

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di SLB C Sukapura Kota Bandung, maka dapat disimpulkan sebagai berikut, keterampilan anak tunagrahita ringan dalam keterampilan memasak aneka gorengan dibagi menjadi beberapa tahapan, mengenal bahan-bahan, mengenal alat-alat yang digunakan, membedakan dan memilih bahan-bahan yang baik untuk dimasak, mengupas bahan-bahan yang akan diolah, memotong bahan-bahan yang akan diolah, mencuci bahan-bahan yang akan diolah, mengolah atau memasak bahan-bahan, menyajikan aneka gorengan diatas piring saji. Dalam melaksanakan rangkaian tahapan tersebut siswa tetap harus mendapat pengawasan dan bimbingan dari guru walaupun sebagian besar siswa sudah mampu melakukan tahapan-tahapan tersebut dengan baik.

Cara guru membuat program pembelajaran keterampilan memasak terlebih dahulu dengan merumuskan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai, sebab tujuan tersebut yang menentukan isi dari persiapan mengajar. Yang dijadikan sebagai pedoman pembuatan atau perumusan program pembelajaran keterampilan yaitu kurikulum. Materi yang ada dalam kurikulum selanjutnya dijabarkan dan disesuaikan dengan kemampuan yang dimiliki oleh masing-masing siswa. Setelah penjabaran materi, kemudian guru menentukan metode dan pendekatan yang tepat pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung. Selain itu media pembelajaran yang akan digunakan pun sangat penting untuk dipersiapkan.

Selanjutnya menentukan evaluasi hasil belajar yang akan dilakukan dalam pembelajaran keterampilan memasak aneka gorengan.

Pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak aneka gorengan bagi siswi tunagrahita ringan tingkat SMALB di SLB C Sukapura Kota Bandung terlebih dahulu melakukan penataan ruangan yang sesuai dengan kegiatan yang akan dilaksanakan dan menciptakan lingkungan kondusif dari berbagai hal yang dapat mengganggu kegiatan belajar mengajar. Dalam pelaksanaan kegiatan memasak aneka gorengan, materi yang disampaikan kepada anak meliputi kemampuan dalam mengenal bahan-bahan untuk membuat pisang aroma, kemampuan dalam mengenal alat-alat untuk membuat pisang aroma, kemampuan dalam membedakan dan memilih bahan-bahan yang baik untuk dimasak menjadi pisang aroma, kemampuan dalam mengupas bahan-bahan yang akan diolah menjadi pisang aroma, kemampuan dalam memotong bahan-bahan yang akan diolah menjadi pisang aroma, kemampuan dalam mengolah atau memasak bahan-bahan menjadi pisang aroma, kemampuan dalam menyajikan gorengan pisang aroma, kemampuan dalam mengenal bahan-bahan untuk membuat bala-bala, kemampuan dalam mengenal alat-alat untuk membuat bala-bala, kemampuan dalam membedakan dan memilih bahan-bahan yang baik untuk dimasak menjadi bala-bala, kemampuan dalam mengupas bahan-bahan yang akan diolah menjadi bala-bala, kemampuan dalam memotong bahan-bahan yang akan diolah menjadi bala-bala, kemampuan dalam mencuci bahan-bahan yang akan diolah menjadi bala-bala, kemampuan dalam mengolah atau memasak bahan-bahan menjadi bala-bala, kemampuan dalam menyajikan gorengan bala-bala. Materi-materi tersebut

diberikan dengan penerapan metode yang bervariasi. Seperti metode ceramah dan tanya jawab akan dilakukan apabila materi yang diberikan berupa teori, sedangkan metode demonstrasi dan pemberian tugas akan dilakukan apabila materi yang diberikan berupa praktek. Adapun pendekatan yang digunakan ketika pembelajaran keterampilan memasak aneka gorengan berlangsung yaitu pendekatan individual dan kelompok, hal ini tergantung dari materi yang akan diberikan dan kemampuan siswa dalam menerima materi tersebut. Guna mendukung pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak aneka gorengan, maka harus disediakan media pembelajaran yang lengkap agar kegiatan belajar mengajar dapat berjalan dengan lancar. Media pembelajaran yang digunakan meliputi bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk memasak aneka gorengan seperti tepung terigu, minyak goreng dan lain-lain serta wajan, sodet, kompor dan lain-lain. Penggunaan media yang tepat dapat membantu proses pencapaian tujuan.

