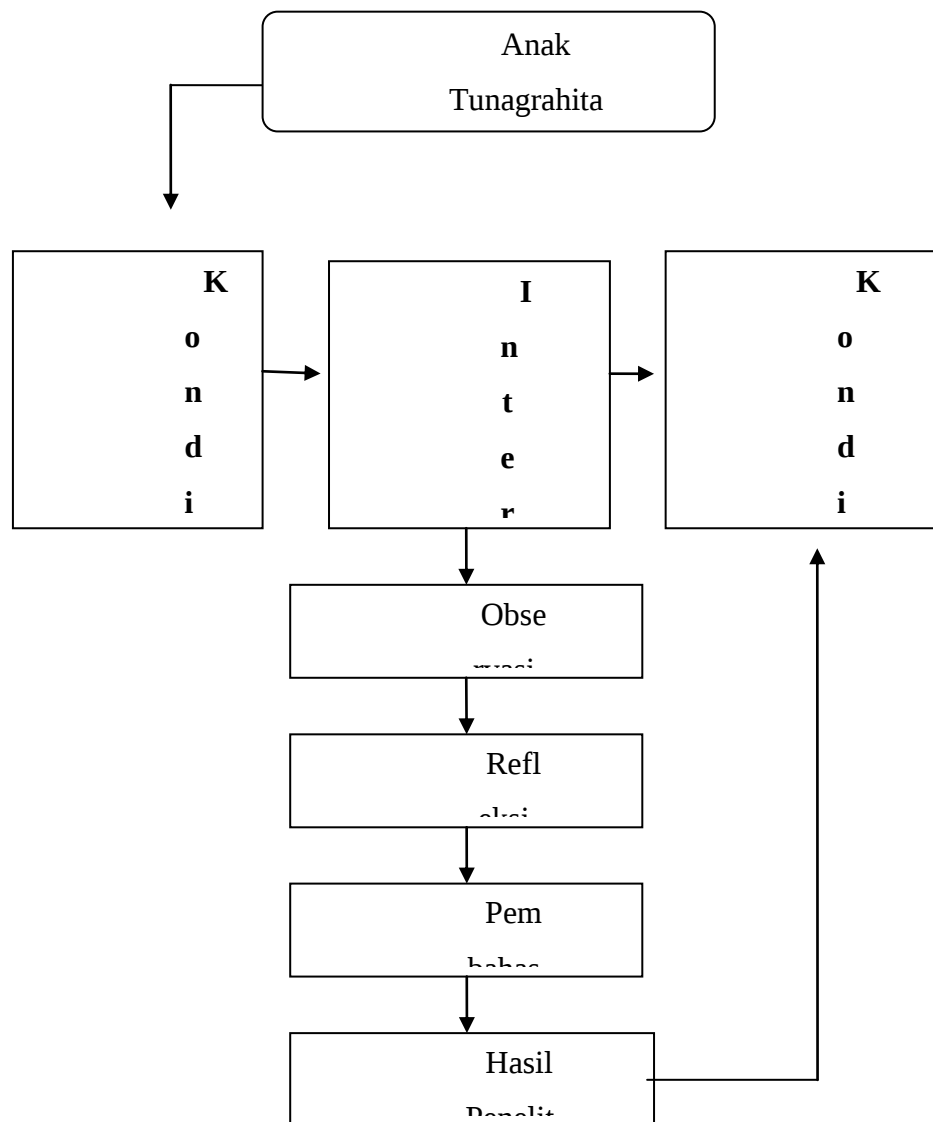
e. Masalah gangguan kepribadian dan emosi. Anak tunagrahita keseimbangan pribadinya labil yang dapat dilihat dalam penampilannya sehari-hari yang sering marah., berdiam diri berjam-jam.

f. Masalah pemanfaatan waktu luang, sehingga mereka terjauh dari kondisi yang berbahaya bagi dirinya dan keluarga.

Berdasarkan permasalahan yang dialami anak tunagrahita ringan di atas, maka tujuan pendidikannya ditujukan agar anak (mempelajari dan mengenalkan nilai-nilai dan norma) mampu mengatasi masalahnya sehari-hari seperti: pendidikan menolong diri sendiri, sosialisasi dengan lingkungan dan berbagai keterampilan sebagai bekal kehidupan ekonominya kelak

D. Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual merupakan kerangka berpikir peneliti dalam pelaksanaan penelitian sehingga lebih memudahkan peneliti dalam pelaksanaan penelitian. Adapun kerangka berpikir peneliti dalam penelitian ini diawali dengan adanya permasalahan yang peneliti temukan di lapangan dengan teman sejawat yaitu berhubungan dengan membuat Nasi Goreng untuk anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work shop Padang. Solusinya peneliti menggunakan metode demonstrasi untuk meningkatkan kemampuan anak tunagrahita ringan dalam membuat Nasi Goreng. Diharapkan dengan menerapkan metode demonstrasi kemampuan anak dalam membuat nasi goreng dapat ditingkatkan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada bagan di bawah ini:



Bagan 1. Kerangka Konseptual

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian tindakan kelas (*classroom action Research*). Penelitian tindakan kelas merupakan penelitian yang dilakukan untuk memperbaiki mutu praktek pengajaran di kelas. Suharsimi (2008:2) mengemukakan bahwa penelitian tindakan kelas yaitu suatu pencermatan terhadap kegiatan belajar yang berupa sebuah tindakan sengaja dimunculkan dan terjadi dalam sebuah kelas secara bersama.

Tindakan tersebut dilakukan oleh guru atau diarahkan oleh guru yang dilakukan anak. sejalan dengan pendapat tersebut Rochiati (2005:13) menjelaskan bahwa penelitian tindakan kelas merupakan penelitian yang dilakukan oleh sekelompok guru untuk mengorganisasikan kondisi praktek pembelajaran dan belajar dari pengalaman mereka sendiri. Mereka dapat mencobakan suatu gagasan perbaikan dalam praktek pembelajaran dan melihat pengaruh nyata dari upaya tersebut.

Tujuan utama dari penelitian tindakan kelas ini menurut Suharsimi (2008:4) yaitu untuk memecahkan masalah nyata yang terjadi di kelas. Tujuannya tidak saja hanya untuk memecahkan

masalah tetapi sekaligus mencari jawaban mengapa masalah itu dapat dipecahkan melalui tindakan yang dilakukan.

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam penelitian tindakan kelas, seperti yang dikemukakan oleh Suharsimi (2008:5) antara lain:

1. Penelitian tindakan kelas merupakan penelitian yang mengikutsertakan secara aktif peran guru dan anak didik dalam berbagai tindakan.
2. Kegiatan perenungan, pemikiran, dan evaluasi yang dilakukan berdasarkan pertimbangan rasional, mantap, dan valid guna melakukan perbaikan dalam upaya memecahkan masalah yang terjadi.
3. Tindakan perbaikan terhadap situasi dan kondisi pembelajaran yang dilakukan sesegera mungkin dan bersifat praktis.

Di samping itu, ada prinsip - prinsip yang harus diperhatikan dalam pelaksanaan penelitian tindakan kelas yang memiliki ciri-ciri sebagai berikut:

1. PTK berangkat dari permasalahan pembelajaran yang ada di kelas, dengan tujuan untuk memperbaiki praktek pengajaran di kelas.
2. Upaya perbaikan proses dan hasil pembelajaran tidak dapat dilakukan sendiri oleh peneliti di luar kelas, tetapi harus berkolaborasi dengan guru.
3. PTK secara terus menerus bertujuan untuk mendapatkan penjelasan tentang kemajuan, peningkatan, kemunduran, kurang efektifan dari pelaksanaan tindakan.

B. Variabel Penelitian

Variabel pada penelitian ini terdiri dari dua yaitu variabel terikat dan variabel bebas. Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi oleh variabel bebas. Sebaliknya variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi variabel terikat. Adapun variabel dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Variabel terikat penelitian ini adalah keterampilan membuat nasi goreng.
2. Variabel bebas yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode demonstrasi.

C. Defenisi Operasional Variabel

Menghilangkan kesalahpahaman dalam penggunaan istilah pada penelitian ini, maka dikemukakan defenisi operasinal variabel sebagai berikut:

1. Keterampilan membuat nasi goreng

Keterampilan membuat nasi goreng yang dimaksud dalam penelitian ini adalah kecakapan dan kemampuan yang dimiliki anak mengolah nasi putih yang diberi bumbu lalu di goreng sehingga menghasilkan makanan yang lezat.

2. Metode demonstrasi

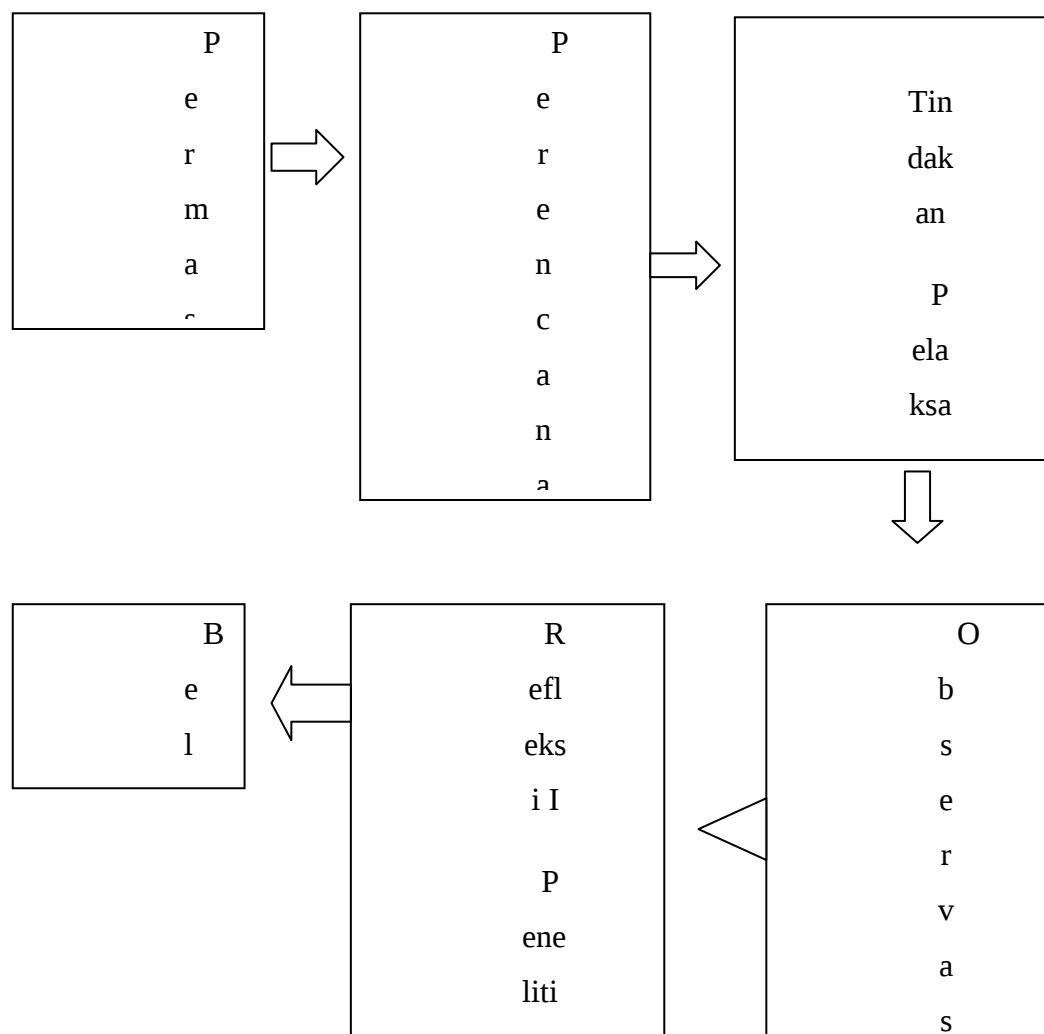
Metode demonstrasi yang dimaksud adalah memberikasn pembelajaran dengan cara memperagakan apa-apa yang dilakukan. Dengan metode demonstrasi proses penerimaan anak terhadap pembelajaran akan lebih berkesan secara mendalam, sehingga

membentuk pengertian dengan baik dan sempurna. Juga siswa dapat mengamati dan memperhatikan apa yang diperlihatkan selama pembelajaran berlangsung.

D. Alur Kerja Tindakan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dalam bentuk siklus. Dalam satu siklus terdapat 4 tahap, yaitu : Perencanaan (Plan), Tindakan (Action), Pengamatan (Observation), Refleksi atau perenungan (Reflection).

Sisklus I



Bagan 2. Alur Kerja Tindakan Penelitian (Model John Elliot)

Keterangan:

Memperjelas skema alur kerja penelitian ini dapat dilihat melalui tahapan-tahapan perencanaan di bawah ini:

1. *Permasalahan* ; anak tunagrahita ringan belum mampu membuat Nasi Goreng secara benar dan baik

2. *Plan* (perencanaan)

Tahap ini berupa kegiatan menyusun rancangan tindakan yang akan dilakukan. Perencanaan tindakan ini adalah untuk meningkatkan *keterampilan*

membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi. Adapun kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan perencanaan ini adalah:

- a. Membuat Rancangan Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- b. Menyiapkan media dan alat bantu pembelajaran
- c. Menyiapkan alat evaluasi

3. *Action* (tindakan)

Dalam siklus I akan dilaksanakan beberapa kali pertemuan. Pembelajaran dilakukan selama 2 x 35 menit tiap-tiap pertemuan yang terdiri dari kegiatan awal, kegiatan inti yaitu menggunakan metode demonstrasi sebagai upaya meningkatkan kemampuan

membuat Nasi Goreng bagi anak tunagrahita ringan. Dan kegiatan penutup berupa kesimpulan dan evaluasi. Pelaksanaan tindakan ini terdapat dalam proses pembelajaran membuat Nasi Goreng dengan menggunakan metode demonstrasi yang telah diuraikan pada bab terdahulu. Kegiatan membuat nasi goreng ini dilakukan secara bertahap, diperagakan dan berulang-ulang sampai anak benar-benar memahami dan memiliki keterampilan yang permanen dalam membuat Nasi goreng. Tindakan yang diberikan dalam kegiatan ini adalah pembelajaran membuat Nasi Goreng dengan menggunakan metode demonstrasi yakni:

- a. Memperkenalkan bahan membuat nasi goreng
- b. Memperkenalkan alat untuk membuat nasi goreng
- c. Mendemonstrasikan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih)
- d. Mendemonstrasikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam)
- e. Mendemonstrasikan cara membersihkan daun bawang prai dan daun seledri.
- f. Mendemonstrasikan cara mencuci daun bawang prai dan daun seledri
- g. Mendemonstrasikan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm
- h. Mendemonstrasikan cara mengiris daun seledri dengan halus

- i. Mendemonstrasikan cara menyalakan kompor
- j. Mendemonstrasikan cara meletakkan kuai dan menuangkan minyak goreng
- k. Menandai bentuk minyak yang sudah panas
- l. Mendemonstrasikan cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum
- m. Mendemonstrasikan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata
- n. Mendemonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu
- o. Mendemonstarikan cara memasukkan kecap manis ke nasi goreng
- p. Mendemonstrasikan cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng
- q. Mendemonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum
- r. Mendemonstrasikan cara mematikan kompor
- s. Mendemonstrasikan cara menyajikan nasi goreng di atas piring

4. *Observation* (Observasi)

Pada tahap ini dilakukan pengamatan terhadap pembelajaran keterampilan membuat Nasi Goreng dengan menggunakan metode demonstrasi dilakukan bersamaan dengan

pelaksanaan tindakan. Hal ini dilaksanakan secara intensif, objektif, sistematis. Pengamatan ini dilakukan teman sejawat pada waktu pelaksanaan pembelajaran. Pengamatan mengamati kegiatan guru dan anak dalam pembelajaran membuat Nasi Goreng.

5. *Reflection* (perenungan)

Hasil yang diperoleh dalam observasi dikumpulkan dan dianalisis. Peneliti bersama kolaborator melihat, mengkaji secara menyeluruh dampak dan tindakan yang telah dilakukan berdasarkan data yang sudah terkumpul, kemudian diadakan refleksi untuk menyempurnakan tindakan berikutnya atau memperbaiki tindakan kegiatan pada siklus I untuk memantapkan pada siklus II.

E. Subjek Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di SLB Work Shop Padang. Subjek penelitian yang peneliti ambil memiliki karakteristik yang sama seperti anak tunagrahita ringan pada umumnya yang berjumlah tiga orang dengan inisial AF, NIM dan RP. Berdasarkan hasil asesmen diketahui bahwa dari segi fisik anak tidak mengalami kecacatan, sedangkan kemampuan intelegensinya anak masih bisa smampu didik dan dilatih.

F. Teknik Pengumpulan Data

Penggunaan teknik dan alat pengumpulan data yang tepat memungkinkan diperolehnya data yang objektif. Nurul Zuriah (2003:120) menjelaskan bahwa pengumpulan data pada penelitian tindakan kelas ini dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Observasi

Observasi adalah pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada objek penelitian. Dalam observasi, peneliti menggunakan alat observasi dengan cara memberi tanda ceklis (✓) pada kemampuan anak dalam membuat nasi goreng.

2. Diskusi

Diskusi merupakan suatu cara mengumpulkan informasi data dengan melakukan tanya jawab atau bertukar pikiran antara peneliti dengan teman sejawat untuk memperoleh informasi yang belum terungkap sewaktu melakukan observasi.

3. Tes

Tes merupakan suatu bentuk pemeriksaan secara lisan, tulisan, dan perbuatan dalam melaksanakan tindakan. Untuk mengetahui orang yang dites dengan kemampuan yang dimiliki. Dalam penelitian ini tes yang digunakan untuk mendapatkan data adalah dengan menggunakan tes perbuatan. Anak tunagrahita disuruh memdemonstrasikan cara membuat nasi goreng dengan kriteria penilaian bisa diberi nilai 2, bisa dengan bantuan diberi nilai 1, dan tidak bisa diberi nilai 0.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang peneliti lakukan bersifat kualitatif yang digambarkan dengan kata-kata atau kalimat-kalimat yang dipisah-pisahkan menurut kategori untuk memperoleh kesimpulan. Nurul Zuriah (2003:122) menjelaskan bahwa teknik analisis data terdiri dari tiga jalur kegiatan yang terjadi secara bersamaan yaitu:

1. Reduksi data

Reduksi data merupakan proses pemilihan, pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan, dan transformasi data kasat yang muncul dari catatan tertulis di lapangan. Analisis ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data berulang-ulang lalu dianalisis. Semua data yang telah disimpulkan tersebut tetap menggambarkan proses pelaksanaan pembelajaran melalui metode demonstrasi dalam meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng yang telah dicapai anak tunagrahita ringan.

a. Penyajian data

Penyajian data yang lebih sederhana dalam bentuk paparan naratif yang menggambarkan proses pelaksanaan pembelajaran membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi pada anak tunagrahita ringan.

b. Penarikan kesimpulan

Mengambil intisari sajian data penelitian melalui metode demonstrasi yang telah dipaparkan sebelumnya dalam bentuk kalimat yang lebih singkat namun mengandung pengertian yang luas. Penelitian ini menyajikan data dalam bentuk persentase kemampuan anak dalam membuat nasi goreng dengan beberapa item dari langkah- langkah yang bisa dilakukan oleh anak dengan metode demonstrasi.

