

Meningkatkan Keterampilan Pembuatan Keripik Singkong Rasa Jagung Bakar Melalui Metode Latihan Bagi Anak Tunagrahita Ringan (Penelitian Tindakan Kelas Di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 Kota)

Hilma¹, Jon Efendi²

¹²Universitas Negeri Padang, Indonesia.

KATA KUNCI

Anak Tunagrahita, Keripik Singkong Rasa Jagung Bakar.

KORESPONDEN

No. Telepon:
+6287828140787

E-mail:
Hilmaplb@gmail.com
jofipasi@yahoo.com

A B S T R A K

Latar belakang dari penelitian ini ialah dilatar belakangi oleh permasalahan yang ditemukan di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 Kota terhadap anak tunagrahita ringan kelas VII. Guru dalam proses pembelajaran tata boga dengan cara ceramah dan kurangnya bimbingan serta motivasi pada masing-masing siswa. Dalam proses pembelajaran tidak terstruktur sehingga membuat siswa tidak bersemangat serta tidak paham. Untuk mengatasi masalah tersebut, peneliti menggunakan metode latihan yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar pada anak tunagrahita ringan kelas VII.

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian tindakan kelas yang terdiri dari II siklus. Setiap siklus terdiri dari empat kali pertemuan tatap muka dengan alokasi waktu 40 menit. Setiap pembelajaran dilakukan evaluasi untuk mengetahui tingkat kemampuan siswa dan memperbaiki proses pembelajaran. Siklus dalam penelitian ini dilakukan dalam beberapa proses yaitu proses perencanaan, proses pelaksanaan tindakan, proses pengamatan, dan proses refleksi. Observasi, dokumentasi dan tes merupakan teknik pengumpulan data yang dilaksanakan dalam proses penelitian ini.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa proses keterampilan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII meningkat. Berdasarkan hasil analisis kemampuan siswa siklus I menunjukkan bahwa kemampuan siswa JC dengan kemampuan awal memperoleh skor 20% dan kemampuan akhir memperoleh skor 66,7%. Sedangkan hasil analisis kemampuan siswa DR pada siklus I dengan kemampuan awal 23% dan kemampuan akhir 63%. Selanjutnya pada siklus II kemampuan awal siswa JC ialah 70% dan kemampuan akhir siswa adalah 87%. Sedangkan pada siklus II kemampuan awal siswa DR ialah 73% dan kemampuan akhir memperoleh skor 93%.

PENDAHULUAN

Siswa yang memiliki perbedaan dengan siswa lainnya secara umum disebut dengan siswa berkebutuhan khusus. Siswa dikatakan berkebutuhan khusus apabila memiliki kurang atau bahkan lebih dalam diri siswa. Salah satu yang termasuk kelompok siswa berkebutuhan khusus

adalah siswa yang mengalami hambatan intelektual atau disebut juga tunagrahita. Menurut (Atmaja, 2018), ada tiga kelompok pembagian anak tunagrahita: tunagrahita ringan, sedang serta tunagrahita berat. Dalam penelitian pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar diterapkan pada anak tunagrahita ringan.

Keterbatasan anak tunagrahita ringan dalam berfikir serta menganalisis pada pembelajaran yang dipaparkan. Maka hal yang harus dilakukan ialah mengoptimalkan kemampuan yang masih ada sehingga mampu dikembangkan pada anak tunagrahita ringan. Seharusnya guru memberikan pendidikan yang sesuai dengan kebutuhan hidupan anak. Menurut (Zuliansyah, Muhammad & Hasan, 2018), pendidikan yang cocok untuk kehidupan anak berkebutuhan khusus adalah pendidikan vokasional atau keterampilan hidup (life skill). Pendidikan yang mengembangkan keterampilan hidup ini merupakan suatu kecakapan hidup yang ada pada diri seseorang untuk bisa hidup secara baik dan bermartabat dimasyarakat. Hal ini senada dengan pendapat (Arohmah & Efendi, 2018), keterampilan yang berkaitan dengan bidang pekerjaan tertentu yang berguna bagi orang banyak disebut dengan keterampilan vokasional. Salah satu keterampilan vokasional yang dapat membekali anak berkebutuhan khusus ialah keterampilan tata boga dari bahan ubi (keripik singkong rasa jagung bakar). Keterampilan dari bahan ubi (keripik singkong rasa jagung bakar) merupakan jenis keterampilan yang bisa diberikan kepada anak tunagrahita ringan.