Evaluasi pembelajaran keterampilan memasak aneka gorengan pada siswi tunagrahita ringan dilakukan saat proses belajar mengajar sedang berlangsung dan setelah kegiatan telah selesai dilaksanakan. Evaluasi yang dilaksanakan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung dilakukan dengan cara menilai kinerja anak, apakah anak sudah mampu melakukan semua rangkaian kegiatan tanpa bantuan atau masih harus dibantu. Selain itu juga evaluasi dilaksanakan setelah kegiatan belajar mengajar yaitu dengan melakukan tanya jawab seputar materi ataupun kegiatan yang telah dilakukan. Selain itu juga dilakukan tes formatif setelah beberapa kali

pertemuan atau setelah satu materi pelajaran selesai diberikan dan tes sumatif pada akhir semester.

Hambatan yang dialami dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak aneka gorengan bukan hanya timbul dari diri siswa saja, hambatan itu juga muncul dari orangtua siswa. Dalam diri siswa, hambatan muncul pada saat semangat siswa ketika belajar menurun, hal ini terlihat dari tidak memperhatikan ketika guru sedang menerangkan materi pelajaran, menolak ketika diinstruksi, bermain-main dan bercanda ketika pelajaran berlangsung dan masih banyak lagi tingkah mereka untuk menolak belajar. Sedangkan masalah yang timbul dari orangtua siswa yaitu kebanyakan para orangtua tidak terlalu menganggap penting pelajaran keterampilan. Mereka hanya memikirkan bagaimana anaknya bisa menulis, bagaimana anaknya bisa membaca, bagaimana anaknya bisa berhitung, kesemuanya lebih cenderung di bidang akademik saja.

Upaya yang dilakukan untuk mengatasi hambatan dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak aneka gorengan yaitu guru memberikan bantuan atau bimbingan bagi siswa yang mengalami kesulitan dalam mengerjakan berbagai tugasnya. Apabila tingkah laku siswa sudah mulai melewati batas, maka guru tidak segan menegur dengan tegas tingkah laku siswa yang salah agar siswa mau menyadari kesalahannya. Dalam mengatasi hambatan yang datangnya dari pihak orangtua siswa, guru mengajak orangtua siswa untuk mau berpartisipasi dalam hal kemajuan anak-anaknya. Dalam membuat program, guru pasti mendiskusikannya dengan orangtua agar di rumah mereka dapat

menerapkan pembelajaran yang sama seperti disekolah kepada anak-anaknya.

B. Rekomendasi

Dari kesimpulan penelitian diatas, maka rekomendasi yang penulis berikan sebagai berikut:

1. Rekomendasi bagi sekolah

Mengingat sangat pentingnya pembelajaran keterampilan bagi tunagrahita ringan sebagai bekal untuk hidupnya di masa yang akan datang, maka sebaiknya guru lebih mengenali lagi karakteristik yang dimiliki oleh setiap anak, agar program pembelajaran yang disusun dapat mengoptimalkan kemampuan dari setiap anak.

2. Rekomendasi bagi orang tua :

Orang tua harus mengubah pandangan mengenai pendidikan bagi anak tunagrahita jangan berfikir bahwa belajar di sekolah hanya akademik saja, hendaklah orang tua lebih bijaksana lagi dalam hal pendidikan yang baik bagi anak yang disesuaikan dengan kemampuan anak, guna mengoptimalkan kemampuan yang dimiliki anak.

3. Rekomendasi bagi peneliti selanjutnya

Kepada peneliti selanjutnya supaya dapat menggali lebih luas lagi mengenai permasalahan penelitian ini yang berkaitan dengan pembelajaran keterampilan memasak bagi tunagrahita ringan dengan harapan hasil penelitian selanjutnya dapat disempurnakan.