H. Teknik Keabsahan Data

Mendapatkan suatu keabsahan data peneliti perlu melalui beberapa langkah kegiatan. Menurut Lexy (1988:175) menjelaskan bahwa untuk mencari keabsahan data dalam penelitian antara lain:

1. Memperpanjang Keikutsertaan.

Kegiatan ini dilakukan supaya segala sesuatu yang sedang diamati di lapangan benar-benar dapat dipertanggungjawabkan. Maksudnya dengan pemberian metode demonstrasi kepada anak tunagrahita ringan dalam meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng, maka diharapkan nantinya anak sudah bisa membuat nasi goreng.

a. Pengecekan Teman Sejawat

Kegiatan ini dilakukan agar data yang diperoleh lebih akurat dan tingkat kepercayaannya lebih tinggi.

b. Mengadakan Triangulasi.

Hal ini dilakukan untuk mengecek kembali data-data yang sudah diperoleh dengan cara membandingkan data yang diperoleh dari berbagai teknik pengumpulan data yang diambil. Dapat diperoleh perbedaan kemampuan anak sebelum dan sesudah tindakan dengan metode demonstrasi.

c. Mengadakan Audit Dengan Dosen Pembimbing.

Hal ini dilakukan untuk memeriksa kelengkapan data dan ketelitian laporan yang diberikan agar timbul keyakinan bahwa segala sesuatu yang akan dilaporkan adalah tepat dan mencapai kebenaran yang diharapkan.

Berdasarkan langkah-langkah tersebut maka penelitian akan menjelaskan pada tahap dan langkah yang sudah direncanakan. Sehingga penelitian yang diharapkan dapat dilaksanakan dengan baik sehingga memperoleh temuan demi meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng pada anak tunagrahita.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Pelaksanaan Penelitian

Pada bagian ini dikemukakan diskripsitentang pelaksanaan penelitian ini memaparkan data proses pembelajaran dalam meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi pada anak tunagrahita ringan di kelas D VIII di SLB work Shop Padang.peneliti dalam keseharian adalah sebagai pengajar bagi anak tunagrahita ini, sehingga dengan demikian cukup mengetahui keterbatasan dan sifat dari anak tersebut. Meskipun demikian, data penelitian diperoleh dari hasil pengamatan dan diskusi dengan kolaborator (teman sejawat) mengenai kegiatan pembelajaran yang dilakukan oleh peneliti yang bertindak sebagai guru (pelaksanaan tindakan). Dalam hal ini peneliti melakukan diskusi dan dialog dengan kolaborator untuk mendapatkan dan saran demi perbaikan tindakan yang akan dilakukan selanjutnya menuju pencapaian hasil penelitian yang melalui tahap-tahapan.

Pelaksanaan tindakan diawali dengan membuat perencanaan. Perencanaan dilakukan setelah terlebih dahulu peneliti memberikan tes awal kepada ketiga anak, yang bertujuan untuk mengetahui bagaimana tingkat kemampuan anak dalam membuat Nasi Goreng sebelum diberi tindakan. Tes kemampuan awal dilakukan dengan

memberikan tes perbuatan, caranya: memberikan alat dan bahan yang digunakan dalam membuat Nasi Goreng kepada anak, lalu menugaskan anak membuat Nasi Goreng sesuai kemampuannya. Hasil dari pemberian tes awal diperoleh bahwa: pada umumnya ketiga anak sudah mengenal alat yang digunakan dalam membuat Nasi Goreng. FB belum bisa menghaluskan bumbu, mengiris daun seledri dengan halus, menghidup kompor, memasukkan bumbu yang sudah halus ke dalam minyak panas, memasukkan bawang prai kedalam bumbu yang sudah matang, memasukkan nasi putih ke dalam bumbu, memasukkan kecap manis ke dalam nasi goreng, memasukkan daun seledri, dan menandai nasi goreng yang sudah matang. NIM belum bisa menggiling bumbu dengan halus, cara menghidupkan api kompor, memasukkan bumbu ke dalam minyak panas, dan memasukkan kecap manis kedalam nasi goreng. Sedangkan AP belum bisa menggiling bumbu dengan halus, mengiris daun seledri dengan halus, menghidupkan api kompor, menumis bumbu ke dalam minyak panas, memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang, memasukkan nasi putih ke dalam bumbu, memberi kecap manis ke dalam nasi goreng, memasukkan daun seledri ke nasi goreng, dan menandakan nasi goreng yang sudah matang. Sedangkan kegiatan lainnya masih memerlukan bantuan. Secara keseluruhan hasil dari asesmen ketiga anak tersebut adalah AF baru bisa (30 %), NIM (50%), dan AP (30%) melakukan langkah-langkah membuat Nasi

Goreng. Secara keseluruhan, dalam langkah-langkah membuat Nasi Goreng persentase kemampuan anak masih rendah. Anak masih belum bisa membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar sesuai yang diinginkan.

Berdasarkan hasil pengamatan dan tes awal dari ketiga anak di atas, kemudian didiskusikan dengan kolaborator, diketahui permasalahannya bahwa subjek dalam penelitian ini, (AF, NIM dan AP) masih mengalami kesulitan dan belum bisa membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar. Untuk mengatasi permasalahan ini peneliti dan kolaborator, berupaya mencari solusi untuk meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng dengan menggunakan metode Demonstrasi. Karena untuk mengajarkan suatu keterampilan pada anak tunagrahita ringan harus dicari suatu metode atau cara yang dapat mempermudah anak melihat peraga dan berlatih melaksanakan secara mandiri untuk itu penelitian ini menggunakan metode demonstrasi.

Dasar dari penggunaan metode demonstrasi ditujukan agar anak mau belajar meniru seperti yang didemostrasikan dan berlatih sehingga menguasai keterampilan yang sudah diajarkan. Anak dilatih terus menerus selangkah demi selangkah secara berulang-ulang sesuai dengan langkah-langkah membuat Nasi Goreng yang ditetapkan. Di mana pada awalnya guru menjelaskan sambil memperagakan cara atau kegiatan-kegiatan yang dilakukan membuat Nasi Goreng setahap demi

setahap sambil berlatih melakukan kegiatan tersebut secara berulang-ulang. Sebelum guru pindah dari tahap yang satu ke tahap yang lain, anak disuruh melakukan kegiatan seperti yang dicontohkan guru sambil dibimbing. Setelah anak dirasa mampu melakukan kegiatan tersebut, baru anak disuruh melakukan sendiri tanpa bimbingan dan tanpa peragaan lagi.

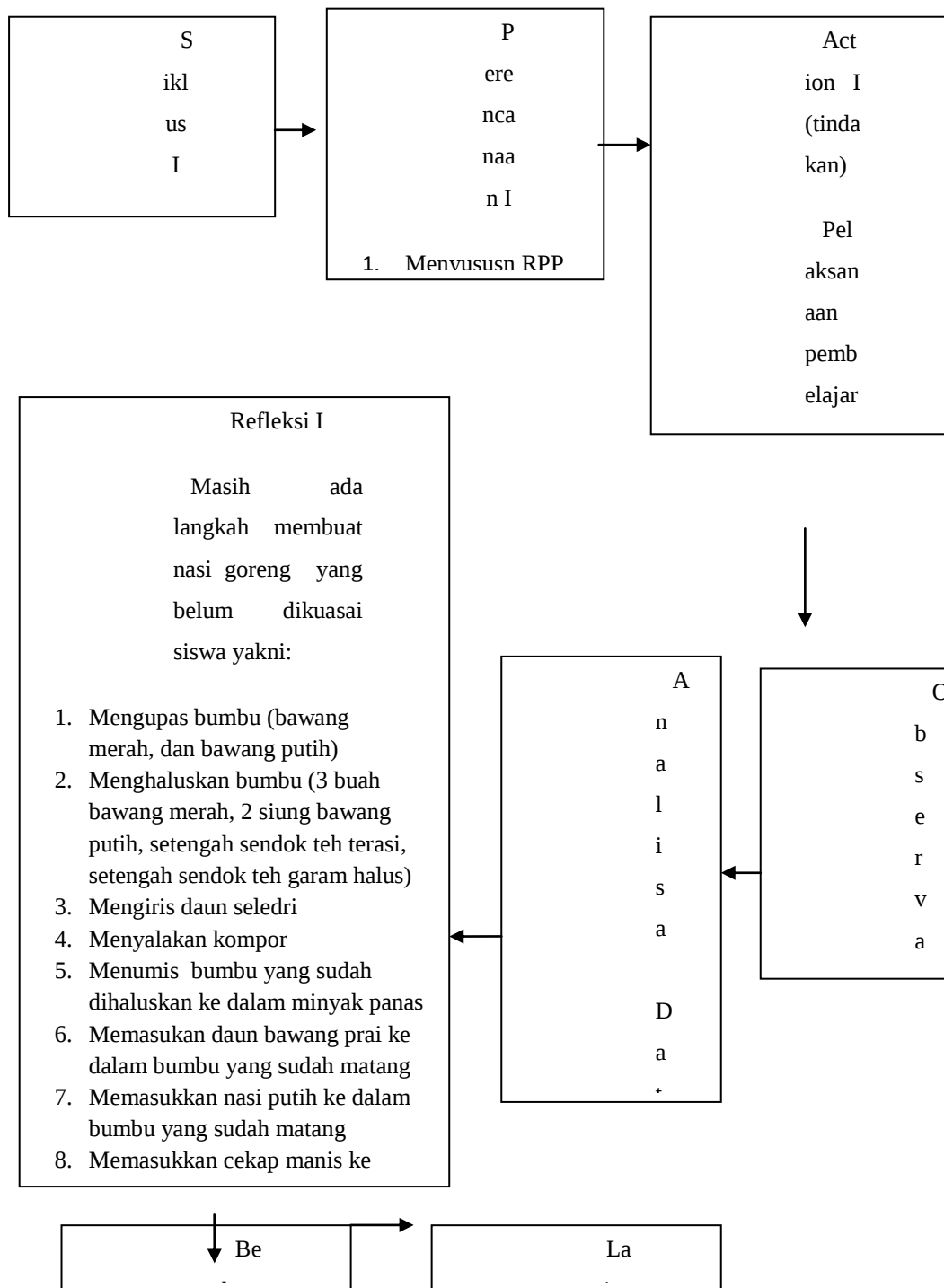
Pelaksanaan penelitian dilakukan dalam 2 (dua) siklus. Siklus I berlatih semua langkah dalam membuat nasi goreng “ pengenalan alat / bahan dan melakukan semua langkah-langkah untuk membuat Nasi Goreng”. Sedangkan siklus II merupakan latihan/kegiatan yang belum dikuasai pada siklus I dalam setiap siklus dilakukan persiapan mengajar berupa Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), menyiapkan pedoman observasi, format penilaian dan media yang digunakan dalam proses pembelajaran meliputi kegiatan awal, kegiatan inti, kegiatan akhir, dan evaluasi. Setiap siklus terdiri dari beberapa kali pertemuan dilakukan tes. Pertemuan dilakukan sesuai dengan jam mata pelajaran keterampilan pada anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang dilakukan tiga kali dalam seminggu yaitu Rabu, Kamis dan Sabtu.

Berikut ini akan dideskripsikan pelaksanaan tindakan kelas secara umum.

1. Pelaksanaan Siklus I

Pelaksanaan siklus I mulai pada tanggal Juli 29 sampai 6 Agustus 2015 dengan lima kali pertemuan. Diakhir setiap pertemuan dilaksanakan tes untuk mengetahui kemampuan anak pada pertemuan tersebut. Hal ini sebagai pedoman untuk tindakan pada pertemuan berikutnya (dilanjutkan atau diulang kembali). Artinya, bila satu pertemuan suatu keterampilan belum dikuasai anak, maka bisa diulang pada pertemuan berikutnya sampai anak menguasai keterampilan tersebut secara mandiri. Setiap pertemuan memiliki durasi waktu 2 x 35 menit. Peneliti melaksanakan kegiatan pembelajaran untuk meningkatkan kemampuan dalam proses membuat Nasi Goreng sehingga anak dapat membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar.

Pelaksanaan penelitian dilakukan berdasarkan alur siklus yang telah ditetapkan sebelumnya (BAB III). Setiap siklus bertitik tolak dari permasalahan, kemudian membuat perencanaan (plan) I, action (tindakan), obeservasi I, analisa data I, dan refleksi I. Jelasnya dapat digambarkan sebagai berikut:



Bagan 3. Alur Kerja Siklus I

a. Permasalahan

Tindakan ini berawal dari permasalahan yang ditemui yakni masih kurangnya keterampilan anak tunagrahita ringan kelas D VIII dalam membuat Nasi Goreng karena masih banyak langkah-langkah yang belum bisa diselesaikan anak secara mandiri, sehingga dalam pembelajaran keterampilan yang dipilih membuat nasi goreng anak masih dibantu oleh guru.

b. Perencanaan I

Sebelum melakukan tindakan, peneliti bersama kolaborator merencanakan tindakan yang akan dilakukan dalam meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng pada anak tunagrahita ringan kelas D VIII. Adapun kegiatan yang dilakukan dalam tahap perencanaan ini adalah sebagai berikut:

- 1) Menyusun rancangan pembelajaran (RPP) dengan menggunakan metode demonstrasi dalam meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng pada anak tunagrahita ringan kelas D VIII. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) ini memuat tentang mata pelajaran, kelas, hari/tanggal, alokasi waktu, standar kompetensi, kompetensi dasar, indikator, materi, proses pembelajaran, media, metode, sumber dan evaluasi yang dilakukan.
- 2) Membuat format observasi dan format penilaian.

- 3) Merancang langkah-langkah pembelajaran yang bertujuan agar anak mampu melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan benar dan baik secara mandiri.
- 4) Merancang pelaksanaan pengelolaan kelas seperti kenyamanan, kebersihan dan kerapian kelas.
- 5) Memberikan motivasi pada anak, agar anak menyukai pelajaran dan mau berlatih secara berulang-ulang.

c. Tindakan I

Pelaksanaan tindakan pada siklus I dilakukan sebanyak lima kali pertemuan dan satu kali evaluasi. Setiap pertemuan peneliti dan kolaborator melakukan pengamatan kegiatan guru dan anak dalam membuat Nasi Goreng anak tunagrahita ringan kelas D VIII. Setelah dilakukan refleksi atau merenungkan kembali tindakan yang telah dilakukan dan upaya perbaikan dari kekurangan atau permasalahan yang masih dihadapi anak dan peneliti dalam pelaksanaan pembelajaran. Adapun kegiatan pelaksanaan tindakan pada siklus I ini sebagai berikut:

1) Pertemuan I (Rabu, 29 Juli 2015)

Pada hari pertama melakukan tindakan dalam pembelajaran keterampilan dilaksanakan pada dua jam terakhir. Hal ini dilakukan agar tidak mengganggu pembelajaran yang lain. Sebelum pelaksanaan kegiatan belajar mengajar peneliti bersama dengan anak didik

mengatur tempat duduk agar suasana pembelajaran lebih santai dan semua siswa diperhatikan. Dengan baik. Pelaksanaan kegiatan belajar mengajar dimulai, peneliti memberikan salam dengan semangat dan senyum pada anak, anak pun menjawab salam peneliti. Peneliti lalu berdoa bersama kemudian peneliti mengabsensi siswa dan siswa yang dipanggil namanya menjawab sambil mengangkat tangan kanan. Kemudian melakukan appersepsi.

Kegiatan pembelajaran selanjutnya menjelaskan tujuan pembelajaran dan penjelasan materi yang dibahas pada pertemuan pertama yaitu: 1) mengenalkan bahan membuat Nasi Goreng yaitu : Nasi putih (200 gram), minyak manis/ mentega (2 sdm), bawang merah (3 buah), bawang putih (2 siung), daun bawang prai (1 batang), daun seledri (1 batang), cabe giling (1 sdm) terasi (1/2 sdt), kecap manis (1 sdm), dan garam (1/2 sdt). 2) mengenal alat membuat Nasi Goreng yaitu: kompor, kuai, piring, pisau, sendok penggoreng, batu gilingan, dan papan landasan/telenan. 3) mengupas bawang merah dan bawang putih.

Untuk mendemonstrasikan sesuai langkah-langkah tindakan untuk mencapai tujuan di atas, untuk awal peneliti

memotivasi anak dengan menyuruh mencoba nasi goreng yang sudah masak. anak terlihat senyum-senyum. Lalu bertanya kepada siswa “bagaimana rasa nasi gorengnya?” enak, jawab anak serentak. Ya...jawab peneliti. Inilah sudah pernah kita pelajari dan sering dibuat guru di sekolah dan dinikmati bersama dengan teman-teman. Siapa yang sudah pandai membuatnya? Ternyata ketiga anak diam saja. Selesai bertanya jawab, lalu peneliti membagikan kepada anak bahan dan alat untuk membuat Nasi Goreng.

Setelah semua anak telah mendapat bahan dan alat untuk membuat Nasi Goreng, tahap pertama peneliti mengenalkan dan mengingatkan kembali nama dan kegunaan dari bahan dan alat yang telah disediakan. Anak memperhatikan, setelah ditanya kembali ternyata hampir semua bahan dan alat yang ditanyakan sudah dikenal anak nama dan kegunaannya.

Langkah selanjutnya peneliti membawa anak ke suatu ruangan (dapur). Di sebuah meja sudah ada bahan dan peralatan memasak untuk membuat Nasi Goreng. Guru menanyakan pada setiap siswa nama bahan, ternyata anak sudah mengenal bahan membuat nasi goreng. Sedangkan peralatan yang diperkenalkan pada anak nama alat serta kegunaannya, ternyata FB masih memerlukan bantuan

dalam menyebutkan nama alat dan kegunaannya. Setelah guru memperkenalkan semua bahan dan alat, kemudian peneliti mendemonstrasikan cara mengupas bumbu (bawang merah, bawang putih, dan terasi). Peneliti membagikan 3 buah bawang merah, 2 siung bawang putih dan pisau kepada siswa, kemudian menyuruh anak mengupas bawang merah dan bawang putih. Kegiatan ini dilakukan secara berulang-ulang sampai siswa paham dan dapat melakukannya.

Pada akhir pembelajaran, peneliti kembali bersama anak menyimpulkan pelajaran dan menyuruh anak menyebutkan bahan dan alat untuk membuat Nasi Goreng. Hasil pertemuan ini ternyata NIM dan AP sudah mengenal alat dan bahan membuat Nasi Goreng. FB masih memerlukan bantuan dalam mengenal alat membuat nasi goreng. Sedangkan FB dan AP memerlukan bantuan untuk mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih). Dari ke tiga tujuan di atas ternyata NIM sudah bisa mengupas bumbu nasi goreng sendiri tidak memerlukan bantuan. Dari 19 item langkah-langkah membuat Nasi Goreng (terlampir hal: 148) melalui metode demonstrasi di peroleh hasil: FB (29%), NIM (52,6%), dan AP (31,6%).

2) Pertemuan II (Kamis, 30 Juli 2015)

Pada pelaksanaan tindakan pada pertemuan ke dua ini dilakukan dua jam terakhir. Pembelajaran diawali dengan mengucapkan salam, menyiapkan kondisi kelas yaitu meminta anak untuk merapikan tempat duduknya kembali. Untuk kegiatan appersepsi, peneliti bertanya kepada anak “apa saja bahan dan alat yang kita gunakan untuk membuat Nasi Goreng?” siswa menjawab secara serentak dengan benar walaupun bahan dan alat yang disebutkannya tidak sama. Tujuan belajar hari itu adalah agar siswa mampu: 1) menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, dan terasi). 2) membersihkan daun bawang prai dan daun seledri. 3) mencuci daun bawang prai dan daun seledri. 4) mengiris daun bawang prai dan daun seledri.