Makanan yang bisa menunjang program perbaikan gizi masyarakat ialah ubi kayu. Menurut (Rosmawaty., Yusria, Wa, Ode., & Maharani, S, 2015), nutrisi yang ada pada ubi kayu per 100 gram yaitu mempunyai nilai kalorinya cukup tinggi sebesar 146 kalori, air (62,5 gram), fosfor (40 mg), karbohidrat (34 gram), kalsium (33 mg), vitamin C (30 mg), protein (1,2 gram), besi (0,7 mg), lemak (0,3 gr) dan vitamin B1 (0,06 mg). Hasil olahan dari ubi kayu bisa diperoleh dari bahan segar maupun setengah jadi (produk antara) dan bisa langsung dipasarkan atau diolah menjadi makanan siap saji. Salah satu makanan yang terbuat dari bahan ubi ialah keripik singkong rasa jagung bakar.

Keripik singkong rasa jagung bakar merupakan makanan yang terbuat dari singkong segar. Singkong diiris tipis dan selanjutnya digoreng dengan menggunakan minyak goreng. Ada berbagai macam rasa keripik singkong terutama rasa asin dengan aroma bawang yang renyah. Seiring dengan perkembangan zaman maka aneka ragam rasa keripik singkong, tidak hanya asin tetapi juga pedas, manis pedas, rasa jagung, coco pandan, dan rasa ayam. Namun dalam penelitian ini, peneliti hanya membuat keripik singkong dengan rasa jagung bakar. Keripik singkong yang ditaburkan dengan bubuk rasa jagung bakar atau pasta rasa pandan.

Tujuan dari pendidikan keterampilan membuat keripik singkong rasa jagung bakar pada anak tunagrahita ringan ialah supaya nanti anak bisa hidup mandiri dan memenuhi kebutuhan ekonomi dalam masyarakat. Anak juga diharapkan mempunyai penghasilan atau menambah penghasilan ekonomi keluarga. Hal ini senada dengan (Fahmi & Efendi, 2019), mengemukakan bahwa dengan adanya keterampilan siswa akan mahir dalam mengatur ide dan gagasan yang dimiliki supaya dapat menghasilkan suatu produk yang bernilai. Berdasarkan kurikulum sekolah dasar luar biasa, pembelajaran keterampilan merupakan kegiatan ekstrakurikuler dan penunjang skill siswa. Disamping pembelajaran dalam bidang akademik agar dapat lebih meningkatkan kreativitas dan pengembangan kemampuan anak khususnya anak tunagrahita ringan.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang sudah penulis laksanakan berupa observasi di Sekolah Luar Biasa Peduli Anak Nagari Kecamatan Akabiluru Kabupaten 50 Kota pada tanggal 05 sampai 07 Oktober 2019, penulis mengamati proses belajar mengajar serta melakukan wawancara dengan kepala sekolah maupun guru. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh bahwa bentuk keterampilan yang diberikan kepada peserta didik selama ini disesuaikan terhadap bakat, minat dan kebutuhan peserta didik dan juga sumber daya sekolah. Keterampilan memasak (tata boga), menggunakan komputer, dan keterampilan menjahit merupakan keterampilan yang diberikan sekolah pada saat ini.

Guru juga mengatakan bahwa keterampilan memasak yang pernah dilakukan disekolah tersebut ialah keterampilan memasak kue kering, membuat bakwan, membuat mie dan lainnya. Pemberian keterampilan kepada siswa bertujuan untuk membekali siswa agar mampu menghasilkan karya atau suatu produk dari bahan yang ada dilingkungan siswa. Jika siswa memiliki kreatifitas tersendiri maka siswa dapat berinteraksi dengan lingkungan masyarakat serta mampu mencukupi kebutuhan dasar siswa. Hal ini diharapkan siswa mampu menjual karya sehingga dapat mencukupi kebutuhannya.