Pada kegiatan ini, peneliti mendemonstrasikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi, dan garam) yang telah dikupas kulitnya. Kemudian menyuruh anak mengambil bumbu (bawang merah dan bawang putih) yang telah dikupas dan dicuci serta terasi dan garam, anak mencoba menggiling bumbu dengan batu gilingan. Peneliti melanjutkan langkah berikutnya membersihkan daun bawang prai dan daun seledri, lalu mencuci daun bawang prai dan daun seledri. Kemudian

mengiris daun bawang prai dengan panjang lebih kurang 0,5 cm, dan mengiris halus daun seledri. Peneliti menyuruh siswa melakukan seperti yang dicontohkan, bila anak masih ragu atau tidak bisa maka diberikan bimbingan dan latihan secara berulang-ulang. Setelah dibimbing anak disuruh berlatih semampunya.

Pada akhir pembelajaran, peneliti kembali bersama anak menyimpulkan pelajaran dan menyuruh anak menggiling bumbu, membersihkan daun bawang prai dan seledri, mencuci daun bawang prai dan daun seledri, serta mengiris daun bawang prai dan daun seledri. Hasil dari pertemuan ini ternyata FB, NIM dan AP masih memerlukan bantuan dalam menggiling bumbu nasi goreng. NIM, sudah bisa membersihkan daun bawang prai dan daun seledri seperti yang diperagakan. Sedangkan FB dan AP masih memerlukan bantuan dalam membersihkan daun bawang prai dan daun seledri. Ternyata ketiga yakni FB, NIM, dan AP sudah bisa melakukan mencuci daun bawang prai serta daun seledri seperti yang diperagakan. Dalam mengiris daun bawang prai dan daun seledri FB, NIM dan AP masih memerlukan bantuan dan bimbingan, karena masih takut tangannya luka kena pisau.. Dari 19 item langkah-langkah membuat Nasi Goreng (terlampir hal: 151) melalui metode

demonstrasi diperoleh hasil FB (36,8%), NIM (55,3%), dan AP (39,5%).

3) Pertemuan III (Sabtu, 1 Agustus 2015)

Pada pertemuan ketiga ini, seperti pada pertemuan sebelumnya diawali dengan mengucapkan salam kepada siswa, siswa menjawab salam. Kemudian dilanjutkan dengan membaca doa diawal pelajaran, serta mengadakan tanya jawab lalu dilanjutkan dengan appersepsi. Tujuan pembelajaran hari ini adalah agar siswa mampu: 1) menghidupkan kompor dengan api yang sedang, 2) meletakkan kualo dan menuangkan minyak goreng secukupnya (2 sdm). 3) menandai bentuk minyak yang sudah panas. 4) menumis bumbu yang sudah dihaluskan kedalam minyak panas (bawang merah, bawang putih, terasi, dan cabe giling). 5) memasukkan bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang. Peneliti mempraktekkan cara menghidupkan kompor, setelah kompor nyala lalu meletakkan kualo di atas kompor. Kemudian menuangkan minyak goreng 2 sdm, setelah minyak panas bumbu giling di masukan ke dalam kualo diaduk sampai matang lalu masukkan daun bawang prai. Kemudian peneliti menyuruh anak menyalakan api kompor dan menuangkan minyak goreng ke dalam kualo dengan baik dan benar. Siswa

disuruh menandai minyak goreng panas dan memasukkan bumbu giling serta daun bawang prai sambil diaduk sampai matang. Anak melakukan secara bergantian, bila anak masih ragu urutannya atau dalam melakukannya maka diberi bimbingan.

Pada akhir pembelajaran, peneliti kembali bersama anak menyimpulkan pelajaran dan menyuruh anak menyalakan kompor, menuangkan minyak goreng ke dalam kuali, menunggu sampai minyak goreng kelihatan panas, dan memasak bumbu giling serta bawang prai. Hasil penemuan ini : ternyata ketiga Anak masih memerlukan bimbingan dalam menghidupkan kompor. Untuk meletakkan kuali di atas kompor ketiga anak yakni: FB, NIM dan AP sudah bisa melakukan sendiri tanpa bantuan sesuai dengan yang diperagakan. Dalam menandai minyak panas dan menumis bumbu Nasi Goreng ketiga anak masih memerlukan bimbingan, karena ketiga anak masih takut terkena minyak panas dan bumbu yang ditumis masih sering hangus. Sedangkan memasukkan daun prai ke dalam tumisan bumbu FB, NIM dan AP belum dapat melakukan sendiri masih membutuhkan bimbingan sesuai dengan yang diperagakan karena masih ragu-ragu memasukan daun prai. Dari 19 item langkah-langkah membuat nasi goreng

(terlampir hal: 154) melalui metode demonstrasi diperoleh hasil: FB (47,4%), NIM (63,1%), dan AP (50%).

4) Pertemuan IV, (Kamis, 6 Agustus 2015)

Pembelajaran keterampilan dimulai setelah jam istirahat. Sebelum pelaksanaan kegiatan pembelajaran dimulai, peneliti mengawali dengan salam, doa, mengabsen siswa dan appersep. Tujuan pembelajaran pada pertemuan ini yaitu: 1) Memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang. 2) Memasukan kecap ke dalam nasi goreng ,hingga semua tercampur rata. 3) Memasukkan daun seledri ke dalam Nasi goreng. 4) Menandai Nasi Goreng yang sudah matang tercium harum. 5) Mematikan api kompor. 6) Menyajikan Nasi Goreng yang sudah masak ke dalam piring.

Kegiatan ini merupakan lanjutan dari pertemuan sebelumnya. Peneliti mendemonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang, lalu diberi kecap manis sambil diaduk sampai tercampur rata. Setelah nasi dan kecap tercampur rata masukkan daun seledri, untuk menandai nasi sudah matang tercium bau harum. Peneliti mematikan api kompor dan memindahkan Nasi Goreng yang sudah matang ke dalam piring. Peneliti menyuruh

anak mencobakan satu persatu secara bergantian. Bila anak masih ragu melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng maka diberikan bimbingan. Langkah demi langkah kegiatan dilakukan bertahap dan berulang-ulang.

Pada akhir pembelajaran, peneliti kembali bersama anak menyimpulkan pelajaran dan menyuruh anak memasukkan nasi putih dan kecap manis ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk sampai tercampur rata, masukkan daun seledri lalu diaduk sampai nasi goreng mengeluarkan aroma harum dan nasi goreng siap disajikan di atas piring. Hasil pertemuan ini: ternyata FB, NIM, dan AP masih memerlukan bimbingan dalam memasukkan nasi putih, serta memberi kecap manis ke dalam Nasi Goreng karena dalam mengaduk nasi goreng masih sering nasi goreng sering tumpah-tumpah keluar dan dalam memberi kecap sering berlebih dari takaran. Memasuk daun seledri ke dalam nasi goreng FB sering lupa, sedangkan NIM dan AP sudah dapat melakukan tanpa bantuan sesuai dengan yang diperagakan. Ternyata ketiga anak yakni: FB, NIM dan AP masih memerlukan bantuan dalam menandai nasi goreng yang sudah matang, kerena sering bertanya apakah nasi gorengnya sudah masak atau belum. Dalam mematikan api kompor ketiga anak masih memerlukan bantuan karena

masih ragu-ragu memutar tombol kompor.. Untuk menyajikan nasi Goreng di atas piring FB dan AP masih memerlukan bimbingan karena nasi goreng yang diletakkan di piring belum rapi. Dari 19 item langkah-langkah membuat Nasi Goreng (terlampir hal: 157) melalui metode demonstrasi diperoleh hasil: FB (57,9%), NIM (68,4%), AP (60,5%).

5) Pertemuan V (sabtu, 8 Agustus 2015)

Setelah kegiatan belajar berlangsung sebanyak empat kali dan dirasa materi pelajaran keterampilan membuat Nasi Goreng telah selesai, kemudian peneliti melakukan evaluasi. Evaluasi dilakukan dari materi secara keseluruhan yakni mulai pengenalan bahan dan alat sampai pada nasi goreng siap disantap sesuai dengan langkah-langkah dalam membuat Nasi goreng dengan metode demonstrasi yang telah ditetapkan. Soal diberikan dengan tes perbuatan. Indikatornya ada 19 langkah membuat Nasi Goreng dan kriteria penilaian pada siswa yaitu: bisa bobotnya (2), bisa dengan bantuan bobotnya (1), dan tidak bisa diberikan bobot (0). (terlampir hal: 142)

Hasil dari evaluasi tersebut, ternyata anak masih ada diberi bantuan dalam: 1) mengupas bumbu (bawang merah, dan bawang putih), 2) menggiling bumbu (3 bh bawang

merah, bawang putih 2 siung, terasi $\frac{1}{2}$ sdt, dan garam $\frac{1}{2}$ sdt), 3) mengiris halus daun seledri, 4) menyalakan api kompor, 5) menandai bentuk minyak yang sudah panas, 6) menumis bumbu yang sudah halus ke dalam minyak panas, 7) memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang, 8) memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang, 9) memasukkan kecap manis, hingga tercampur rata, 10) memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng, 11) menandakan nasi goreng yang sudah matang tercium harum, 12) mematikan api kompor 13) menyajikan nasi goreng di atas piring. Dari 19 item langkah-langkah membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi diperoleh hasil: FB (63,1%), NIM (84,2%), dan AP (76,3%). (terlampir hal: 160)

d. Observasi I

Proses pembelajaran ini diamati oleh observer yaitu teman sejawat yakni yang mengajar di kelas D. VIII di SLB Work Shop Padang. Proses pembelajarannya dilaksanakan oleh peneliti sendiri. Adapun kegiatan yang diamati adalah kegiatan peneliti dan anak saat proses pembelajaran berlangsung. Berdasarkan lembar catatan lapangan yang diisi oleh pengamat dari aspek guru dan anak sebagai berikut:

1) Aktivitas guru dalam pembelajaran keterampilan membuat Nasi Goreng pada anak tunagrahita ringan

Aktivitas guru dalam kegiatan pembelajaran pada siklus I berlangsung telah sesuai dengan rencana yang telah disusun sebelumnya. Peneliti sebagai guru praktisi telah menyesuaikan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan karakteristik anak tunagrahita ringan. Artinya, dengan pedoman yang ada (berdasarkan teori) lebih dirinci lagi agar sesuai dengan kemampuan yang dimiliki anak tunagrahita ringan.

Di samping itu peneliti sebagai guru pratisi telah melaksanakan pembelajaran dengan baik dan melaksanakan bimbingan dan bantuan kepada anak yang belum bisa melakukan seperti yang diperintahkan guru. Pelaksanaan pembelajaran dalam kategori baik karena peneliti memberikan peraga dengan jelas dan menyuruh anak berlatih dengan bimbingan dan mandiri secara berulang-ulang.

2) Segi anak

Aktivitas anak dalam pembelajaran siklus I dalam berlatih membuat Nasi Goreng sudah mulai meningkat. Hal ini terbukti kemampuan FB sudah menjadi (63,1%), NIM (84,2%), dan AP (76,3%). Adapun dampak dari

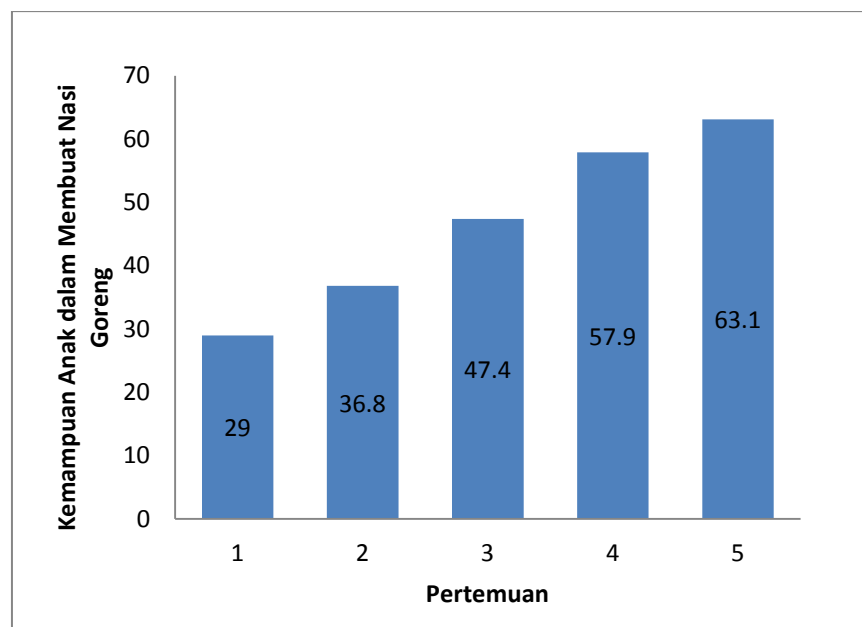
pembelajaran dengan menggunakan metode demonstrasi ini pada siklus I sudah mulai meningkat dalam membuat Nasi Goreng. Namun karena kemampuan anak terbatas, masih ada langkah-langkah pembelajaran yang dikerjakan anak belum sempurna (baik dan benar)

e. Analisis Data Siklus I

Berpedoman kepada proses tindakan yang dilakukan peneliti dan anak, proses pembelajaran belum berjalan baik dan lancar. Ditambah anak terkadang masih kurang bersemangat melakukan perintah-perintah yang disuruh peneliti. Siswa terkadang masih ragu dan bingung dalam melakukan langkah-langkah kegiatan menyiapkan bahan untuk membuat Nasi Goreng, namun peneliti berupaya bagaimana caranya mereka mau belajar dan termotivasi dan percaya diri melakukan mau berusaha agar tidak bosan berlatih dan bersemangat dalam belajar. Secara umum, dampak dari penggunaan metode demonstrasi pada siklus I sudah menampakkan hasil yang meningkat., di mana anak mampu melakukan dengan baik dan benar langkah-langkah kegiatan dalam menyiapkan bahan dan melakukan langkah-langkah untuk membuat Nasi Goreng yang telah ditetapkan.. Disamping itu guru kurang memotivasi anak.

f. Refleksi Siklus I

Berdasarkan hasil pengamatana kolaborator dan peneliti merenungkan kembali terhadap tindakan yang sudah dilakukan, kemudian evaluasi dan diskusi yang telah dilakukan, peneliti bersama kolaborator menyimpulkan bahwa secara umum kegiatan menyiapkan bahan untuk membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi memperoleh dampak yang lebih baik. Hasil yang diperoleh siswa dalam membuat Nasi Goreng selama siklus I dapat digambarkan sebagai berikut:

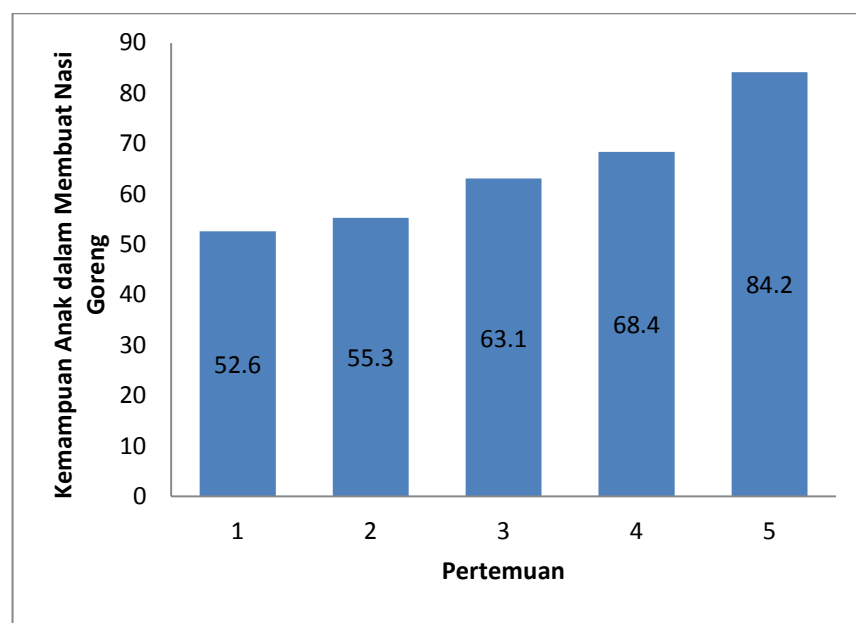


Grafik 1. Pesentase kemampuan FB dalam membuat Nasi Goreng pada siklus I

Berdasarkan grafik di atas maka dapat diketahui bahwa dari 19 item (langkah yang telah ditetapkan) dalam membuat Nasi Goreng, ternyata kemampuan FB pada pertemuan pertama

adalah (29%), pertemuan kedua (36.8%), pertemuan ketiga kemampuan FB naik menjadi (47,4%), pertemuan keempat (57,9%), pada pertemuan kelima kemampuan Fb dalam membuat Nasi Goreng naik kembali menjadi (63,1%). (Terlampir hal. 148-160).

Sedangkan kalau dilihat kemampuan NIM sebagai berikut:

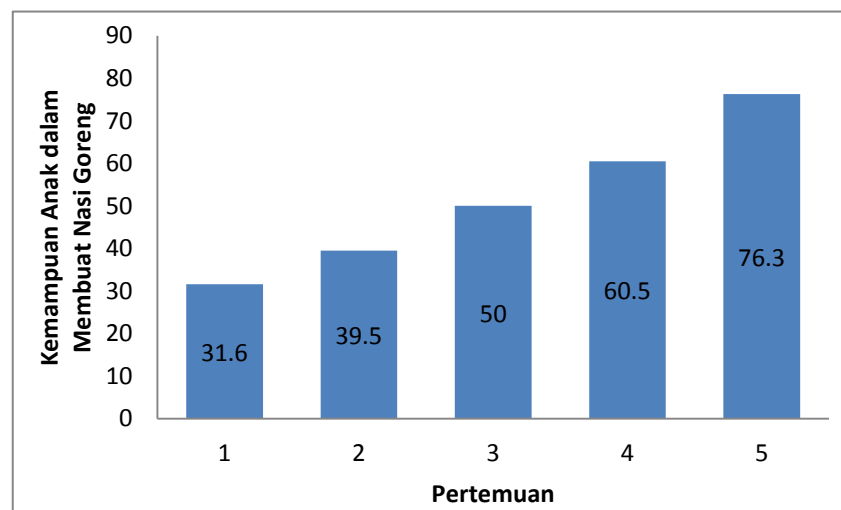


Grafik 2. Persentase kemampuan NIM dalam membuat Nasi Goreng pada siklus I

Berdasarkan grafik di atas maka dapat diketahui bahwa dari 19 item (langkah yang telah ditetapkan) dalam membuat Nasi Goreng, ternyata kemampuan NIM pada pertemuan pertama adalah (52,6%), pertemuan kedua (55,3%), dan pertemuan ketiga adalah (63,1%). Pada pertemuan keempat

kemampuan NIM dalam membuat Nasi Goreng adalah (68,4%), dan pertemuan kelima (84,2%). Nilai tertinggi adalah 100%, hal ini berarti bahwa NIM masih ada yang memerlukan bantuan. (Terlampir hal: 148-160)

Disamping itu kemampuan AP dalam membuat nasi goreng sebagai berikut:



Grafik 3. Persentase kemampuan AP dalam membuat Nasi Goreng pada siklus I

Dari grafik di atas maka dapat diketahui bahwa dari 19 item (langkah yang telah ditetapkan) dalam Nasi Goreng, ternyata kemampuan AP pada pertemuan pertama (31,6%), pertemuan kedua (39,5%), dan pada pertemuan ketiga kemampuan AP (50%). Pada pertemuan keempat kemampuan AP meningkat menjadi (60,5%), dan pertemuan kelima

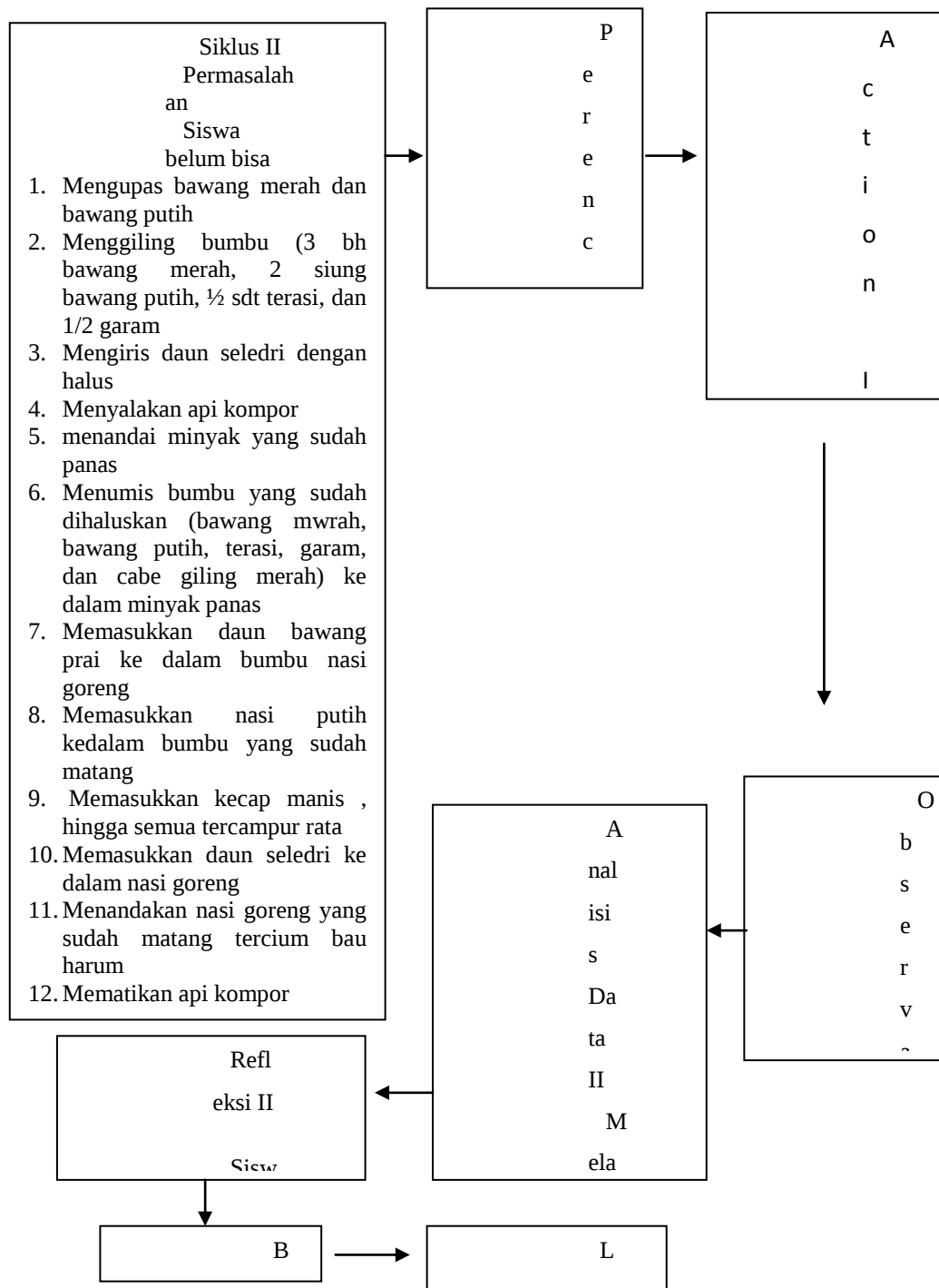
(76,3%). Nilai tertinggi adalah 100%, hal ini berarti AP masih ada yang memerlukan bantuan. (Terlampir hal: 148-160)

Hasil dari gambar grafik di atas diketahui bahwa keterampilan anak dalam membuat Nasi Goreng masih rendah dan belum maksimal dikuasai anak. Namun demikian, bila dilihat dari format tes ternyata masih ada anak yang perlu bantuan dan masih ada yang belum bisa dilakukan dengan baik dan benar dari langkah-langkah yang telah ditetapkan. Di samping itu dari 19 langkah membuat Nasi Goreng yang telah dilatihkan kepada anak, ternyata nilai kemampuan siswa diperoleh FB (63,1%), NIM (84,2%), dan AP adalah (76,3%). Hal ini berarti bahwa ketiga anak masih belum menguasai keterampilan membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar secara keseluruhan. Oleh sebab itu dari kesepakatan (diskusi) antara peneliti dan kolaborator direfleksikan agar dilanjutkan pada siklus II.

Siklus II ini bertujuan untuk lebih memaksimalkan kemampuan yang masih dimiliki anak. Agar anak setelah diberi tindakan mampu membuat Nasi goreng dengan baik dan benar secara mandiri. Untuk itu, pada siklus II ini anak lebih banyak diberikan latihan. Bimbingan dan motivasi diberikan bila anak merasa tidak mampu, jenuh atau bosan.

2. Pelaksanaan Siklus II

Berdasarkan hasil refleksi dari siklus I dapat disimpulkan bahwa dalam membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi kemampuan anak sudah meningkat. Tindakan pada siklus II dilakukan empat pertemuan setelah akhir pembelajaran disetiap pertemuan dilakukan tes. Sebagai gambaran untuk lebih jelasnya upaya yang telah peneliti lakukan dalam meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng pada siklus II dapat dilihat pada bagan alur kerja siklus II. Setiap siklus bertitik tolak dari permasalahan, kemudian membuat perencanaan (*plan*) II, tindakan (*action*), observasi II, analisa data II, dan refleksi II. Jelasnya dapat digambarkan sebagai berikut:



Bagan 4. Alur Kerja Siklus II

a. Permasalahan II

Sesuai bagan di atas, maka keterampilan membuat Nasi Goreng yang masih belum dikuasai anak dengan baik antaranya: 1) Mengupas bawang merah dan bawang putih; 2) Menggiling bumbu (3 bh bawang merah, 2 siung bawang putih, $\frac{1}{2}$ sdt terasi, dan $\frac{1}{2}$ garam; 3) Mengiris daun seledri dengan halus; 4) menyalakan api kompor; 5) Menandai bentuk minyak yang sudah panas; 6) Menumis bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, terasi, garam, dan cabe giling merah) ke dalam minyak panas; 7) memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu nasi goreng; 8) Memasukkan nasi putih kedalam bumbu yang sudah matang; 9) Memasukkan kecap manis ,hingga semua tercampur rata; 10) Memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng, 11) Menandakan nasi goreng yang sudah matang tercium bau harum secara mandiri dengan baik dan benar; 12) mematikan api kompor; 13) menyajikan nasi goreng di atas piring.

b. Perencanaan II

Berdasarkan hasil refleksi siklus I di atas, maka dalam pelaksanaan siklus II ini peneliti bersama kolaborator merencanakan kembali tindakan yang akan dilakukan dalam meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng melalui

metode demonstrasi. Adapun kegiatan yang dilaksanakan dalam tahap perencanaan ini adalah sebagai berikut:

- 1) Menyusun rancangan pembelajaran (RPP) dengan menggunakan metode demonstrasi untuk meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng.
- 2) Rencana terhadap pelaksanaan pembelajaran yakni memantapkan langkah yang telah dikuasai anak dan mengulang langkah pembelajaran yang belum dikuasai anak.
- 3) Membuat format observasi untuk melihat proses pelaksanaan kegiatan belajar mengajar. Lembar observasi ini mencakup aktivitas guru dan anak dalam proses pembelajaran.
- 4) Menyiapkan alat evaluasi (format penilaian) untuk melihat peningkatan kemampuan anak dalam melaksanakan langkah membuat Nasi Goreng dari proses dan hasil kerja anak.
- 5) Merancang pelaksanaan pengelolaan kelas seperti kenyamanan, kebersihan dan kerapian tempat kerja (dapur).
- 6) Memberikan motivasi pada anak agar anak berlatih dan melakukan apa yang diperintahkan peneliti.

c. Tindakan II

Tindakan dilakukan sebanyak empat kali pertemuan yang di mulai 19 Agustus sampai 26 Agustus 2015. Tindakan pembelajaran dilakukan sebanyak empat kali pertemuan. Setiap pertemuan peneliti dan kolaborator melakukan pengamatan kegiatan guru dan siswa dalam menerapkan metode demonstrasi untuk meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi. Setelah itu dilakukan refleksi atau merenungkan kembali tindakan yang telah dilakukan dan upaya perbaikan dari kekurangan atau permasalahan yang telah dihadapi anak dan peneliti dalam pelaksanaan pembelajaran. Adapun kegiatan pelaksanaan tindakan pada siklus II ini sebagai berikut:

1) Pertemuan I (Rabu, 19 Agustus 2015)

Awal pertemuan siklus II ini pembelajaran dimulai pada hari Rabu yang dilakukan setelah melaksanakan pembelajaran sebelumnya. Pembelajaran diawali dengan memberikan salam dengan semangat dan senyum pada anak, anak pun menjawab salam peneliti. Lalu peneliti mengabsen kembali siswa setelah istirahat dilanjutkan dengan appersepsi.

Pada pertemuan I, tujuan kegiatan yaitu: anak mampu

- 1) mengupas bawang merah dan bawang putih; 2)

menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi, dan garam); 3) mengiris daun seledri; 4) menyalakan api kompor. Pada pertemuan pertama ini peneliti memberi instruksi pada anak untuk mengupas bumbu, lalu menghaluskannya. Pada siklus II ini, lebih ditekankan pada kemandirian anak, bila anak tidak bisa maka diberikan bimbingan. Anak melakukan secara berulang-ulang sampai anak mampu melakukan dengan baik dan benar.

Pada akhir pembelajaran, peneliti kembali bersama anak menyimpulkan pelajaran dan menyuruh anak melakukan seperti apa yang telah dipelajarinya. Hasil pertemuan ini ternyata ketiga anak (FB, NIM dan AP) sudah dapat mengupas bawang merah dan bawang putih. Sedangkan FB dan AP belum bisa menggiling bumbu dengan benar dan masih memerlukan bimbingan karena bumbu yang digiling belum halus. Dalam mengiris daun seledri dan menghidupkan api kompor FB masih perlu bimbingan karena FB masih takut tangannya terluka sedangkan menghidupkan api kompor masih ragu-ragu memutar tombol kompor gas. Sedangkan NIM masih memerlukan bimbingan dalam mengiris daun seledri. Dari 19 item langkah-langkah membuat Nasi Goreng (terlampir

hal: 163) melalui metode demonstrasi diperoleh hasil: FB (71%), NIM (84,2%) dan AP (84,2%).

2) Pertemuan II (Kamis, 20 Agustus 2015)

Setelah bel istirahat berbunyi, anak bersama peneliti dan kolaborator kembali ke dalam kelas. Setelah sampai di kelas, peneliti memberi salam dengan semangat dan senyum pada siswa, anak pun menjawab salam peneliti. Lalu mengabsensi siswa dan anak yang dipanggil namanya menjawab sambil mengangkat tangan kanannya. Setelah itu dilakukan appersepsi. Kemudian mengajak anak keruangan keterampilan. Tujuan kegiatan pada pertemuan ini yaitu: 1) menandai bentuk minyak panas; 2) cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan kedalam minyak panas; 3) memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu nasi goreng. Seperti pada pertemuan sebelumnya, pada pertemuan kedua ini peneliti mengawali kegiatan dengan terlebih dahulu memberikan instruksi apa yang akan dilakukan oleh anak. Peneliti menyuruh anak untuk melakukan langkah-langkah kegiatan membuat nasi goreng seperti pada tujuan pembelajaran pada hari ini bila anak masih ragu atau tidak maka diberikan bimbingan dan latihan secara berulang-ulang. Setelah dibimbing anak di suruh berlatih semampunya.

Pada akhir pembelajaran, peneliti kembali bersama anak menyimpulkan pelajaran dan kembali menyuruh kegiatan yang telah dipelajari. Hasil pertemuan ini, ternyata ketiga anak sudah bisa memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu Nasi Goreng, serta menandai minyak panas. Sedangkan FB masih memerlukan bantuan dalam menumis bumbu Nasi Goreng karena bumbu yang ditumis masih sering hangus.. Dari 19 item langkah-langkah membuat Nasi Goreng (terlampir hal: 166) melalui metode demonstrasi diperoleh hasil: FB (73,7%), NIM (89,5%) dan AP (86,8%).

3) Pertemuan III (Sabtu, 21 Agustus 2015)

Setelah tiba dalam kelas, peneliti memberikan salam dengan semangat dan senyum pada anak, anakpun menjawab salam peneliti. Lalu peneliti mengabsensi anak, dan anak yang dipanggil namanya mengangkat tangan kanannya. Setelah itu dilakukan appersepsi dan disuruh anak ke ruang keterampilan. Tujuan kegiatan pada pertemuan ini yaitu: 1) Memasukkan nasi putih kedalam bumbu yang sudah matang; 2) Memasukkan kecap manis , hingga semua tercampur rata; 3) memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng; 4) Menandai nasi goreng yang sudah matang tercium bau harum; 5) mematikan api kompor gas;

6) menyajikan nasi goreng di atas piring. Setelah menyuruh anak mengambil bahan dan peralatan untuk membuat Nasi Goreng, kemudian peneliti menyuruh siswa melakukan langkah-langkah kegiatan membuat Nasi Goreng seperti pada tujuan pembelajaran pada hari ini. Bila anak masih ragu atau tidak bisa maka diberikan bimbingan dan latihan secara berulang-ulang. Setelah dibimbing anak disuruh berlatih semampunya.

Pada akhir pembelajaran, peneliti kembali bersama anak menyimpulkan pelajaran dan kembali menyuruh kegiatan yang telah dipelajari. Hasil pertemuan ini; ternyata FB masih memerlukan bantuan dalam memasukkan nasi kedalam bumbu nasi goreng karena masih ragu-ragu. Sedangkan ketiga anak yakni: FB, NIM dan AP dalam memberi kecap manis dan menandai pada nasi goreng sudah matang masih memerlukan bimbingan karena masih melebihi takaran yang telah ditentukan. Untuk FB dan AP masih perlu bantuan dalam mematikan api kompor gas masih sering salah putar tombol, sedangkan NIM sudah dapat mematikan api kompor dengan benar. Dari ke 19 item langkah-langkah membuat Nasi Goreng (terlampir hal: 169) melalui metode demonstrasi diperoleh hasil FB (78,9%), NIM (97,4%), dan AP (92,1%).

4) Pertemuan IV (Rabu, 26 Agustus 2015)

Setelah kegiatan pembelajaran berlangsung sebanyak tiga kali dan dirasa materi pembelajaran keterampilan membuat Nasi goreng telah selesai, kemudian peneliti melakukan evaluasi secara keseluruhan langkah-langkah membuat Nasi Goreng. Evaluasi dilakukan dari materi secara keseluruhan yakni: mulai mengenalkan bahan dan alat sampai pada Nasi Goreng siap untuk dikonsumsi sesuai dengan langkah-langkah dalam membuat Nasi Goreng. Soal diberikan dengan tes perbuatan. Tujuannya untuk melihat kembali kemampuan anak melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dari langkah yang dilakukan.

Hasil dari evaluasi tersebut, ternyata FB dan AP masih memerlukan bantuan dalam menggiling bumbu, menandai Nasi Goreng yang sudah matang, memasukkan kecap manis ke dalam Nasi goreng, menandai nasi goreng yang sudah matang dan mematikan api kompor masih memerlukan bantuan. Sedangkan mengiris daun seledri dan menumis bumbu FB masih memerlukan bantuan dan bimbingan. Untuk AP sudah bisa melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan baik dan secara mandiri walau pun masih ada dua item yang memerlukan bantuan seperti menggiling bumbu karena kalau sudah

menggiling bawang merah AP tidak dapat melanjutkan sebab sering keluar air mata dan menandai nasi goreng yang sudah masak. Untuk NIM sudah dapat melakukan langkah-langkah membuat nasi goreng dengan baik secara mandiri. Dari 19 item langkah-langkah membuat Nasi Goreng (terlampir hal: 172) melalui metode demonstrasi diperoleh hasil: FB (82,4%), NIM (100%), dan AP (94,7%)

d. Observasi II

Proses pembelajaran ini diamati oleh observer yaitu teman sejawat yang mengajar di kelas D. VIII di SLB Work Shop Padang. Sedangkan proses pembelajarannya dilaksanakan oleh peneliti sendiri. Adapun kegiatan yang diamati adalah kegiatan guru dan anak saat proses pembelajaran berlangsung. Berdasarkan lembaran pencatatan lapangan yang diisi oleh pengamat dari aspek guru dan anak sebagai berikut:

- 1) Aktivitas peneliti dalam melaksanakan metode demonstrasi dalam pembelajaran membuat Nasi Goreng

Aktivitas peneliti dalam kegiatan pembelajaran pada siklus II berlangsung telah sesuai dengan rencana yang telah disusun sebelumnya. Peneliti sebagai guru pratisi telah melaksanakan pembelajaran dan bimbingan serta latihan

kepada siswa secara berulang-ulang. Anak disuruh melakukan perintah, kalau anak tidak bisa melakukan baru diberikan bimbingan dan bantuan sampai anak mampu melakukan langkah-langkah membuat Nasi goreng yang telah ditetapkan dengan benar. Kemampuan anak ini dilihat dari proses pembelajaran dan hasil kerja anak dalam membuat Nasi Goreng dengan benar.

2) Segi anak

Aktivitas anak dalam kegiatan pembelajaran siklus II ini terlihat anak sudah mulai luwes dalam bekerja dalam membuat Nasi Goreng. Hal ini terlihat pada hasil kerja anak ada yang sudah bisa seperti yang diinginkan. anak mulai termotivasi dan semangat belajar. Pembelajaran dengan menggunakan metode demonstrasi.

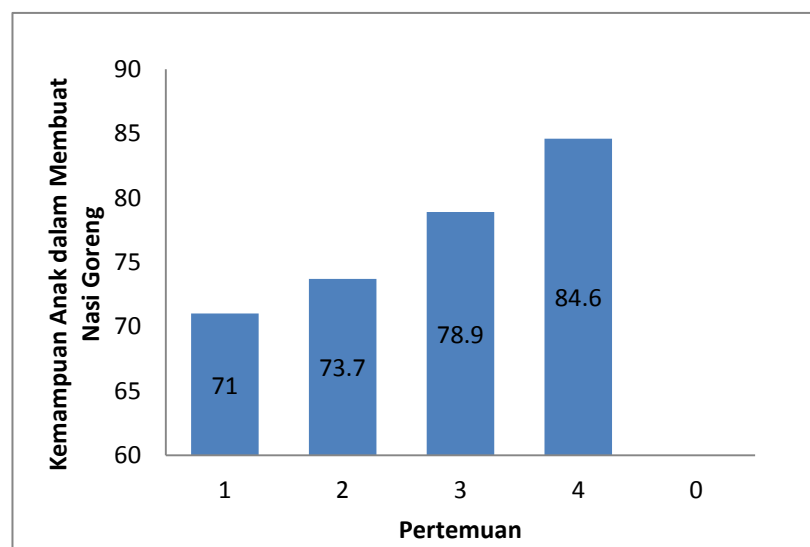
e. Analisis Data Siklus II

Berdasarkan hasil analisa data antara peneliti dan kolaborator bahwa pada dasarnya siklus II merupakan kelanjutan dari pembelajaran siklus I yang sudah dianggap berhasil pembelajarannya dengan metode demonstrasi dalam meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng bagi anak tunagrahita ringan D VIII. Melalui observasi II terlihat juga masing-masing hasil kerja anak dalam membuat Nasi Goreng

seperti langkah-langkah yang telah dipelajari sesuai dengan kemampuan anak, artinya meskipun diterangkan dan dibimbing namun hasil anak berbeda yang dapat dikatakan karena perbedaan kemampuan anak.