Berdasarkan kurikulum SMPLB C Tahun 2013 untuk anak tungrahita adanya pembelajaran prakarya tata boga tentang pengolahan pangan sederhana dari umbi. Kompetensi dasar berdasarkan kurikulum tersebut ialah membuat olahan makanan sederhana dari umbi sesuai dengan bahan yang ada di wilayah setempat. Salah satu keterampilan membuat makanan dari umbi ialah membuat keripik singkong rasa jagung bakar atau disebut juga dengan keripik umbi. Bahan keripik singkong rasa jagung bakar sangat banyak dipasaran dan sangat mudah didapatkan apalagi di daerah payakumbuh mayoritas petani menanam singkong. Selain itu keripik singkong sangat banyak digemari dimasyarakat sekitar maupun dari luar kota bahkan luar negeri. Keripik singkong juga sangat mendukung untuk dimakan ketika menonton televisi, dicampurkan kedalam mie ataupun bakso, dimakan dengan nasi, dan lainnya. Harga keripik singkong rasa jagung bakar juga sangat ekonomis.

Peneliti juga melakukan pengamatan selama proses belajar mengajar berlangsung pada kelas VII SMPLB C. Jumlah siswa dua orang dengan jenis kelamin perempuan dan laki-laki yang megalami hambatan tunagrahita ringan. Siswa tersebut bernama JC dan DR dengan masing-masing siswa berumur 17 dan 14 tahun. Anak memiliki potensi dalam memasak hal ini terlihat pada saat pembelajaran berlangsung dan hasil wawancara guru. Berdasarkan hasil studi pendahuluan diketahui bahwa motorik dan koordinasi siswa cukup bagus. Hal ini juga dinyatakan oleh guru kelas namun kendala guru ialah bakat siswa belum bisa dikembangkan dengan maksimal. Guru juga mendapati keterbatasan dalam pelaksanaan pembelajaran atau terbatasnya kemampuan guru dalam pengembangan pembelajaran. Selain itu anak juga selalu mengikuti perintah guru serta memperhatikan guru walaupun harus dilakukan secara berulang-ulang. Guru kelas juga menegaskan bahwa siswa memang bisa memasak walaupun dilakukan secara bertahap dan berulang-ulang. Ketika proses pembelajaran guru menggunakan metode ceramah kepada anak serta tidak memiliki RPP khusus dalam pembelajaran memasak atau tata boga.

Anak tunagrahita ringan tidak dapat selincah orang-orang pada umumnya termasuk dalam hal memasak. Salah satu penyebabnya ialah anak tunagrahita bermasalah dalam segi intelektual. Sehingga menyebabkan keterbatasan anak tunagrahita dalam berfikir dan

menganalisis setiap pembelajaran yang diberikan. Terus melakukan pengembangan potensi yang masih dapat dikembangkan pada anak tunagrahita ringan sehingga guru perlu memberikan pendidikan yang dibutuhkan bagi kehidupan anak kelak terutama keterampilan vokasional dalam memasak untuk menghasilkan produk seperti keripik singkong rasa jagung bakar. Maka dari itu, metode pembelajaran yang akan digunakan dalam proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar ialah metode latihan.

Metode latihan menurut (Majid, 2013), ialah merupakan sebuah cara mengajarkan siswa yang bertujuan untuk mengembangkan kemahiran dan keterampilan serta mampu mengembangkan sikap dan kebiasaan. Latihan atau berlatih merupakan kegiatan belajar dan membiasakan diri untuk bisa melakukan sesuatu. Latihan untuk pertama kali harus bersifat diagnosis. Apabila kurang berhasil, kemudian dilakukan perbaikan lagi agar lebih sempurna.