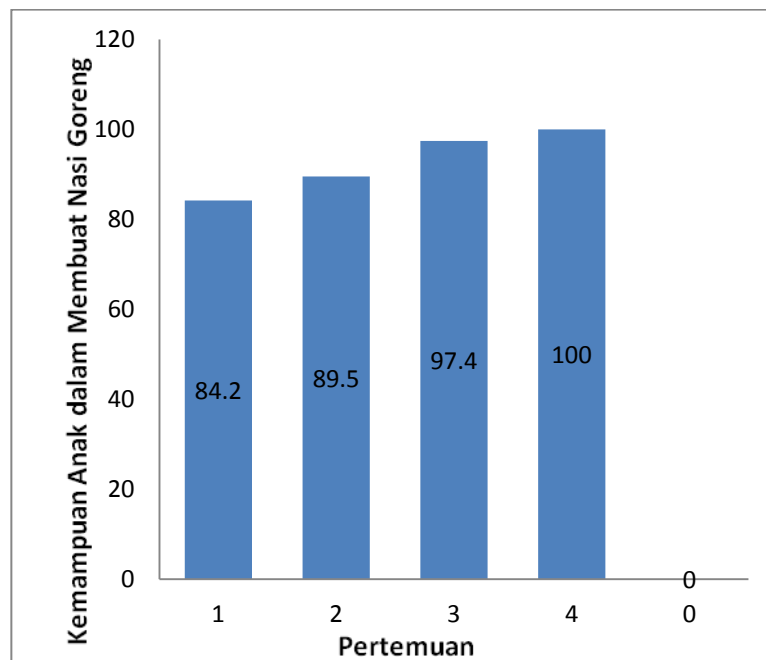
f. Refleksi II

Hasil dari pengamatan peneliti bersama kolaborator dan anak telah dilakukan, maka selanjutnya dilakukan perenungan serta diskusi terhadap tindakan yang telah dilakukan. Peneliti dan kolaborator menyimpulkan bahwa pada umumnya anak sudah bisa melakukan seperti yang diperintahkan. Hasil tes secara keseluruhan pada siklus II ini dapat dilihat pada grafik 4.



Grafik 4. Persentase kemampuan FB dalam membuat Nasi Goreng pada siklus II

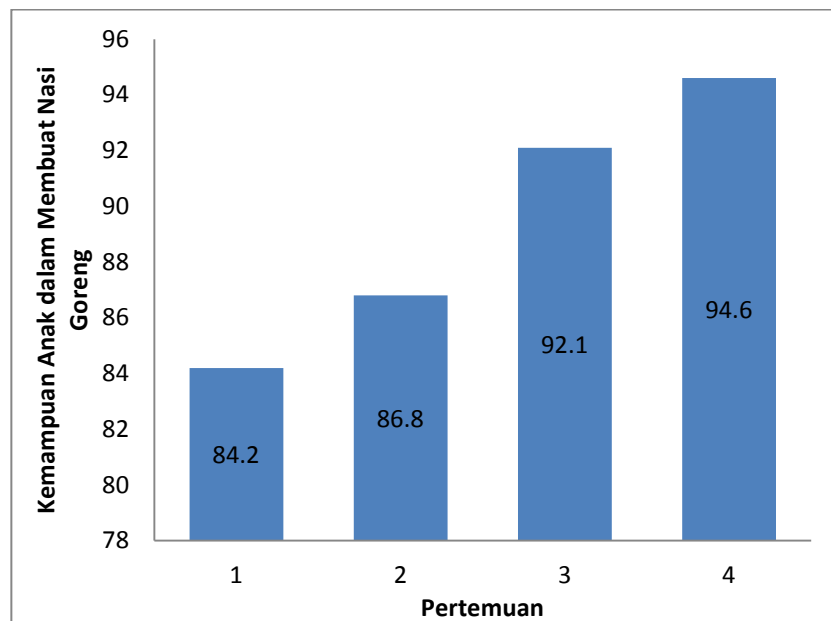
Berdasarkan grafik di atas maka dapat diketahui bahwa dari 19 item (langkah yang telah ditetapkan) dalam Nasi goreng, ternyata kemampuan FB pada pertemuan pertama siklus II adalah (71%) pertemuan kedua (73,7%), pertemuan ketiga kemampuan FB (78,9%). Pada pertemuan keempat kemampuan FB dalam membuat Nasi Goreng adalah (84,6%). Artinya anak sudah bisa dilakukan langkah membuat Nasi Goreng tapi masih ada langkah yang memerlukan bantuan. Sedangkan kalau kita lihat kemampuan NIM sebagai berikut:



Grafik 5. Persentase kemampuan NIM dalam membuat
Nasi Goreng pada siklus II

Berdasarkan grafik di atas maka dapat diketahui bahwa dari 19 item (langkah yang telah ditetapkan) dalam Nasi Goreng, ternyata kemampuan NIM pada pertemuan pertama siklus II adalah (84,2%), pertemuan kedua (89,5%), pertemuan ketiga adalah (97,4%), dan pertemuan keempat kemampuan NIM adalah (100%). Artinya NIM sudah bisa melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar secara mandiri.

Sedangkan kalau dilihat dari kemampuan AP sebagai berikut:



Grafik 6. Persentase kemampuan AP dalam membuat Nasi Goreng pada siklus II

Berdasarkan grafik di atas maka dapat diketahui bahwa dari 19 item (langkah yang telah ditetapkan) dalam Nasi Goreng, ternyata kemampuan AP pada pertemuan pertama (84,2%), pertemuan ke dua kemampuan AP (86,8%), pertemuan ketiga (92,1%), dan pada pertemuan keempat adalah (94,7%).

Berdasarkan hal di atas berarti bahwa ketiga anak ini telah mulai bisa melakukan kegiatan membuat Nasi Goreng secara mandiri. Untuk itu peneliti dan kolaborator sepakat untuk mengakhiri tindakan pada siklus II ini.

B. Analisis Data Hasil Penelitian

Analisis data yang peneliti laksanakan bersifat kualitatif berdasarkan catatan hasil pengamatan dan diskusi dengan memfokuskan dalam meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi pada anak tunagrahita ringan kelas D. VIII. Penelitian dilaksanakan dalam 2 (dua) siklus. siklus I pada tanggal 29 Juli sampai dengan 8 Agustus 2015. Sedangkan siklus II dimulai pada tanggal 19 Agustus sampai 26 Agustus 2015. Pembelajaran dimulai dengan membuat perencanaan tindakan dengan menggunakan metode demonstrasi. Lalu mengadakan tindakan yang dimulai dari tindakan awal, tindakan inti, dan tindakan akhir. Setiap pertemuan diadakan tes sesuai dengan apa yang telah dilatihkan. Akhir dari siklus adanya laporan hasil pengamatan kolaborator, lalu peneliti dan kolaborator menganalisis kegiatan dan hasil yang telah dicapai dan akhirnya mengadakan refleksi untuk menentukan bentuk tindak lanjut berikutnya. Dari hasil reduksi data dipaparkan dalam bentuk naratif tentang proses pembelajaran dalam meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng, maka pertanyaan penelitian pada Bab I dapat terjawab.

1. Pertanyaan penelitian ke-1 (Bagaimanakah proses pembelajaran untuk meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang ?).

Adapun proses membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas D. VIII di SLB Work Shop Padang dilakukan dengan langkah sebagai berikut:

- a. Proses pemberian tindakan ada 2 (dua) siklus. Siklus II merupakan lanjutan dari siklus I. Siklus I diberikan pembelajaran dari langkah-langkah membuat Nasi Goreng. Sedangkan siklus II untuk melatih kembali langkah yang belum mampu dilakukan anak dengan baik dan benar secara mandiri.
- b. Pada tahap awal, peneliti menjelaskan tentang tujuan dan manfaat dari kemampuan membuat Nasi Goreng untuk kehidupannya kelak.
- c. Proses pembelajaran dilaksanakan bertahap sesuai dengan langkah-langkah membuat Nasi Goreng yang telah ditetapkan sebelumnya.
- d. Selama proses kegiatan dilakukan dengan rileks tapi tetap serius, peneliti memperhatikan perbedaan motivasi, gerakan tangan anak dalam membuat Nasi Goreng.
- e. Jika suatu tahap sudah dikuasai siswa, maka peneliti melanjutkan.
- f. Selama proses pembelajaran berlangsung, kolaborator dan peneliti memperhatikan, mengoreksi dan memperbaiki kesalahan yang dilakukan anak.
- g. Setiap akhir kegiatan, peneliti memberikan penilaian dan memberikan pengarahan, bimbingan dan memperbaiki kesalahan yang dilakukan anak serta terus memberikan semangat supaya anak lebih termotivasi dalam belajar.

- h. Proses pembelajaran dilakukan secara berulang-ulang sampai anak mampu membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar sesuai dengan yang diharapkan.

Selanjutnya adalah analisis pada pertanyaan berikutnya yakni:

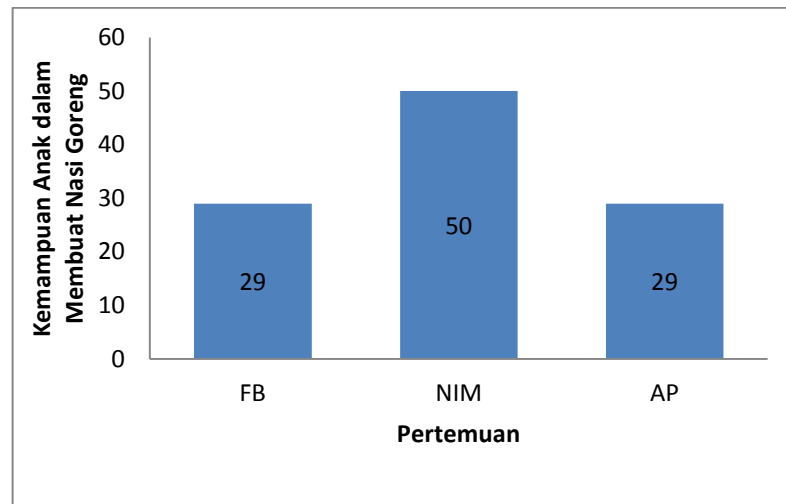
2. Pertanyaan peneliti ke-2: (Apakah metode demonstrasi dapat meningkatkan keterampilan membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas VIII di SLB Work Shop Padang ?).

Menjawab pertanyaan di atas, dapat digambarkan secara kualitatif dan grafik dari hasil tes yang telah dilakukan peneliti. Hasil tes dilakukan untuk mengetahui kemampuan yang dikuasai siswa dari langkah-langkah membuat Nasi Goreng yang telah diajarkan. Tahap awalnya adalah melihat dari kemampuan awal (sebelum diberikan tindakan) yang dimiliki siswa dalam membuat Nasi Goreng:

- a. Hasil asesmen kemampuan awal siswa membuat Nasi Goreng (sebelum diberikan tindakan).

Seperti telah diuraikan bahwa sebelum anak melakukan kegiatan membuat Nasi Goreng dengan menggunakan metode demonstrasi secara intensif, terlebih dahulu yang perlu diberikan tes untuk mengetahui kemampuan awal yang dimiliki anak dalam membuat Nasi Goreng. Tes yang diberikan adalah tes perbuatan. Hasil asesmen kemampuan

anak dalam membuat Nasi Goreng dapat digambarkan sebagai berikut:



Grafik 7. Rekapitulasi Kemampuan Awal FB,NIM dan AP dalam Membuat Nasi Goreng sebelum diberikan Tindakan

Berdasarkan grafik rekapitulasi hasil kemampuan awal anak tunagrahita ringan (FB, NIM, dan AP) kelas D. VIII di atas dalam membuat Nasi Goreng diketahui bahwa: FB memiliki kemampuan (29%), NIM kemampuannya dalam membuat Nasi Goreng adalah (50%), dan kemampuan AP adalah (29%) dari 19 langkah membuat Nasi Goreng yang diujikan pada anak. Hasil tes menunjukkan bahwa pada umumnya baik FB, NIM, dan AP masih belum bisa membuat Nasi goreng dengan baik dan benar.

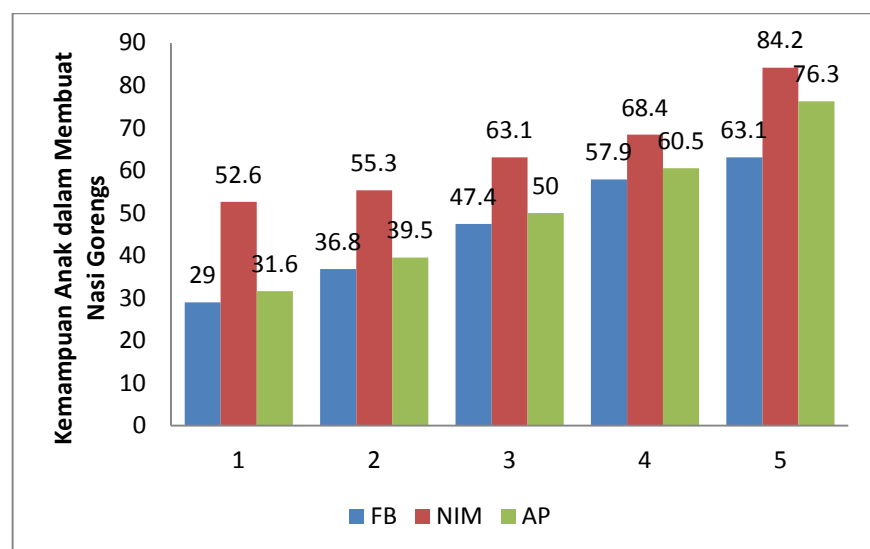
Berdasarkan kondisi awal tersebut, maka peneliti memberikan tindakan untuk meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi. Setelah diberikan tindakan dengan metode demonstrasi, maka diberikan tes kemampuan membuat Nasi Goreng sesuai yang telah diajarkan. Adapun hasil tes untuk masing-masing anak setelah diberikan tindakan pada siklus I.

- b. Hasil kemampuan siswa membuat Nasi Goreng setelah diberikan metode demonstrasi secara intensif (siklus I)

Pada siklus ini, peneliti memberikan tindakan dalam pembelajaran keterampilan membuat Nasi Goreng pada siklus I ini menggunakan metode demonstrasi yang lebih insentif. Dalam pelaksanaan pembelajaran melalui metode ini, diberikan penjelasan beserta peragaan oleh guru, lalu anak disuruh mempraktekkan dengan dibimbing kemudian dilanjutkan dilatih supaya anak mampu melakukan sendiri secara mandiri. Anak disuruh melihat dan memperhatikan peneliti cara mengupas bumbu, menggiling bumbu, mengiris daun bawang prai dan daun seledri, mengaduk bumbu dan nasi sampai rata, sehingga menjadi makanan Nasi Goreng yang lezat. Kemudian menyuruh anak melakukan kegiatan seperti yang dijelaskan dan diperagakan guru yang telah dimengerti anak. Bila anak tidak bisa maka diberikan bimbingan. Kegiatan

ini dilakukan dengan contoh berulang-ulang sampai anak bisa melakukan sendiri secara mandiri.

Kegiatan dilakukan berdasarkan langkah-langkah yang telah ditetapkan. Berdasarkan hasil tes kemampuan masing-masing anak di siklus I dapat dilihat pada grafik 8.



Grafik 8. Rekapitulasi Kemampuan FB,NIM dan AP dalam membuat Nasi Goreng pada siklus I

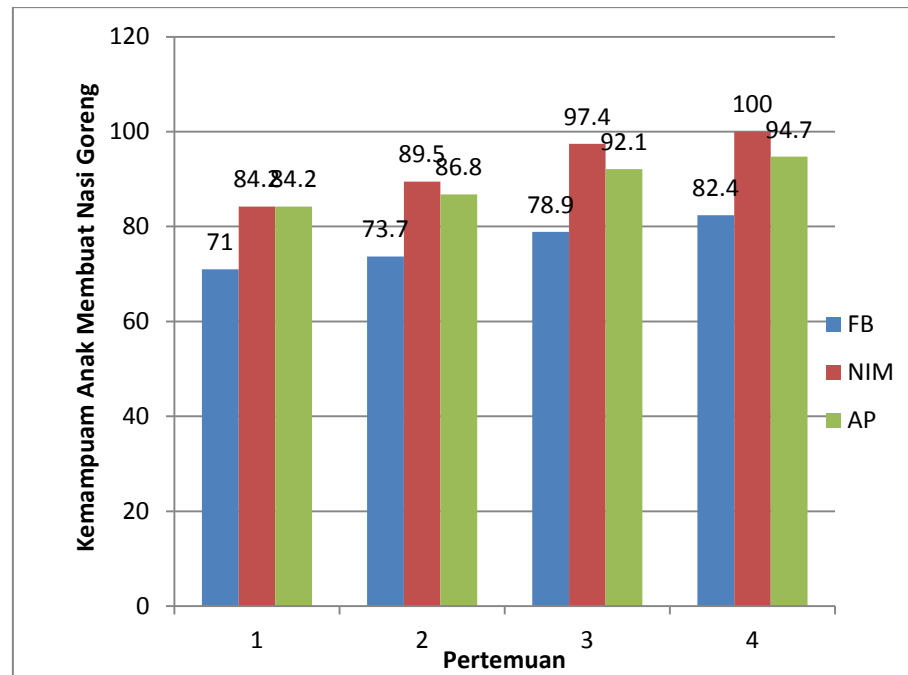
Berdasarkan grafik di atas maka dapat diketahui bahwa kemampuan anak untuk membuat nasi goreng setelah diberikan perlakuan itu melalui metode yang lebih intensif mulai meningkat. Hal ini ditandai dengan semakin meningkatnya persentase kemampuan anak dalam melaksanakan langkah-langkah dalam membuat Nasi Goreng yang telah ditetapkan. Saat asesmen kemampuan FB (29%),

NIM adalah (50%), dan AP adalah (29%) dari item langkah keterampilan membuat Nasi Guru yang ditetapkan. Sedangkan pada akhir siklus I kemampuan FB meningkat menjadi (63,1%), NIM telah meningkat menjadi (84,2%), dan AP adalah (76,3%)

Dengan demikian, pada siklus I ini peningkatan kemampuan FB adalah (34,1%), NIM peningkatan kemampuannya adalah (34,2%), dan AP meningkat menjadi (47,3%). Berarti AP lebih banyak peningkatannya dibanding FB dan NIM. Karena masih belum ada yang maksimal, maka untuk lebih memaksimalkan kemampuan anak pembelajaran dilanjutkan siklus II.

- c. Hasil kemampuan anak membuat Nasi Goreng setelah diberikan metode demonstrasi (siklus II)

Pada siklus II ini peneliti memberikan pembelajaran yang belum dikuasai anak dari siklus I untuk mengetahui kemampuan anak dalam membuat Nasi Goreng menggunakan metode demonstrasi. Oleh sebab itu pada siklus ini bertujuan agar anak mampu membuat Nasi Goreng sesuai dengan yang telah ditetapkan dengan benar. Kenaikan kemampuan anak dalam membuat Nasi Goreng dapat dilihat dari hasil tes. Berdasarkan hasil tes dari kemampuan membuat Nasi Goreng pada siklus II anak dapat digambarkan sebagai berikut:



Grafik 9. Rekapitulasi Kemampuan FB,NIM dan AP dalam membuat Nasi Goreng pada siklus II

Berdasarkan grafik di atas maka dapat diketahui bahwa kemampuan anak membuat Nasi Goreng setelah diberikan perlakuan yaitu melalui metode demonstrasi yang lebih intensif mulai meningkat. Hal ini ditandai dengan semakin meningkatnya persentase kemampuan anak dalam melaksanakan langkah-langkah membuat Nasi Goreng yang telah ditetapkan. FB pada siklus I memiliki kemampuan (63,1%), NIM memiliki kemampuan (84,2%), dan AP adalah (76,3%) dari 19 item langkah membuat Nasi Goreng yang telah ditetapkan. Sedangkan pada siklus II kemampuan FB

meningkat menjadi (84,6%), NIM telah meningkat menjadi (100%) dan AP meningkat menjadi (94,6%)

Hal ini berarti bahwa NIM sudah bisa membuat Nasi Goreng secara mandiri, sedangkan FB dan AP masih memerlukan bantuan dalam membuat Nasi Goreng. Jadi, peningkatan kemampuan FB (21,5%), peningkatan NIM adalah (15%), sedangkan peningkatan AP adalah (18,3%). Berarti FB lebih besar peningkatannya, meskipun FB masih ada yang memerlukan bantuan secara keseluruhannya.

Berdasarkan data di atas, berarti materi pada siklus I dan II sudah bisa dikatakan dikuasai siswa secara mandiri. Karena pada umumnya langkah membuat Nasi Goreng telah dapat dilakukan siswa dengan baik dan benar, maka tindakan dihentikan pada siklus II ini.

C. Pembahasan

Meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi sesuai dengan tujuan penelitian dijabarkan dalam dua hal yaitu: 1) proses pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas D. VIII di SLB Work Shop Padang dan 2) membuktikan bahwa metode demonstrasi dapat meningkatkan

keterampilan membuat Nasi Goreng anak tunagrahita ringan kelas D.

VIII di SLB Work Shop Padang.

1. Proses pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi bagi anak tunagrahita ringan kelas D. VIII di SLB Work Shop Padang.

Membelajarkan siswa tunagrahita ringan yang memiliki keterbatasan dalam intelegensi memerlukan upaya yang maksimal untuk membelajarkan anak dengan baik sehingga hasil yang diperoleh anak sesuai dengan kemampuan optimal yang masih dimilikinya. Namun peneliti merasa bahwa keterampilan membuat nasi goreng belum semua anak dapat membuatnya dengan sempurna, masih dapat kekurangannya dan membutuhkan waktu yang panjang. Hal ini disebabkan karena keterbatasan anak tunagrahita ringan memiliki IQ 55 – 69 dan memiliki prestasi belajar yang rendah, sehingga tidak naik kelas dan sulit menangkap pelajaran (Munawir Yusuf 2005:69). Namun demikian Muljono Abdurrahman dan Sudjadi (1994:24) bahwa:

Anak tunagrahita ringan merupakan anak yang masih memiliki potensi untuk menguasai mampu bekerja untuk mata pelajar akademik di sekolah dasar, namun juga untuk melakukan penyesuaian sosial yang dalam jangka panjang dapat berdiri sendiri dalam masyarakat dan mampu bekerja untuk menopang sebagian atau seluruh kehidupan orang dewasa.

Berdasarkan pendapat di atas, jelaslah bahwa anak tunagrahita ringan meskipun punya keterbatasan intelegensi dan kemampuan secara

akademik namun masih bisa dididik untuk akademik di tingkat sekolah dasar dan keterampilan untuk kehidupan ekonominya kelak. Oleh sebab itu maka dalam membelajarkan keterampilan pada anak tunagrahita ringan agar memperoleh hasil yang diinginkan haruslah dilakukan dengan metode yang tepat agar dapat memaksimalkan kemampuan yang masih dimilikinya. Secara fisik anak ini tidak mengalami masalah, namun akibat keterbatasan intelegensinya ia sulit mengingat yang abstrak dan berbelit-belit.

Berdasarkan pendapat di atas, jelaslah bahwa anak tunagrahita ringan meskipun punya keterbatasan secara akademik namun masih bisa didik dan dilatih agar mempunyai keterampilan yang bermanfaat bagi dirinya nanti. hal ini juga seperti yang dicantumkan dalam Depdiknas (2006:22) “Kurikulum Pendidikan Luar Biasa bahwa selain bidang akademik dasar juga lebih diarahkan pada keterampilan vokasional”.

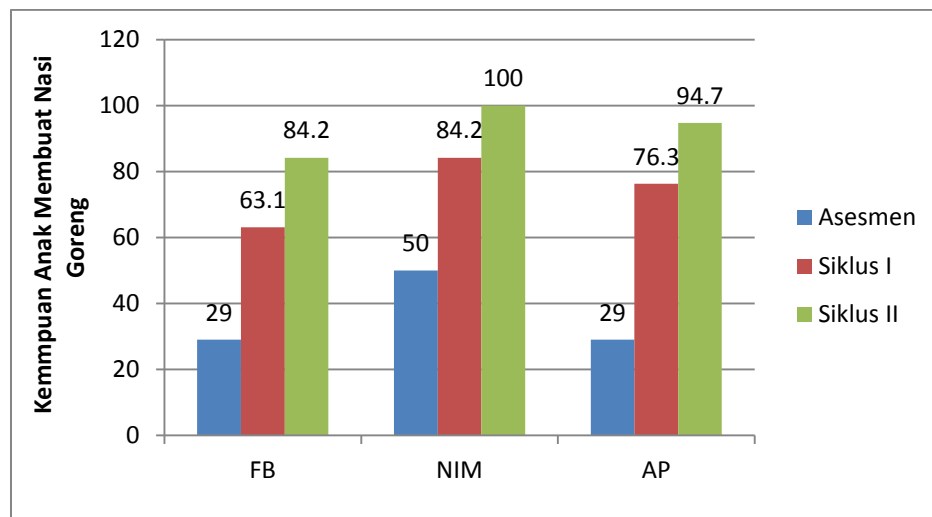
Keterampilan vokasional ini diarahkan kepada potensi yang ada di sekolah atau di daerah masing-masing dan untuk mengembangkan kreasi inovatif. Oleh sebab itu, pada penelitian ini peneliti memanfaatkan nasi putih yang selalu ada di dalam rumah tangga dapat diolah menjadi makanan yang lezat yaitu nasi goreng. Keterampilan ini ditujukan untuk membekali anak agar kelak dapat hidup mandiri.

Pelaksanaan pembelajaran membuat nasi goreng melalui metode demonstrasi dilakukan dengan langkah-langkah yang telah ditetapkan. Adapun langkahnya sebagai berikut: 1) Mengenal bahan-bahan yang

digunakan untuk membuat nasi goreng; 2) Mengenal alat yang digunakan untuk membuat Nasi Goreng; 3) Mengupas bumbu (3 buah bawang merah dan 2 siung bawang putih); 4) Menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam); 5) Membersihkan daun bawang prai dan daun seledri; 6) Mencuci daun bawang prai dan daun seledri; 7) Mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm; 8) Mengiris daun seledri dengan halus; 9) Menyalakan kompor; 10) Meletakkan kuali dan menuangkan minyak goreng; 11) Menandai bentuk minyak yang sudah panas; 12) Menumis bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum; 13) Memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata; 14) Memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu; 15) Memasukkan kecap manis ke nasi goreng; 16) Memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng; 17) Menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum; 18) Mematikan kompor; 19) Menyajikan nasi goreng di atas piring. Berdasarkan langkah-langkah tersebut, anak diberikan contoh cara pengerjaannya setahap demi setahap sampai akhirnya siswa mampu membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar secara mandiri.

2. Metode demonstrasi dapat meningkatkan keterampilan membuat Nasi Goreng anak tunagrahita ringan kelas D. VIII di SLB Work Shop Padang.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin meningkatnya keterampilan membuat Nasi Goreng anak melalui pembelajaran dengan metode demonstrasi yang lebih intensif. Hal ini terlihat bahwa anak sudah terampil membuat Nasi goreng sendiri sesuai dengan kemampuan yang dimilikinya. Keterampilan membuat nasi goreng anak sudah meningkat secara nyata seperti yang digambarkan pada grafik 10.



Grafik 10. Kemampuan anak tunagrahita ringan (FB,NIM dan AP)dalam membuat Nasi Goreng (Sebelum tindakan Siklus I dan Siklus II)

Hasil penelitian menunjukkan peningkatan keterampilan membuat Nasi Goreng, namun dari setiap tindakan mengalami peningkatan. Hal ini dapat dilihat sampai pada akhir pertemuan siklus II NIM pada akhir pertemuan siklus II keterampilannya dalam membuat Nasi Goreng sudah sangat meningkat yakni

(100%). Kategori persentase paling tinggi adalah 100% dari 19 item langkah membuat Nasi Goreng yang telah ditetapkan. Di samping itu kemampuan untuk FB sampai akhir pertemuan siklus II ini memperoleh (84,2%) dan kemampuan AP (94,6%)

Pada siklus II bertujuan adalah untuk mengulang materi yang belum dikuasai siswa dan memantapkan kemampuan yang telah dimiliki siswa. Namun demikian, secara sederhana dan untuk keperluannya sendiri mereka sudah terampil membuat Nasi Goreng sendiri.

Hal ini terbukti bahwa meskipun anak tunagrahita ringan yang mengalami keterbatasan dalam intelegensi, namun disisi lain mereka masih bisa dididik untuk menguasai keterampilan demi kehidupannya kelak. Untuk itu melalui demonstrasi agar anak melihat sendiri cara melakukan keterampilan tersebut. Metode demonstrasi adalah cara penyajian bahan pelajaran dengan memperagakan atau mempertunjukkan kepada anak suatu proses, situasi atau benda tertentu yang sedang dipelajari, baik sebenarnya maupun tiruan yang sering disertai penjelasan lisan. Dengan metode demonstrasi ini diharapkan siswa mampu meniru bagaimana cara melakukan keterampilan tersebut. Syaufil Bahri Djamarah (2002:102) mengatakan kelebihan metode demonstrasi antara lain:

- a. Dapat membuat pengajaran menjadi lebih jelas dan lebih kongkrit, sehingga menghindari verbalisme (pemahaman cecara kata-kata atau kalimat)
- b. Anak lebih mudah memahami apa yang dipelajari,
- c. Proses pengajaran lebih menarik,
- d. Anak dirancang untuk aktif mengamati, menyesuaikan antara teori dengan kenyataan dan mencoba melakukan sendiri.

Di samping itu dalam metode demonstrasi ada tiga perbuatan yang merupakan komponen utama dalam Moeslinchatoen (1999:109) yakni: “Menunjukkan – showing; mengerjakan – doing; menjelaskan – tel-ling”. Anak dirangsang untuk aktif mengamati, menyesuaikan antara tiori dengan kenyataan. Ini dilakukan dengan harapan mereka mampu melakukan kegiatan-kegiatan lain dalam kehidupan sehari-hari secara mandiri nantinya. Anak dijadikan subjek penelitian ini memiliki perbedaan kemampuan, sehingga meskipun diberikan perlakuan yang sama namun hasil yang mereka perolehpun berbeda.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penelitian tindakan kelas ini dilakukan bekerjasama dengan guru kelas sebagai mitra dalam berkolaborasi untuk mengamati dan mencatat segala kekurangan yang muncul selama penelitian berlangsung dengan adanya pengamat, peneliti akan mengetahui kekurangan yang terjadi pada peneliti selama dalam proses pemberian tindakan atau intervensi, sehingga dapat memperbaiki pada pertemuan berikutnya.. Dengan melihat dan mencermati dari pertemuan demi pertemuan serta hasil prestasi yang ditunjukkan anak peneliti bersama kolabolator menyimpulkan penelitian sebagai berikut :

1. Proses pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat Nasi Goreng bagi anak tunagrahita ringan kelas D. VIII di SLB Work Shop Padang

Proses pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat Nasi Goreng melalui metode demonstrasi dilakukan dengan kegiatan: a) Perencanaan diantaranya: membuat RPP, mempersiapkan media, format observasi dan format penilaian. b) Pelaksanaan, yakni melaksanakan pembelajaran dengan metode latihan. Kegiatan membuat Nasi Goreng ini ditetapkan 10 langkah kegiatan. Dalam pelaksanaan dibagi II siklus. c) Pengamatan, yakni mengamati segala kegiatan yang terjadi saat proses pembelajaran baik yang

dilakukan guru maupun anak. d) Refleksi, yakni memberikan gambaran tentang hasil yang diperoleh dari pengamatan. Baik yang telah dicapai atau yang masih belum terlaksana sesuai dengan rencana yang ditetapkan.

2. Hasil belajar dengan metode demonstrasi untuk meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng bagi anak tunagrahita ringan kelas D. VIII di SLB Work Shop Padang.

Berdasarkan hasil tes kemampuan awal dan hasil tes setelah diberikan tindakan, serta hasil diskusi dengan kolaborator terlihat adanya peningkatan kemampuan membuat Nasi Goreng bagi anak tunagrahita ringan. Namun peningkatannya ini sesuai dengan tingkat kemampuan anak masing-masing. Saat asesmen kemampuan FB adalah (29%), NIM adalah (50%), dan AP adalah (29%) dari 19 item langkah keterampilan membuat Nasi Goreng yang ditetapkan. Sedangkan pada akhir siklus I kemampuan FB meningkat menjadi (63,1%), NIM telah meningkat menjadi (84,6%), dan AP adalah (76,3%). Jadi pada siklus I ini peningkatan kemampuan FB adalah (34,1%), NIM peningkatan kemampuannya adalah (34,2%), dan AP meningkat menjadi (47,3%). Berarti AP lebih banyak peningkatannya dibanding FB dan NIM. Sedangkan pada siklus II kemampuan FB meningkat menjadi (84,6%). Peningkatan NIM adalah (100%) dan AP meningkat menjadi (94,6%). Jadi, peningkatan kemampuan FB adalah (21,5%), peningkatan NIM

adalah (15%), sedangkan peningkatan AP adalah (18,3%). Hal ini berarti bahwa ketiga anak ini mengalami peningkatan kemampuan membuat Nasi Goreng setelah diberikan metode demonstrasi secara intensif kepada anak.

C. Saran

Saran merupakan harapan dari peneliti yang ditujukan kepada:

1. Guru kelas

Guru yang bijaksana ketahui kemampuan anak jangan diberikan beban yang terlalu berat, ciptakan metode yang tepat yang sesuai dengan tingkat kemampuan anak

2. Penelitian selanjutnya

Penelitian ini dapat dilanjutkan oleh peneliti lainnya di sekolah-sekolah lain dan mencari permasalahan lain yang dapat menggunakan metode demonstrasi pada bidang keterampilan. Karena hal ini sangat akan sangat berguna bagi penelitian yang berkaitan dengan permasalahan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin.Moh. (1995). *Ortopedagogik Anak Tunagrahita*. Jakarta : Depdikbud
- Amin. Moh& Ina Yusuf Kusuma. (1996). *Orthopedagogik Anak Tunagrahita* : Jakarta Depdikbud.
- Buku Panduan Skripsi dan Karya Ilmiah (2010).Kementrian Pendidikan Nasional. Universitas Negeri Padang
- Carla Maharani (2013) *Nasi Goreng Istimewa*. Jakarta Selatan; Demedia
- Depdiknas.(2006). *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Jakarta
- , (2004). *Pendidikan Anak Luar Biasa*. Jakarta: Depdinas.
- Depdikbud (1995). *Kemampuan Merawat Diri Untuk SDLB Tunagrahita*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Direktorat Pendidikan Luar Biasa (2004). *Alat Identifikasi Anak Berkebutuhan Khusus*. Jakarta: Depdiknas.
- Daryanto. 2013. *Strategi dan Tahapan Mengajar*. Bandung : CV Yrama Widya
- Djaja Rahardja. (2006). *Pendidikan Anak Berkebutuhan Khusus*. Jakarta: Depdiknas.
- Djamarah, Syaiful Bahri. 1997. *Guru dan Anak Didik Dalam Interaksi Edukatif*. Banjarmasin: Rineka Cipta
- Djamarah. 2002. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- IGAK Wardani (2007). *Pendidikan Tindakan Kelas*. Jakarta; Universitas Terbuka.

- J.J. Hasibuan, Moedjiono. (2010). *Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Kurniasih. (2003). *Panduan pelaksanaan keterampilan kehidupan sehari-hari*. Jakarta: Dep. Sosial RI.
- Lexy Maleong (1988). *Penelitian Kualitatif*. Jakarta:Erlangga
- Munawir Yusuf dkk (2003). *Pendidikan Bagi Anak Dengan Problema Belajar*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Moeslichatoen R. (1999). *Metode Pengajaran di TK*. Jakarta: Rineka Cipta.
(online)
- Muljiono Abdurrachman dan Sudjadi (1994), *Pendidikan Anak Berkebutuhan Khusus*. Jakarta: Rineke Cipta.
- Muhibbin Syah (2003). *Psikologi Belajar*. Jakarta : Raja Grafindo Persada.
- Nurul Zuriah (2003). *Penelitian Tindakan Kelas dalam Bidang Pendidikan dan Sosial* ,Malang: Bayumedia.
- Rochiati Wiriaatmaja (2005) *Penelitian Tindakan Kelas*, Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Roestiyah, 2001. *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Sutjihati Somantri (2006). *Psikologi Anak Luar Biasa*, Bandung: Refika Aditama.

Sudjana, Nana. (2004). *Dasar-dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algensindo

Suharsimi Arikunto (2008). *Penelitian Tindakan Kelas*, Bandung: Refika Aditama.

..... (1996). *Metodologi pnelitian*. Jakarta: Rineka Cipta

Soemiarti Patmonodewo. (1995). *Pendidikan Anak Prasekolah*. Jakarta: Rineka Cipta.

Syaful Bahri Djamarah (2006), *Prestasi Belajar dan Kompetensi Guru*. Surabaya: Usaha Nasional.

Tim Dapur Sawargi. (2014). *Menu Sarapan Praktis Sebulan*. Jakarta: Dunia Kreasi.

Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti.(2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

Winaputra, Udin S. (2005). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Universitas Terbuka.