Metode latihan memiliki kelebihan yaitu untuk memperoleh kecakapan motorik halus, terbentuknya kebiasaan yang dilaksanakan dengan bagus, meningkatkan ketepatan maupun kecepatan dalam melakukan sesuatu serta memanfaatkan kebiasaan yang tidak terlalu mementingkan konsentrasi dalam proses pelaksanaan sesuatu dan siswa bisa memahami materi yang akan dibuat. Mengurangi kebiasaan yang bersifat otomatis dan dilaksanakan dengan cara berulang-ulang sehingga anak mampu membuat sendiri namun gerakan ini akan menghasilkan suatu gerakan yang kaku, hal ini disebut dengan kelemahan dari metode latihan.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis tertarik memberikan sebuah keterampilan memasak yaitu pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar dengan metode latihan pada anak tunagrahita ringan. Hal ini juga bertujuan untuk memperjelas RPP dan proses pelaksanaan pembuatan keripik singkong. Anak tunagrahita ringan kelas VII SMPLB Sekolah Luar Biasa Peduli Anak Nagari Kecamatan Akabiluru Kabupaten 50 Kota. Jumlah subjek dalam penelitian ini ialah seorang siswa dengan jenis kelamin perempuan dan seorang siswa berjenis kelamin laki-laki yang berumur 17 dan 15 tahun. Keterampilan memasak keripik singkong dengan rasa jagung bakar dilakukan agar siswa dapat mengembangkan potensi dan kemampuannya dibidang memasak serta adanya skil siswa.

METODE PENELITIAN

Penelitian Tindakan Kelas (Classroom Action Research) merupakan jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini. Menurut (Haryono, 2015) "Penelitian Tindakan kelas merupakan suatu bentuk penelitian yang bersifat reflektif dengan melakukan tindakan-tindakan tertentu untuk bisa memperbaiki dan meningkatkan praktek-praktek pembelajaran di kelas secara profesional". Tiga kata dari pengertian PTK menurut (Arikunto, 2013) ialah penelitian, tindakan dan kelas. Proses mengamati suatu objek yang sesuai dengan aturan metodologi agar mendapatkan informasi atau data yang bermanfaat terhadap proses meningkatkan mutu sesuatu, menarik minat dan merupakan sesuatu hal yang sangat penting bagi peneliti, disebut dengan penelitian. Tindakan merupakan segala sesuatu yang sengaja dilaksanakan terhadap suatu tujuan tertentu. Kelas ialah seorang atau sekelompok siswa dalam waktu yang sama memperoleh pembelajaran dari guru.

Tempat penelitian adalah di SLB Peduli Anak Nagari Kecamatan Akabiluru Kabupaten 50 Kota Provinsi Sumatera Barat. Waktu yang digunakan lebih kurang tiga bulan meliputi studi lapangan, pengumpulan data, pengolahan sampai penyusunan laporan. Subjek dalam penelitian ini ialah dua orang siswa tunagrahita kelas VII di SLB Peduli Anak Nagari Kecamatan

Sabiluru Kabupaten 50 Kota bernama JC dan DR, dengan jenis kelamin perempuan dan laki-laki yang berusia 15 dan 17 tahun. Secara fisik siswa JC dan YR berdasarkan pengamatan secara langsung dan hasil wawancara dengan guru, ciri-ciri fisik siswa normal dan siswa juga mengikuti proses belajar mengajar di kelas VII C.

Observasi, tes dan dokumentasi merupakan cara pengumpulan data dalam penelitian ini. Observasi merupakan proses selama pembelajaran berlangsung dilakukan pengamatan. Tes berupa instrumen seperti soal tes. Soal meliputi butir tes (item) yang bertujuan untuk mengukur muatan Kompetensi Dasar pembelajaran dan juga indikator pencapaian. Dokumentasi ialah dokumentasi penelitian berupa hasil dari proses belajar mengajar pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kualitatif dan kuantitatif merupakan proses analisis data dalam penelitian ini. Data kualitatif merupakan data seperti narasi yang menerangkan proses belajar mengajar pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar. Selanjutnya untuk data kuantitatif berupa informasi seperti grafik tentang peningkatan hasil belajar siswa terhadap proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar. Penelitian dilakukan dalam dua siklus, yang pertama siklus satu dari tanggal 18 sampai dengan 24 Maret 2020, selanjutnya siklus dua dilakukan dari tanggal 28 Maret sampai dengan 02 April 2020.

Analisis data dilakukan untuk menjawab pertanyaan penelitian yang diajukan pada bab I, bagaimanakah proses meningkatkan keterampilan pembuat keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 kota? Jawaban dari pertanyaan rumusan masalah penelitian ialah:

1. Bagaimanakah proses meningkatkan keterampilan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 kota ?”.

Berikut ini paparan dari proses pembelajaran pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar pada anak tunagrahita ringan kelas VII dengan menggunakan metode latihan:

a. Tahap awal pembelajaran

Awal pembelajaran guru mempersiapkan siswa dengan menanyakan kabar, melakukan apersepsi lalu berdoa. Setelah berdoa guru menjelaskan tujuan dari pembelajaran pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar. Guru mempersiapkan alat serta bahan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar.

b. Kegiatan pembelajaran

Sebelum proses belajar mengajar berlangsung, maka ada beberapa hal yang harus dilakukan diantaranya mempersiapkan kelas yang bersih, rapi, kemudian berdoa dan selanjutnya memotivasi siswa. Setelah semuanya sudah selesai maka selanjutnya guru kelas memulai dengan menjelaskan proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar. Guru juga menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar. Secara berurutan guru juga menjelaskan langkah-langkah pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar serta melibatkan siswa dalam pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar ini. Selanjutnya guru meminta siswa untuk membuat

keripik singkong rasa jagung bakar dengan sendiri. Apabila ada siswa yang belum memahami, maka guru akan membimbing siswa secara bertahap.

c. Kegiatan akhir

Proses menyimpulkan pembelajaran dari awal pembelajaran sampai dengan akhir pembelajaran dilakukan dengan cara bertanya jawab terhadap materi yang telah dipelajari, serta memberikan bimbingan, pengarahan, dan memperbaiki kesalahan dalam proses pembelajaran pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar kepada masing-masing siswa.

Guru kelas memberikan *reward* seperti ucapan anak pintar, tepuk tangan, bernyanyi dan acuan jempol terhadap hasil kerja siswa. Selanjutnya guru kelas bersama kolaborator melaksanakan evaluasi agar dapat menghitung skor masing-masing siswa.

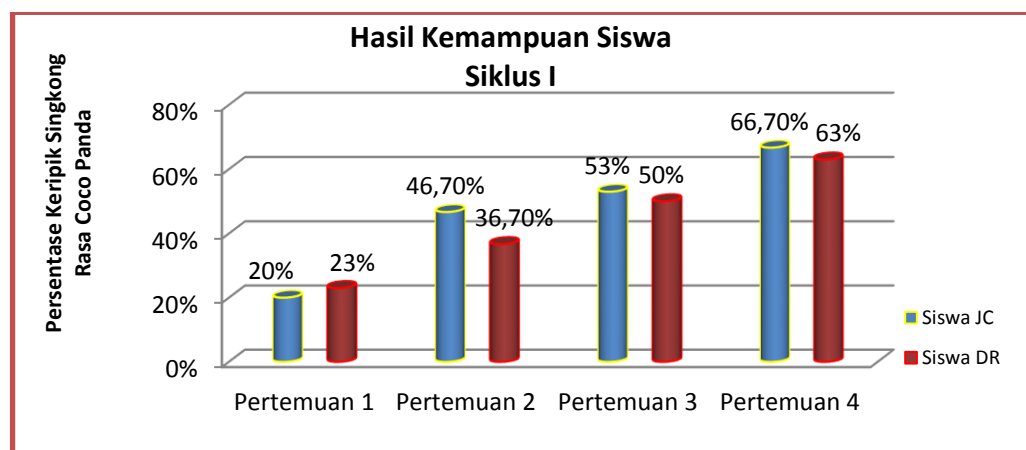
2. Apakah keterampilan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII dapat ditingkatkan?