W.J.S. Poerwadarminta. (1986). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka

Lampiran I

KISI – KISI PENELITIAN

**Keterampilan Membuat Nasi Goreng Melalui Metode
Demonstrasi pada Anak Tunagrahita Ringan**

	Indikator	Deskriptor	Alat Pengumpulan Data	
Pembuatan Nasi Goreng melalui	1. Mengenal bahan membuat nasi goreng	a. Nasi putih (200 gr), bawang merah 3 buah, bawang putih 2 siung, daun bawang prai 1 batang, daun seledri 1 tangkai, cabe merah giling 1 sdm, terasi ½ sdt, kecap manis 2 sdm, garam ½ sdt		

ui me tod e de mo nst ras i	2.	Mengenal alat membuat Nasi Goreng	b. Kompor, kual, piring, pisau, sendok penggorengan, batu gilingan, telenan		
	3.	Mendemonstrasi kan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih)	c. Bawang merah dan bawang putih tidak berkulit		
	4.	Mendemonstrasi kan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam)	d. Menggiling bumbu dengan menggunakan batu gilingan		
	5.	Mendemonstrasi kan cara membersihkan daun bawang prai dan daun seledri.	e. dibersihkan dari akar daun bawang prai dan daun seledri		
	6.	Mendemonstrasi kan cara mencuci daun bawang prai dan daun seledri	f. Mencuci daun bawang prai dan daun seledri denga air bersih		
	7.	Mendemonstrasi kan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm	g. Irisan daun bawang prai dengan rapi		
	8.	Mendemonstrasi kan cara mengiris daun seledri dengan halus	h. Irisan halus dan rapi		
	9.	Mendemonstrasi kan cara menyalakan kompor	i. Kompor menyala		

	10. Mendemonstrasi kan cara meletakkan kuali dan menuangkan minyak goreng	j. Kuali terletak di atas kompor dan berisi minyak goreng		
	11. Menandai bentuk minyak yang sudah panas	k. Minyak agak panas		
	12. Memdemonstrasik an cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum	l. Bumbu yang sudah halus ditumis ke dalam minyak panas sampai menimbulkan bau harum.		
	13. Mendemonstrasi kan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata	m. Daun bawang prai dimasukkan ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk sampai merata		
	14. Mendemonstrasi kan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu	n. Nasi putih dimasukkan ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu		
	15. Mendemonstari kan cara memasukkan kecap manis ke	o. Kecap manis dimasukkan ke dalam nasi goreng		

	nasi goreng			
	16. Mendemonstrasi kan cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng	p.	Daun seledri dimasukkan ke dalam nasi goreng	
	17. Mendemonstrasi kan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum	q.	Nasi goreng yang sudah matang diaduk ringan dan baunya harum	
	18. Mendemonstrasi kan cara mematikan kompor	r.	Mematikan api kompor	
	19. Mendemonstrasi kan cara menyajikan nasi goreng di atas piring	s.	Menyajikan nasi goreng di atas piring	

Lampiran II

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP)

SIKLUS I

Satuan Pendidikan : SMPLB SLB Work Shop Padang

Mata Pelajaran : Keterampilan

Pokok Bahasan : Membuat Nasi Goreng

Kelas/Semester : D VIII

Alokasi Waktu : 10 x 35 menit (5 x pertemuan)

I. Standar Kompetensi

Memahami karya kerajinan

II. Kompetensi Dasar

Membuat karya kerajinan “Nasi Goreng”

III. Indikator

- **Kognitif**

Produk

1. Mengenal bahan membuat Nasi Goreng: nasi putih 200 gr, minyak goreng 2 sdm, bawang merah 3 buah, bawang putih 2 siung, daun bawang prai 1 batang, daun seledri 1 tangkai, cabe merah giling 1 sdm, terasi ½ sdt, kecap manis 2 sdm, dan garam ½ sdt.

2. Mengenal alat membuat Nasi Goreng: kompor, kuali, piring, pisau, sendok penggorengan, batu gilingan, dan telenan.
3. Melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng.

- **Psikomotor**

1. Mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih);
2. Menghaluskan/menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih , terasi, dan garam);
3. Membersihkan daun bawang prai dan daun seledri;
4. Mencuci daun bawang prai dan daun seledri;
5. Mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm;
6. Mengiris daun seledri dengan halus;
7. Menyalakan kompor;
8. Meletakkan kuali dan menuangkan minyak goreng;
9. Menandai minyak yang sudah panas;
10. Memasukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum;
11. Memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata;
12. Memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu;
13. Memasukkan kecap manis ke nasi goreng;
14. Memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng;

15. Menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum;

16. Mematikan kompor;

17. Menyajikan nasi goreng di atas piring;

- **Afektif**

Mengembangkan berkarakter yang diharapkan: tanggung jawab, disiplin, tekun, percaya diri, keberanian, menjadi pendengar yang baik, komunikasi.

IV. Tujuan Pembelajaran

- **Kognitif**

Produk.

1. Diperlihatkan beberapa bahan dan alat untuk membuat Nasi Goreng, siswa diharapkan mampu mengenal (menyebutkan) bahan dan alat tersebut
2. Diperlihatkan langkah-langkah atau cara membuat Nasi Goreng dengan benar.

- **Psikomotor**

Diberikan bahan dan alat untuk membuat Nasi Goreng, siswa diharapkan:

1. Mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih);
2. Menghaluskan/menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih , terasi, dan garam);
3. Daun bawang prai dan daun seledri;
4. Mencuci daun bawang prai dan daun seledri;

5. Mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm;
6. Mengiris daun seledri dengan halus;
7. Menyalakan kompor;
8. Meletakkan kualiti dan menuangkan minyak goreng;
9. Minyak yang sudah panas;
10. Memasukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum;
11. Memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata;
12. Memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu;
13. Memasukkan kecap manis ke nasi goreng;
14. Memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng;
15. Menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum;
16. Mematikan kompor;
17. Menyajikan nasi goreng di atas piring;

- **Afektif**

Karakter yang diharapkan:

Terpusat pada proses belajar mengajar berpusat pada siswa, diharapkan siswa mempunyai **karakter:** tanggung jawab, disiplin, tekun, percaya diri, keberanian, ketelitian.

V. Hal yang Diperbaiki

Meningkatkan keterampilan membuat Nasi Goreng

VI. Materi

Keterampilan membuat Nasi Goreng

VII. Metode, Sumber

1. Metode : Demonstrasi
2. Sumber : Kurikulum Tingkat Satuan (KTSP) 2006

VIII. Kegiatan Pembelajaran

A. Kegiatan Awal

- Guru mengucapkan salam
- Guru mengajak siswa berdoa
- Appersepsi
- Bertanya siapa yang bisa membuat Nasi Goreng
- Memberikan motivasi siswa dengan cara memperlihatkan hasil olahan Nasi Goreng

B. Kegiatan Inti

Eksplorasi

- Guru menjelaskan tujuan dari keterampilan membuat Nasi Goreng

- Guru menyuruh siswa cara membuat Nasi Goreng yang mereka mampu

Elaborasi

- Siswa memperhatikan guru mendemonstrasikan langkah-langkah membuat Nasi Goreng
- Dari demonstrasi yang ditunjukkan guru, siswa melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng yakni:
 - 1) Memperkenalkan alat dan bahan untuk membuat Nasi Goreng
 - 2) Mendemonstrasikan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih);
 - 3) Mendemonstrasikan cara menghaluskan/menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi, dan garam);
 - 4) Mendemonstrasikan cara daun bawang prai dan daun seledri;
 - 5) Mendemonstrasikan cara mencuci daun bawang prai dan daun seledri;
 - 6) Mendemonstrasikan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm;
 - 7) Mendemonstrasikan cara mengiris daun seledri dengan halus;
 - 8) Mendemonstrasikan menyalakan kompor;
 - 9) Mendemonstrasikan cara meletakkan kuai dan menuangkan minyak goreng;
 - 10) Mendemonstrasikan cara menandai minyak yang sudah panas;

- 11) Mendemonstrasikan cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum;
 - 12) Mendemonstrasikan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata;
 - 13) Mendemonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu;
 - 14) Mendemonstrasikan cara memasukkan kecap manis ke nasi goreng;
 - 15) Mendemonstrasikan cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng;
 - 16) Mendemonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum;
 - 17) Mendemonstrasikan cara mematikan kompor;
 - 18) Mendemonstrasikan cara menyajikan nasi goreng di atas piring;
- Guru dan siswa berdiskusi tentang langkah membuat Nasi Goreng yang sedang dipelajari

Konfirmasi

- Mendemonstrasikan dan membetulkan membuat Nasi Goreng yang belum dikuasai siswa
- Guru menjelaskan kesalahan dalam membuat Nasi Goreng

- Memberikan reinforcement kepada siswa yang dapat membuat Nasi Goreng dengan baik dan mandiri

IX. Media

Bahan dan alat dalam membuat Nasi Goreng (terlampir)

X. Penilaian

Penilaian dilakukan selama proses dan sesudah pembelajaran

I n d i k a t o r P e n c a p a i a n K o m p e t e n	Penilaian			H a s i l		
			Ins trum en			

s i						
1. Mengenal bahan membuat nasi goreng		Lis an	1. Tunjukkan bahan membuat nasi goreng			
2. Mengenal alat membuat Nasi Goreng			2. Tunjukkan alat membuat Nasi Goreng			
3. Mendemonstrasikan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih)	P erb uat a n P em ber i		3. Demonstrasikan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih)			
4. Mendemonstrasikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam)			4. Demonstrasikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam)			
5. Mendemonstrasikan cara membersihkan daun bawang prai dan daun seledri.			5. Demonstrasikan cara membersihkan daun bawang prai dan daun seledri.			
6. Mendemon			6. Demonstrasikan			

	strasikan cara mencuci daun bawang prai dan daun seledri			cara mencuci daun bawang prai dan daun seledri			
7.	Mendemonstrasikan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm			7. Demonstrasikan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm			
8.	Mendemonstrasikan cara mengiris daun seledri dengan halus			8. Demonstrasikan cara mengiris daun seledri dengan halus			
9.	Mendemonstrasikan cara menyalakan kompor			9. Demonstrasikan cara menyalakan kompor			
10.	Mendemonstrasikan cara meletakkan kuali dan menuangkan minyak goreng			10. Demonstrasikan cara meletakkan kuali dan menuangkan minyak goreng			
11.	Menandai bentuk minyak			11. Menandakan bentuk minyak yang sudah panas			

yang sudah panas						
12. Memdemonstrasikan cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum			12. Demonstrasikan cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum			
13. Mendemonstrasikan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata			13. Demonstrasikan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata			
14. Mendemonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam			14. Demonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga			

bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu			tercampur dengan semua bumbu			
15. Mendemonstarikan cara memasukkan kecap manis ke nasi goreng			15. Demonstarikan cara memasukkan kecap manis ke nasi goreng			
16. Mendemonstrasikan cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng			16. Demonstrasikan cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng			
17. Mendemonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum			17. Demonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum			
18. Mendemonstrasikan cara mematikan kompor			18. Demonstrasikan cara mematikan kompor			
19. Mendemonstrasikan			19. Demonstrasikan cara menyajikan			

cara menyajikan nasi goreng di atas piring			nasi goreng di atas piring			
--	--	--	----------------------------	--	--	--

Kriteria Penilaian

Menurut pendapat Nurul Zuriah (2003:120) menjelaskan bahwa pengumpulan data pada penelitian tindakan kelas ini dilakukan dengan cara tes. Tes yang digunakan untuk mendapatkan data adalah dengan menggunakan tes perbuatan. Anak tunagrahita disuruh memdemonstrasikan cara membuat nasi goreng dengan kriteria penilaian:

B : Bisa (skor 2)

Apabila siswa bisa melaksanakan langkah-langkah membuat Nasi Goreng

B.D.B : Bisa dengan bantuan (skor 1)

Apa bila siswa masih memerlukan bantuan dalam melaksanakan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan benar

T.B : Tidak Bisa (skor 0)

Apabila siswa tidak bisa sama sekali melakukan langkah membuat Nasi Goreng dengan benar meskipun telah diberikan bimbingan atau bantuan.

Untuk menentukan nilai hasil yang diperoleh dengan menggunakan rumus persentase yaitu (Suharsimi Arikunto (1996:51):

$\% \text{ kemampuan anak} = \frac{\text{Nilai yang diperoleh}}{\text{Jumlah nilai maksimum}} \times 100\%$

Keterangan

Bobot tertinggi = 2

Jumlah item = 19

Maka skor maksimal = $2 \times 19 = 38$

	2015	Padang,	Juli
Mengetahui		Guru	Mata
	Pelajaran		
Kepala sekolah			

Suyono, S.Pd
Nina Herliana

Lampiran III

OBSERVASI SIKLUS I

Meningkatkan kemampuan membuat Nasi Goreng Melalui Metode Demonstrasi pada Anak Tunagrahita Ringan

Observasi ke : I sampai V

Hari/Tanggal : Rabu 29 Juli s/d Agustus 2015

Aspek yang Diamati (terhadap guru)			Aspek yang Diamati (terhadap siswa)	aspek yang diamati	
		Tidak			
- Peneliti mengucapkan salam - Peneliti mengajak siswa berdoa - Appersepsi Bertanya kepada siswa			- Siswa menjawab salam - Siswa mengikuti peneliti berdoa - Menjawab pertanyaan yang disampaikan peneliti		

siapa yang bisa membuat Nasi Goreng? - Motivasi Memperlihatkan dan memberikan Nasi Goreng untuk di makan			- Siswa termotivasi - Siswa menikmati rasa Nasi Goreng yang lezat		
- Peneliti menjelaskan tujuan dari keterampilan membuat Nasi Goreng (menuliskan di papan tulis) - Peneliti mengenalkan bahan membuat Nasi Goreng - Peneliti mengenalkan alat membuat Nasi goreng - Mendemonstrasikan cara mengupas bumbu - (bawang merah dan bawang putih) - Mendemonstrasikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam) - Mendemonstrasikan cara membersihkan daun bawang prai dan daun seledri. - Mendemonstrasikan cara mencuci daun bawang prai dan daun seledri			- Memperhatikan peneliti menjelaskan tujuan dari keterampilan membuat Nasi Goreng - Memperhatikan bahan membuat Nasi Goreng - Memperhatikan alat membuat Nasi Goreng - Memperhatikan caramengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih) - Memperhatikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam) - Memperhatikan cara membersihkan daun bawang prai dan daun seledri. - Memperhatikan cara mencuci daun bawang prai dan daun seledri - Memperhatikan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm		

- Mendemonstrasikan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang ½ cm - Mendemonstrasikan cara mengiris daun seledri dengan halus - Mendemonstrasikan cara menyalakan kompor - Mendemonstrasikan cara meletakkan kualiti dan menuangkan minyak goreng - Menandai bentuk minyak yang sudah panas - Mendemonstrasikan cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum - Mendemonstrasikan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata - Mendemonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu - Mendemonstrasikan cara memasukkan kecap manis ke nasi			- Memperhatikan cara mengiris daun seledri dengan halus - Memperhatikan cara menyalakan kompor - Memperhatikan cara meletakkan kualiti dan menuangkan minyak goreng - Menandakan bentuk minyak yang sudah panas - Memperhatikan cara memasukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum - Memperhatikan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga merata - Memperhatikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu - Memperhatikan cara memasukkan kecap manis ke nasi goreng - Memperhatikan cara memasukkan daun		
---	--	--	---	--	--

goreng - Mendemonstrasikan cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng - Mendemonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum - Mendemonstrasikan cara mematikan kompor - Mendemonstrasikan cara menyajikan nasi goreng di atas piring			seledri ke dalam nasi goreng - Memperhatikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum - Memperhatikan cara mematikan kompor - Memperhatikan cara menyajikan nasi goreng di atas piring		
- Peneliti mengulangi dan menyuruh siswa seperti yang telah dilakukan - Penutup			- Siswa melaksanakan yang disuruh peneliti - Menutup pelajaran dengan doa bersama		

Padang, Juli 2015

Observer

Sesrini Sora, S.Pd

Lampiran IV

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

SIKLUS II

Satuan Pendidikan : SMPLB SLB Work Shop
Padang

Mata Pelajaran : Keterampilan

Pokok bahasan : membuat Nasi Goreng

Kelas/semester : D. VIII

Alokasi waktu : 6 x 35 menit (3 x pertemuan)

I. Standar Kompetensi

Memahami karya kerajinan

II. Kompetensi Dasar

Membuat karya kerajinan

III. Indikator

- Kognitif

Produk

1. Mengenal alat membuat Nasi Goreng; nasi putih 200 gr, minyak goreng 2 sdm, bawang merah 3 buah, bawang putih 2 siung, daun

bawang prai 1 batang, daun seledri 1 tangkai, cabe merah giling 1 sdm, terasi $\frac{1}{2}$ sdt, kecap manis 2 sdm, dan garam $\frac{1}{2}$ sdt.

2. Mengenal alat membuat Nasi Goreng: kompor, kual, piring, pisau, sendok penggorengan, batu gilingan, dan telenan.
 3. Melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng.
- Psikomotor
 1. Mengupas bawang merah dan bawang putih;
 2. Menggiling bumbu (3 bh bawang merah, 2 siung bawang putih, $\frac{1}{2}$ sdt terasi, dan $\frac{1}{2}$ garam;
 3. Mengiris daun seledri dengan halus;
 4. Menyalakan api kompor;
 5. Menandai minyak panas;
 6. Menumis bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, terasi, garam, dan cabe giling merah) ke dalam minyak panas;
 7. Memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu nasi goreng;
 8. Memasukkan nasi putih kedalam bumbu yang sudah matang;
 9. Memasukkan kecap manis , hingga semua tercampur rata;
 10. Memasukkan daun seledri kedalam nasi goreng;
 11. Menandai nasi goreng yang sudah matang tercium bau harum secara mandiri dengan baik dan benar
 12. Mematikan api kompor.
 13. Menyajikan nasi goreng di atas piring

- **Afektif**

Mengembangkan berkarakter yang diharapkan: tanggungjawab, disiplin, tekun, percaya diri, keberanian, ketelitian, menjadi pendengar yang baik, komunikasi.

IV. Tujuan Pembelajaran

- **Kognitif**

1. Diperlihatkan beberapa bahan dan alat untuk membuat Nasi Goreng, siswa diharapkan mampu mengenal (menyebutkan) bahan dan alat tersebut.
2. Diperlihatkan langkah-langkah atau cara membuat Nasi Goreng, siswa mampu menjelaskan dan melaksanakan cara membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar.

- **Psikomotor**

Diberikan alat dan bahan untuk membuat Nasi Goreng, siswa diharapkan:

1. Mengupas bawang merah dan bawang putih;
2. Menggiling bumbu (3 bh bawang merah, 2 siung bawang putih, $\frac{1}{2}$ sdt terasi, dan $\frac{1}{2}$ garam;
3. Mengiris daun seledri dengan halus;
4. Menyalakan api kompor;
5. Menandai minyak panas;

6. Menumis bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, terasi, garam, dan cabe giling merah) ke dalam minyak panas;
7. Memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu nasi goreng;
8. Memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang;
9. Memasukkan kecap manis , hingga semua tercampur rata;
10. Memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng;
11. Menandai nasi goreng yang sudah matang tercium bau harum secara mandiri dengan baik dan benar.
12. Mematikan api kompor
13. Menyajikan nasi goreng di atas piring.

- **Afektif**

Karakter yang diharapkan:

Proses belajar mengajar berpusat pada siswa, diharapkan siswa mempunyai karakter:

tanggungjawab, disiplin, tekun, percaya diri, keberanian, dan ketelitian.