Hasil analisis kemampuan siswa menggambarkan adanya peningkatan kemampuan dalam pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar baik sebelum dilakukan tindakan maupun setelah dilakukan tindakan. Sebagai berikut hasil dari proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar:

a. Kemampuan keterampilan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan setelah diberikan tindakan pada siklus I

Pada siklus I guru kelas memberikan tindakan dalam pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan. Dengan cara latihan secara terstruktur maka akan dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam proses pembuatan keripik singkong. Hal ini dilakukan dengan cara bimbingan dan dengan cara latihan mandiri.

Guru kelas memberikan tindakan pembelajaran pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar dengan mempersiapkan alat dan bahan. Guru juga menjelaskan langkah-langkah dalam proses pembuatan keripik secara terstruktur. Selanjutnya guru melihat perkembangan hasil belajar masing-masing siswa dalam proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar. Ada empat kali pertemuan dalam pemberian tindakan pada siklus I ini.



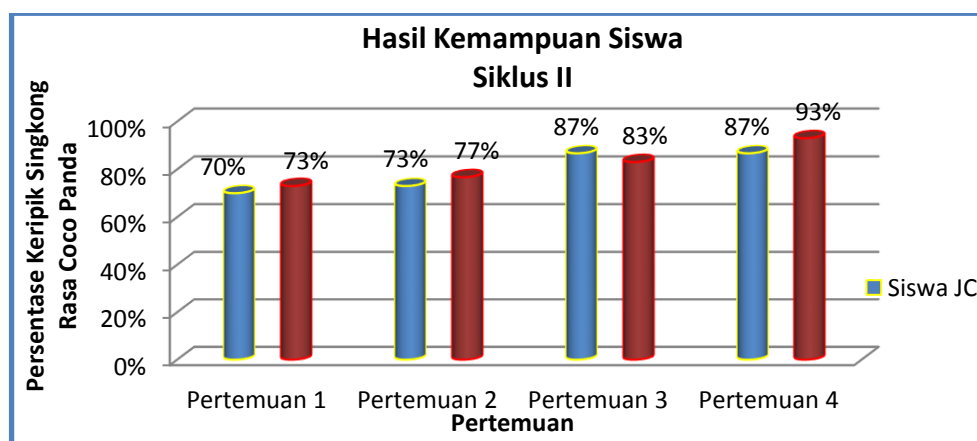
Gambar 1. Grafik hasil kemampuan siswa siklus I

Berdasarkan grafik diatas maka dapat disimpulkan bahwa pada siklus I ini adanya peningkatan dengan kemampuan awal siswa JC memperoleh skor 20%, dan siswa DR memperoleh skor 23%. Sedangkan pada pertemuan keempat siswa JC memperoleh skor 66,7% dan siswa DR memperoleh skor 63%. Skor siswa mengalami peningkatan namun hasil yang diperoleh siswa belum maksimal atau belum sesuai dengan tujuan yang dicapai. Oleh karena itu, kesepakatan guru bersama kolaborator pembelajaran membuat keripik singkong rasa jagung bakar dilanjutkan ke siklus II dengan tujuan yang sama.

- b. Kemampuan keterampilan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan setelah diberikan tindakan pada siklus I

Memberikan pembelajaran yang belum dipahami siswa dari siklus I. Selain itu perbedaan pembelajaran dengan siklus I adalah pembelajaran dengan langkah-langkah menghiasi atau pemberian rasa jagung bakar pada keripik. Siklus II juga dilakukan selama empat kali pertemuan dengan waktu 40 menit.

Kenaikan kemampuan siswa dalam proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar dengan metode latihan pada anak tunagrahita ringan bisa dilihat dari hasil tes atau praktek. Sebagai berikut hasil dari kemampuan siswa setiap kali pertemuan:



Gambar 2. Grafik hasil kemampuan siswa siklus II

Siswa sudah mampu memproduksi keripik singkong rasa jagung bakar berdasarkan data diatas. Siswa sudah mampu memproduksinya secara mandiri karena secara umum langkah-langkah pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar dengan metode latihan dapat dilakukan siswa secara benar. Oleh karena itu, guru beserta kolaborator memutuskan untuk mengakhiri proses pembuatan keripik pada siklus II.

Pembahasan

Berdasarkan hasil kemampuan siswa maka rumusan masalah penelitian dapat terjawab dengan benar. Rumusan dalam penelitian ialah “bagaimanakah proses meningkatkan keterampilan membuat keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 kota?”. Sebagai berikut pembahasan hasil penelitian:

1. Proses meningkatkan keterampilan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 kota.

Hasil kemampuan masing-masing siswa pada proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan dapat meningkat. Siswa melakukan setiap proses pembuatan keripik rasa jagung bakar dengan baik serta mandiri. Hal ini dirumuskan berdasarkan hasil deskripsi penelitian yang bisa dilihat pada siklus I gambar 1 dan pada siklus II gambar 2.

Terjalinya komunikasi dalam proses pembelajaran sehingga berjalan dengan baik antar siswa, guru dan kolaborator. Sehingga siswa memiliki keterampilan dalam pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar. Pembelajaran ini bertujuan untuk menghasilkan sebuah karya dari siswa yang memiliki harga dan bermanfaat dalam mejalani kehidupan. Berdasarkan pendapat dari (Lestari, Indah, Widya & Nurhastuti, 2018), mengemukakan bahwa ketempilan merupakan salah satu pekerjaan yang disebut dengan usaha yang merupakan hasil dari pelatihan dan dari mereka sendiri.

Metode pembelajaran yang diterapkan guru dalam proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar adalah metode latihan. Berdasarkan pendapat (Majid, 2013), metode latihan adalah sesuatu atau cara yang akan membelajarkan siswa untuk mengembangkan kemahiran dan keterampilan serta dapat mengembangkan sikap dan kebiasaan. Menurut (Syaiful, 2012) “Metode latihan merupakan salah satu cara mengajar yang bagus untuk menerapkan kebiasaan-kebiasaan tertentu, sebagai sarana untuk memperoleh, ketangkasan, ketepatan, dan keterampilan”. Pembelajaran pembuatan jagung bakar dilakukan secara terstruktur agar siswa bisa memahaminya.

Guru memberikan pertanyaan disetiap akhir pembelajran dengan tujuan untuk mengukur kemampuan dalam pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar. Seterusnya guru memberikan *reward* berupa pujian dan acuan jampol kepada siswa. Selain itu guru juga mengulang pembelajaran secara ringkas. Pada akhir pertemuan guru kelas beserta kolaborator melaksanakan evaluasi untuk kemampuan siswa.

2. Hasil keterampilan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 kota.

Keterampilan pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan mengalami peningkatan. Hal tersebut terlihat dari hasil kemampuan masing-masing siswa pada setiap siklus I dan siklus II. Guru memberikan motivasi kepada masing-masing siswa dalam proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan. Dengan memberikan motivasi kepada siswa berupa tepuk tangan, mengucapkan anak pintar, serta diawali dengan bernyanyi. Menciptakan komunikasi yang bagus serta lebih membimbing siswa saat proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII.

Dampak positif dari proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan adalah dapat meningkatkan keterampilan siswa dalam suasana belajar yang menyenangkan. Guru sebelum melakukan proses pembelajaran

berlangsung mengajak siswa untuk tepuk semangat serta memberikan motivasi. Hal ini didukung (Syaiful, 2012) yaitu: “1) Pembentukan kebiasaan yang dilaksanakan dengan metode latihan yang akan meningkatkan ketepatan dan kerapian, 2) Memanfaatkan kebiasaan yang tidak memerlukan banyak konsentrasi, dan 3) Membentuk gerakan yang rumit menjadi otomatis”.