V. Hal yang Diperbaiki

Meningkatkan keterampilan membuat Nasi Goreng

VI. Materi

Keterampilan membuat Nasi Goreng

VII. Metode, Sumber

1. Metode : Demonstrasi
2. Sumber : a. Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) 2006

VIII. Kegiatan Pembelajaran

A. Kegiatan pembelajaran kegiatan Inti

- Guru mengucapkan salam
- Guru mengajak siswa berdoa
- Appersepsi
 - Bertanya siapa yang bisa membuat Nasi Goreng
- Memberikan motivasi siswa dengan cara memperlihatkan hasil olahan pangan dari nasi putih

B. Kegiatan Inti

Eksplorasi

- Guru menjelaskan tujuan dari keterampilan membuat Nasi Goreng
- Guru menyuruh siswa cara membuat Nasi Goreng yang mereka mampu

Elaborasi

- Siswa memperhatikan guru memperagakana langkah-langkah membuat Nasi Goreng
- Dari peragaan yang ditunjukkan guru, siswa melakukan lanhkah-langkah membuat Nasi Goreng yakni:
 - 1) Mengupas bawang merah dan bawang putih;

- 2) Menggiling bumbu (3 bh bawang merah, 2 siung bawang putih, $\frac{1}{2}$ sdt terasi, dan $\frac{1}{2}$ garam;
- 3) Mengiris daun seledri dengan halus;
- 4) Menghidupkan api kompor;
- 5) Menandai minyak yang sudah panas
- 6) Memasukkan bumbu yang sudah dihaluskan (bawang merah, bawang putih, terasi, garam, dan cabe giling merah) ke dalam minyak panas;
- 7) Memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu nasi goreng
- 8) Memasukkan nasi putih kedalam bumbu yang sudah matang;
- 9) Memasukkan kecap manis , hingga semua tercampur rata;
- 10) Memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng;
- 11) Menandai nasi goreng yang sudah matang tercium bau harum secara mandiri dengan baik dan benar;
- 12) Mematikan api kompor;
- 13) Menyajikan nasi goreng di atas ping.

Komfirmasi

- Memperagakan dan membetulkan membuat Nasi Goreng yang belum dikuasai siswa
- Guru menjelaskan kesalahan dalam membuat Nasi Goreng
- Memberikan reinforcement kepada siswa yang dapat membuat Nasi Goreng dengan baik dan benar secara mandiri

C. Kegiatan Akhir

- Guru dan siswa menyimpulkan materi yang telah dipelajari
- Guru memberikan tes perbuatan dengan menyuruh anak melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng yang telah dipelajari

IX. Media

Bahan dan alat dalam membuat Nasi Goreng (terlampir)

X. Penilaian

Penilaian dilakukan selama proses dan sesudah proses pembelajaran

I n d i k a t o r P e n c a p a i a n K o m p	Penilaian			H a s i l		
			Ins trum en			

e t e n s i						
1. Mendemonstrasikan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih) 2. Mendemonstrasikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam) 3. Mendemonstrasikan cara mengiris daun seledri 4. Mendemonstrasikan cara menghidupkan api kompor 5. Mendemonstrasikan cara menandai minyak panas 6. Mendemonstrasikan cara menumis	P er b uat a n P em ber ian tug as	Lis an	1. Demonstrasikan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih) 2. Demonstrasikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam) 3. Demonstrasi cara mengiris daun seledri 4. Demonstrasi cara menghidupkan api kompor 5. Demonstrasi cara menandai minyak panas 6. Demonstrasikan cara menumis bumbu yang sudah dihaluskan ke			

bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum			dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum			
7. Mendemonstrasikan cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu nasi goreng			7. Demonstrasi cara memasukkan daun bawang prai ke dalam bumbu nasi goreng			
8. Mendemonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu			8. Demonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu			
9. Mendemonstarikan cara memasukkan kecap			9. Demonstarikan cara memasukkan kecap manis ke nasi goreng			

manis ke nasi goreng						
10. Mendemonstrasikan cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng			10. Demonstrasi cara memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng			
11. Mendemonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum			11. Demonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum			
12. Mendemonstrasikan cara mematikan kompor			12. Demonstrasikan cara mematikan kompor			
13. Mendemonstrasikan cara menyajikan nasi goreng di atas piring			13. Demonstarasi cara menyajikan nasi goreng di atas piring			

Kriteria Penilaian

Menurut pendapat Nurul Zuriyah (2003:120) menjelaskan bahwa pengumpulan data pada penelitian tindakan kelas ini dilakukan dengan cara tes. Tes yang digunakan untuk mendapatkan data adalah dengan menggunakan tes perbuatan. Anak tunagrahita disuruh memdemonstrasikan cara membuat nasi goreng dengan kriteria penilaian

B : Bisa (skor 2)

Apabila siswa bisa melaksanakan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan benar secara mandiri

B.D.B : Bisa Dengan Bantuan (skor 1)

Apabila siswa masih memerlukan bantuan dalam melaksanakan langkah- langkah membuat Nasi Goreng dengan benar

T.B : Tidak Bisa (skor 0)

Apabila anak tidak bisa sama sekali melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan benar meskipun telah diberikan sbimbingan atau bantuan

Untuk menentukan nilai hasil yang diperoleh dengan menggunakan rumus persentase yaitu (Suharsimi Arikunto (1996:51) :

$$\% \text{ kemampuan siswa} = \frac{\text{Nilai yang diperoleh}}{\text{Jumlah nilai maksimum}} \times 100\%$$

Keterangan

Bobot tertinggi = 2

Jumlah item = 19

Maka skor maksimal = $2 \times 19 = 38$

	2015	Padang,	Agustus
Mengetahui	Pelajaran	Guru	Mata
Kepala sekolah			

Suyono, S.Pd Nina Herliana

Lampiran V

OBSERVASI SIKLUS II

**Meningkatkan kemampuan membuat Nasi
Goreng Melalui Metode Demonstrasi pada Anak
Tunagrahita Ringan**

Observasi ke : I sampai IV

Hari/Tanggal : Rabu 19 Agustus s/d 26 Agustus 2015

Aspek yang Diamati (terhadap guru)	Aspek yang Diamati (terhadap siswa)		Aspek yang Diamati (terhadap siswa)	Aspek yang Diamati (terhadap siswa)	
- Peneliti mengucapkan salam - Peneliti mengajak siswa berdoa - Appersepsi Bertanya kepada siswa siapa yang bisa			- Siswa menjawab salam - Siswa mengikuti peneliti berdoa - Menjawab pertanyaan yang disampaikan peneliti - Siswa termotivikasi		

membuat Nasi Goreng? - Motivasi Memperlihatkan an dan memberikan Nasi Goreng untuk di makan			- Siswa menikmati rasa Nasi Goreng yang lezat		
- Peneliti menjelaskan tujuan dari keterampilan membuat Nasi Goreng (menuliskan di papan tulis) - Peneliti mengenalkan bahan membuat Nasi Goreng - Peneliti mengenalkan alat membuat Nasi goreng - Mendemonstrasikan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih) - Mendemonstrasikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam) - Mendemonstrasikan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm - Mendemonstrasikan cara mengiris daun seledri dengan halus - Memdemonstrasikan cara memasukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau harum			- Memperhatikan peneliti menjelaskan tujuan dari keterampilan membuat Nasi Goreng - Memperhatikan bahan membuat Nasi Goreng - Memperhatikan alat membuat Nasi Goreng - Memperhatikan cara mengupas bumbu (bawang merah dan bawang putih) - Memperhatikan cara menggiling bumbu (bawang merah, bawang putih, terasi dan garam) - Memperhatikan cara mengiris daun bawang prai panjang lebih kurang $\frac{1}{2}$ cm - Memperhatikan cara mengiris daun seledri dengan halus - Memperhatikan cara memasukkan bumbu yang sudah dihaluskan ke dalam minyak goreng panas, sambil diaduk terus sampai matang dan menimbulkan bau		

- Mendemonstrasikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu - Mendemonstarikan cara memasukkan kecap manis ke nasi goreng - Menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum - Mendemonstrasikan cara mematikan api kompor			- harum - Memperhatikan cara memasukkan nasi putih ke dalam bumbu yang sudah matang sambil diaduk hingga tercampur dengan semua bumbu - Memperhatikan cara memasukkan kecap manis ke nasi goreng - Memperhatikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum - Memeperhatikan cara mematikan api kompor		
- Peneliti mengulangi dan menyuruh siswa seperti yang telah dilakukan - Penutup			- Siswa melaksanakan yang disuruh peneliti - Menutup pelajaran dengan doa bersama		

Padang,
Agustus 2015

Observer

Sesrini Sora, S.Pd

Lampiran VI

INSTRUMEN PENELITIAN**Keterampilan Membuat Nasi Goreng**

No	Kompetensi Dasar	Hasil		
			DB	B
.	Memperkenalkan bahan membuat nasi goreng.			
.	Memperkenalkan alat untuk memasak			

	buat nasi gore ng.			
.	Me nde mon stras ikan cara men gupa s bum bu (baw ang mera h dan baw ang putih).			
.	Me nde mon stras ikan cara			

	men ggili ng bum bu (baw ang mera h, baw ang putih , teras i dan gara m).			
.	Me nde mon stras ikan cara mem bersi hkan daun baw ang prai dan			

	daun seled ri.			
.	Me nde mon stras ikan cara men cuci daun baw ang prai dan daun seled ri.			
.	Me nde mon stras ikan cara men giris daun baw ang			

	prai panj ang lebih kura ng $\frac{1}{2}$ cm.			
.	Me nde mon stras ikan cara men giris daun seled ri deng an halu s.			
.	Me nde mon stras ikan cara men yala			

	kan kom por.			
0 .	Me nde mon stras ikan cara mele takk an kuali dan men uang kan miny ak gore ng secu kupn ya.			
1 .	Me nand ai bent uk			

	miny ak yang suda h pana s.			
2 .	Me mde mon stras ikan cara men umis bum bu yang suda h dihal uska n ke dala m miny ak gore ng pana s,			

	sam bil diad uk terus sam pai mata ng dan meni mbul kan bau haru m.			
3 .	Me nde mon stras ikan cara mem asuk kan daun baw ang prai ke dala			

	m bum bu yang suda h mata ng sam bil diad uk hing ga mera ta.			
4 .	Me nde mon stras ikan cara mem asuk kan nasi putih ke dala m bum			

	bu yang suda h mata ng sam bil diad uk hing ga terca mpu r deng an sem ua bum bu.			
5 .	Me mde mon stari kan cara mem asuk kan keca			

	p mani s ke nasi gore ng.			
6 .	Me nde mon stras ikan cara mem asuk kan daun seled ri ke dala m nasi gore ng.			
7 .	Me nde mon stras ikan cara			

	men anda i nasi gore ng suda h mata ng terci um bau haru m.			
8 .	Me nde mon stras ikan cara mem atika n kom por.			
9 .	Me nde mon stras			

	ikan cara men yajik an nasi gore ng di atas pirin g.			
--	--	--	--	--

Keterangan:

B : Bisa (skor 2)

Apabila siswa bisa melaksanakan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan benar secara mandiri

B.D.B : Bisa Dengan Bantuan (skor 1)

Apabila siswa masih memerlukan bantuan dalam melaksanakan langkah- langkah membuat Nasi Goreng dengan benar

T.B : Tidak Bisa (skor 0)

Apabila anak tidak bisa sama sekali melakukan langkah-langkah membuat Nasi Goreng dengan benar meskipun telah diberikan bimbingan atau bantuan

$$\% \text{ kemampuan siswa} = \frac{\text{Nilai yang diperoleh}}{\text{Nilai yang mungkin}} \times 100\%$$

	Jumlah	nilai
maksimum		

Keterangan

Bobot tertinggi = 2

Jumlah item = 19

Maka skor maksimal = $2 \times 19 = 38$

Lampiran VII

HASIL KETERAMPILAN MEMBUAT NASI

GORENG

(Asesmen)

	Aspek Yang Dini-lai (la ngka h mem buat Nasi Gore ng)	KEMAMPUAN SISWA							
		F			N			A	
		B			I			P	
					M				
					BD				
					B				
1 .	Me mpe rken alka n baha n								

	goreng sudah matang tercium bau harum.									
	Menunjukkan cara membuat kompor.									
	Menunjukkan cara menyajikan nasi goreng di atas piring.									
Jumlah										
Skor yang diperoleh		1 1		1 9		1 1				
Persentase kemampuan		2 9 %		5 0 %		2 9 %				

n			
---	--	--	--

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{11}{38} \times 100\% = 29\%$

38

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{19}{38} \times 100\% = 50\%$

38

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $11 \times 100\% = 29\%$

Padang, April 2015

Observer
Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd
Herliana

Nina

	nstrasi kan cara mema tikan komp or.									
	Men demo nstrasi kan cara meny ajikan nasi goren g di atas piring.									
	Jumlah									
	Skor yang diperoleh	1 1			2 0				1 2	
	Persentase kemampuan	2 9 %			5 2 , 6 %				3 1 , 6 %	

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{11}{38} \times 100\% = 29\%$

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{20}{38} \times 100\% = 52,6\%$

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{12}{38} \times 100\% = 31\%$

Padang,

Juli 2015

Observer
Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd
Herliana

Nina

	um bau haru m.									
	Me nde mon stras ikan cara mem atika n kom por.									
	Me nde mon stras ikan cara men yajik an nasi gore ng di atas pirin g.									
Jumlah										
Skor yang diperoleh		1 4			2 1			1 5		
Persentas e kemampua n		3 6 , 8 %			5 5 , 3 %			3 9 , 5 %		

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{14}{38} \times 100\% = 36,8\%$

38

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{21}{38} \times 100\% = 55,3\%$

38

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{15}{38} \times 100\% = 39,5\%$

38

Padang, Juli 2015

Observer

Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd

Nina

Herliana

HASIL KETERAMPILAN MEMBUAT NASI GORENG

	Mende monstras ikan cara memasu kkan daun seledri ke dalam nasi goreng.									
	Mende monstras ikan cara menanda i nasi goreng sudah matang tercium bau harum.									
	Mende monstras ikan cara mematik an kompor.									
	Mende monstras ikan cara menyajik an nasi goreng di atas piring.									
Jumlah										
Skor yang diperoleh		1 8			2 4			1 9		
Persentase kemampuan		4 7 , 4 %			6 3 , 1 %			5 0 %		

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{18}{38} \times 100\% = 47,4\%$

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{24}{38} \times 100\% = 63,1\%$

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{19}{38} \times 100\% = 50\%$

Padang,

Agustus 2015

Observer
Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd
Herliana

Nina

HASIL KETERAMPILAN MEMBUAT NASI GORENG

Pertemuan : IV

Hari/tanggal : Kamis / 6 Agustus 2015

	Aspek Yang Dinilai (langkah membuat Nasi Goreng)	KEMAMPUAN SISWA								
		Faktor B			Nilai			Aspek		
1.	Mengenalkan bahan membuat nasi goreng.									
	Mengenalkan alat									

	memasukkan daun seledri ke dalam nasi goreng.									
	Mendemonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum.									
	Mendemonstrasikan cara mematikan kompor.									
	Mendemonstrasikan cara menyajikan nasi goreng di atas piring.									
Jumlah										
Skor yang diperoleh		2 2			2 6			2 4		
Persentase		5			6			6		

kemampuan	7	8	0
	,	,	,
	9	4	5
	,	%	%
	%		

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{22}{38} \times 100\% = 57,9\%$

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{26}{38} \times 100\% = 68,4\%$

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{24}{38} \times 100\% = 60,5\%$

Padang,

Agustus 2015

Observer
Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd
Herliana

Nina

HASIL KETERAMPILAN MEMBUAT NASI GORENG

Pertemuan : V

Hari/tanggal : Sabtu / 8 Agustus 2015

	Aspek Yang Digunakan Dini Lai (la ngka h mem buat Nasi Gore ng)	KEMAMPUAN SISWA								
		F B			N I M			A P		

Skor yang diperoleh	2 4		3 2		2 9				
Persentas e kemampua n	6 3 , 1 %		8 4 , 2 %		7 6 , 3 %				

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{24}{38} \times 100\% = 63,1\%$

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{32}{38} \times 100\% = 84,2\%$

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{29}{38} \times 100\% = 76,3\%$

Padang,

Agustus 2015

Observer
Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd
Herliana

Nina

Lampiran IX

HASIL KETERAMPILAN MEMBUAT NASI GORENG

Siklus II

Pertemuan : I

Hari/tanggal : Rabu / 19 Agustus 2015

	Aspek Yang Dinilai (langkah membuat Nasi Goreng)	KEMAMPUAN SISWA								
		F B			N I M			A P		
1.	Memperkenalkan bahan membuat nasi goreng.									

	harum									
	Men demo nstrasi kan cara mema takan komp or.									
	Men demo nstrasi kan cara meny ajikan nasi goren g di atas piring.									
Jumlah										
Skor yang diperoleh		2 7			3 2			3 2		
Persentase kemampuan		7 1 %			8 4 , 2 %			8 4 , 2 %		

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{27}{38} \times 100\% = 71\%$

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{32}{38} \times 100\% = 84,2\%$

38

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{32}{38} \times 100\% = 84,2\%$

38

Padang, Agustus 2015

Observer
Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd
Herliana

Nina

HASIL KETERAMPILAN MEMBUAT NASI GORENG

Pertemuan : II

Hari/tanggal : Kamis / 20 Agustus 2015

	Aspek Yang Dinilai (langkah)	KEMAMPUAN SISWA		
		F B	N I M	A P

Jumlah									
Skor yang diperoleh	2 8			3 4			3 3		
Persentase kemampuan	7 3 , 7 %			8 9 , 5 %			8 6 , 8 %		

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{28}{38} \times 100\% = 73,2\%$

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{34}{38} \times 100\% = 89,5\%$

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{33}{38} \times 100\% = 86,8\%$

Padang, Agustus 2015

Observer

Peneliti

	dalam nasi goreng.									
	Mendemonstrasikan cara menandai nasi goreng sudah matang tercium bau harum.									
	Mendemonstrasikan cara mematikan kompor.									
	Mendemonstrasikan cara menyajikan nasi goreng di atas piring.									
Jumlah										
Skor yang diperoleh		30			37			36		
Persentase kemampuan		78,9 %			97,4 %			92,1 %		

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{30}{38} \times 100\% = 78,9\%$

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{37}{38} \times 100\% = 97,4\%$

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{36}{38} \times 100\% = 92,1\%$

Padang,

Agustus 2015

Observer
Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd
Herliana

Nina

	nstrasi kan cara mema tikan komp or.									
	Men demo nstrasi kan cara meny ajikan nasi goren g di atas piring.									
	Jumlah									
	Skor yang diperoleh	3 2			3 8			3 6		
	Persentase kemampuan	8 4 , 2 %			1 0 0 %			9 4 , 7 %		

Keterangan:

1. FB hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{32}{38} \times 100\% = 84,2\%$

38

2. NIM hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{38}{38} \times 100\% = 100\%$

38

3. AP hasil penilaian membuat nasi goreng adalah: $\frac{36}{38} \times 100\% = 94,7\%$

Agustus 2015

Padang,

Observer

Peneliti

Sesrini Sora, S.Pd
Herliana

Nina

Lampiran X

DOKUMENTASI



Guru memperkenalkan bahan dan alat membuat Nasi Goreng



Guru mendemonstrasikan cara
Menggiling bumbu

mendemonstrasikan cara
mengupas
bawang merah dan bawang
putih



Siswa mendemonstrasikan cara mengiling bumbu dan mengiris daun bawang prai dan daun seledri



Siswa mendemonstrasikan cara
cara
Goreng
Siswa mendemonstrasikan
menghidupkan api kompor

Siswa mendemonstrasikan
menumis bumbu Nasi



Siswa mendemonstrasikan cara mengaduk Nasi Goreng



Siswa mendemonstrasikan cara meletakkan nasi goreng yang sudah matang ke atas piring



Nasi Goreng siap disantap