Berdasarkan paparan diatas maka dapat disimpulkan bahwa kemampuan masing-masing siswa dalam proses pembuat keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan bagi anak tunagrahita ringan kelas VII di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 kota bisa meningkat. Tercantum dalam siklus I gambar 1 dan pada siklus II gambar 2.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis kemampuan siswa dalam proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan pada anak tunagrahita ringan kelas VII di SLB Peduli Anak Nagari Kabupaten 50 kota dapat meningkat. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan dalam dua siklus dan ada empat kali pertemuan dalam setiap siklus. Alokasi waktu dalam setiap kali pertemuan ialah 40 menit. Satu kali pertemuan meliputi kegiatan awal pembelajaran, kegiatan inti pembelajaran dan kegiatan akhir pembelajaran.

Hasil dari meningkatkan kemampuan siswa dalam proses pembuatan keripik singkong rasa jagung bakar melalui metode latihan pada anak tunagrahita dapat dideskripsikan sebagai berikut: pada siklus I siswa JC mengalami peningkatan dengan skor kemampuan awal siswa 20%, skor pertemuan ke dua 46,7%, skor pertemuan ke tiga 53% dan skor pertemuan terakhir 66,7%. Sedangkan kemampuan siswa DR juga mengalami peningkatan dengan memperoleh skor awal 23%, skor pertemuan ke dua 36,7%, skor pertemuan ke tiga 50%, dan pertemuan terakhir 63%.

Hasil skor kemampuan masing-masing siswa pada siklus II juga mengalami peningkatan. Skor siswa JC pada siklus II adalah dengan skor awal 70%, skor pertemuan ke dua 73%, skor pertemuan tiga dan empat ialah 87%. Sedangkan skor siswa DR pada siklus II ialah skor awal 73%, skor pertemuan dua 77%, skor pertemuan tiga 83%, dan skor pertemuan empat 93%. Hasil kemampuan siswa dapat dilihat pada gambar 1 dan 2.

DAFTAR RUJUKAN

- Arikunto, S. (2013). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arohmah, S. R., & Efendi, J. (2018). Metode Tutorial Untuk Meningkatkan Life Skill Menghias Kue Berkarakter Bagi Anak Tunarungu Sedang. *Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus*, 6, 49–55.
- Atmaja, J. R. (2018). *Pendidikan dan Bimbingan Anak Berkebutuhan Khusus*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Fahmi, N., & Efendi, J. (2019). Pelaksanaan Keterampilan Memasak Sala Lauak Bagi Siswa Tunarungu. *Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus*, 7, 78–83.
- Haryono. (2015). *Bimbingan Teknik Menulis Penelitian Tindakan Kelas (PTK)*. Yogyakarta: Amara Books.

- Lestari, Indah, Widya, dan, & Nurhastuti. (2018). Pembelajaran Discovery Learning Untuk Meningkatkan Keterampilan Membuat Mahar Pernikahan dari Uang Kertas Pada Anak Tunarungu. *E-JuPEKhu*, 6, 206–213.
- Majid, A. (2013). *Strategi Pembelajaran*. Bandung: PT. Ramaja Rosdakarya.
- Rosmawaty., Yusria, Wa, Ode., & Maharani, S, W. (2015). Pengolahan Keripik Singkong Aneka Rasa Berbasis Pangan Lokal Di Kabupaten Konawe Selatan. In *Prosiding Seminar Nasional SWASEMBADA Pangan* (pp. 212–216). Konawe Selatan: FE Universitas Halu Oleo.
- Sagala, S. (2003). *Konsep dan Makna Pembelajaran*. Surabaya: Alfabeta.
- Syaiful, S. (2012). *Konsep dan Makna Pembelajaran Pembelajaran untuk Membantu Problematika Belajar dan Mengajar*. Bandung: Alfabeta.
- Zuliansyah, Muhammad, &, & Hasan, Y. (2018). Pelaksanaan Program Layanan Keterampilan Vokasional Pangkas Rambut Bagi Siswa SMALB Tunarungu di SLB Negeri 2 Tanjungpinang. *Jurnal Penelitian Pendidikan Khusus*, 6.