

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Pada bab ini akan dibahas mengenai data dari hasil penelitian dan pembahasan mengenai keterampilan membuat keripik enye. Penelitian ini diperoleh berdasarkan hasil penelitian dari hasil wawancara, observasi dan dokumentasi, maka penulis mendeskripsikan data tersebut sebagai berikut:

1. Perencanaan program pembelajaran keterampilan membuat keripik enye yang diberikan oleh guru kepada siswa tunarungu tingkat SMALB di SLBN Handayani Kabupaten Sukabumi.

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan beberapa guru keterampilan membuat keripik enye di SLBN Handayani Kabupaten Sukabumi yaitu DM, YR, AG dan NS, dalam upaya melancarkan pelaksanaan kegiatan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye maka guru mempersiapkan program kegiatan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye berdasarkan pada mata pelajaran keterampilan untuk tingkat SMALB. Program kegiatan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye ini tertuang dalam program tahunan, program semester, silabus dan rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) membuat keripik enye dan catatan pelaksanaan pembelajaran harian (CPPH). Perencanaan pembelajaran yang dilakukan oleh guru disesuaikan dengan kemampuan anak, yaitu dimulai dengan mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik enye, cara membuat racikan bumbu, cara membuat keripik enye sampai dengan pengemasan keripik enye. Untuk mempermudah siswa dalam penggunaan alat dan bahan serta cara pembuatan keripik enye, pihak sekolah menempelkan cara-cara menggunakan alat, cara membuat bumbu hingga cara membuat keripik enye di dalam ruang pembuatan keripik enye.

Sedangkan untuk pengemasan, dilakukan di tempat yang berbeda dengan pembuatan keripik enye. Di ruang pengemasan, siswa di bimbing oleh guru untuk mengemas keripik enye yang telah kering supaya di kemas secara menarik dan dapat dipasarkan.

2. Pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye pada siswa tunarungu tingkat SMALB di SLBN Handayani Kabupaten Sukabumi.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap guru keterampilan membuat keripik enye yaitu DM, YR, AG, NS dan siswa-siswi tunarungu tingkat SMALB di SLBN Handayani Kabupaten Sukabumi yang mengikuti proses pembelajaran keterampilan membuat keripik enye didapatkan data sebagai berikut.

Jumlah siswa yang mengikuti proses pembelajaran keterampilan membuat keripik enye di SLBN Handayani Kabupaten Sukabumi untuk tingkat SMALB berjumlah 9 orang siswa yaitu terdiri dari dua siswa perempuan yaitu PS dan IR, dan tujuh siswa laki-laki yaitu ED, MH, AH, MN, YD, RR dan EA. Pelaksanaan pembuatan keripik enye dilakukan setiap hari Senin, Selasa dan Rabu dari jam 07.30-12.00 WIB. Dalam pelaksanaan proses pembelajaran, guru menggunakan dua metode pembelajaran yaitu ceramah dan praktik.

Sebelum pelaksanaan keterampilan membuat keripik enye, guru mengkondisikan ruangan dan mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan dalam proses pembuatan keripik enye. Setelah guru menyiapkan ruangan, alat dan bahan, kemudian guru memberikan pengarahan kepada siswa cara memakai peralatan membuat keripik enye, membuat racikan bumbu, mencetak keripik enye hingga penjemuran. Hal seperti ini dilakukan supaya proses pembelajaran berjalan dengan baik.

Penyediaan media pembelajaran membuat keripik enye merupakan hal yang sangat menunjang. Oleh karena itu, guru menyediakan alat-alat untuk membuat keripik enye seperti kompor,

wajan, cetakan, mesin parut, alu, alas alu, blender, sasag, dan mesin pres. Selanjutnya dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye, guru memberikan teori terlebih dahulu dan kemudian guru melakukan praktik secara bersama-sama. Sehingga kegiatan pembelajaran membuat keripik enye menggunakan pendekatan kelompok.

3. Evaluasi pembelajaran keterampilan membuat keripik enye pada siswa tunarungu tingkat SMALB di SLBN Handayani Kabupaten Sukabumi.

Untuk mengetahui berhasil atau tidak berhasilnya proses kegiatan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye, maka guru melakukan evaluasi. Guru melakukan evaluasi ketika proses pembelajaran berlangsung dengan cara pengamatan atau evaluasi sesudah proses pembelajaran. Bentuk penilaian yang digunakan dalam evaluasi ini adalah penilaian kinerja dengan skala penilaian yang telah ditentukan.

Dalam kegiatan proses pembelajaran keterampilan membuat keripik enye, ada beberapa kompetensi yang harus dikuasai oleh siswa yaitu mengenal dan menyebutkan alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dan menjelaskan cara membuat keripik enye. Berikut ini hasil kemampuan masing-masing siswa dalam keterampilan membuat keripik enye.

a. Subjek I (IR)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, IR sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dan mengetahui fungsi dari setiap alat yang digunakan. Tanpa bantuan guru, IR sudah mampu menggunakan alat sesuai dengan fungsinya.

- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, IR sudah mampu membuat racikan bumbu untuk disatukan dengan singkong yang telah digiling.

- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, IR belum mampu menggunakan mesin untuk menggiling singkong, alat peras, dan mesin pres untuk mencetak keripik enye dan adonan. Hal ini terjadi karena IR merasa takut terkena aliran listrik jika harus menggunakan mesin pres dan mesin giling, sedangkan untuk alat peras harus diputar dan memerlukan tenaga yang kuat.

- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, IR sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan keripik enye dengan sangat baik.

b. Subjek II (ED)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, ED sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dan mengetahui fungsi dari setiap alat yang digunakan.

- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, ED sudah mampu membuat bumbu untuk disatukan dengan singkong yang telah digiling.

- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, ED sudah mampu menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye. Tanpa harus dibimbing lagi oleh guru, ED sudah mampu menggunakannya dengan benar.

- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, ED sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan keripik enye dengan baik.

c. Subjek III (MH)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, MH sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dan mengetahui fungsi dari setiap alat yang digunakan.

- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, MH sudah mampu membuat racikan bumbu untuk disatukan dengan singkong yang telah digiling dengan takaran yang sesuai.

- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, MH sudah mampu menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, MH sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan keripik enye dengan baik.

d. Subjek IV (AH)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, AH sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dengan baik dan mengetahui fungsi dari setiap alat yang digunakan.

- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, AH masih belum mampu membuat bumbu dengan rasa yang pas untuk disatukan dengan singkong yang telah digiling. Karena AH jarang membuat racikan bumbu dan lebih suka mengerjakan yang lain.

- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, AH sudah mampu menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye. Tanpa harus dibimbing lagi oleh guru, AH sudah mampu menggunakannya dengan benar.

- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, AH sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan keripik enye dengan sangat baik.

e. Subjek V (MN)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, MN sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dan mengetahui fungsi dari setiap alat yang digunakan.

- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, MN masih kurang mampu dalam membuat racikan bumbu untuk disatukan dengan singkong yang telah digiling karena MN masih belum terbiasa.

- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, MN sudah mampu menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye tetapi masih memerlukan bimbingan dari guru.

- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, MN sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan walaupun hasilnya belum begitu rapi.

f. Subjek VI (EA)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, EA sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dan mengetahui fungsi dari masing-masing alat yang digunakan.

- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu
Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, EA sudah mampu membuat racikan bumbu untuk disatukan dengan singkong yang telah digiling dengan benar.
- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.
Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, E sudah mampu menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye. Tanpa harus dibimbing lagi oleh guru, EA sudah mampu menggunakannya dengan benar.
- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.
Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, EA sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan keripik enye dengan baik.

g. Subjek VII (YD)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.
Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, YD sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dan mengetahui fungsi dari masing-masing alat yang digunakan.
- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu
Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, YD sudah mampu membuat racikan bumbu dengan baik.
- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, YD sudah mampu menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, YD sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan keripik enye dengan baik dan hasil dari pengepakan sudah cukup rapi.

h. Subjek VIII (PS)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, PS sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dengan baik, begitupun dengan fungsi dari masing-masing alat.

- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, PS sudah mampu membuat racikan bumbu dengan baik.

- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, PS belum mampu menggunakan mesin pres dan mesin giling dengan baik, karena takut terkena aliran listrik.

- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, YD sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan keripik enye dengan baik.

i. Subjek IX (RR)

- 1) Kemampuan mengenal dan menyebutkan peralatan dan bahan membuat keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, RR sudah mengenal alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik enye dan mengetahui fungsi dari setiap alat yang digunakan dengan baik.

- 2) Kemampuan membuat racikan bumbu

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, RR sudah mampu membuat racikan bumbu untuk disatukan dengan singkong yang telah digiling.

- 3) Kemampuan menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, RR sudah mampu menggunakan alat dalam pembuatan keripik enye. Tanpa harus dibimbing lagi oleh guru, RR sudah mampu menggunakannya dengan benar.

- 4) Kemampuan melakukan proses pengemasan atau pengepakan.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di lapangan, RR sudah mampu melakukan pengemasan atau pengepakan keripik enye dengan baik.

4. Hambatan yang dialami siswa dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye di SLBN Handayani Kabupaten Sukabumi.

Dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye di SLBN Handayani kabupaten Sukabumi untuk tingkat SMALB tidak terlepas dari beberapa hambatan diantaranya yaitu hambatan yang berasal dari siswa, faktor cuaca dan bahan baku. Hambatan yang berasal dari siswa diantaranya adalah siswa mudah

bosan karena mood yang selalu berubah-ubah, belum mampu menggunakan alat peras, mesin giling dan mesin pres. Contohnya adalah AH dan MN yang belum mampu membuat racikan bumbu, karena AH dan MN lebih suka mengerjakan pekerjaan lain dibandingkan dengan membuat racikan bumbu. Selain itu cuaca yang kurang mendukung (hujan) menjadi salah satu hambatan dalam pembuatan keripik enye karena proses penjemuran akan terganggu. Hal ini menjadi hambatan karena pihak sekolah belum memiliki oven untuk mengeringkan keripik enye yang telah di cetak ketika cuaca hujan. Singkong sebagai bahan baku utama dalam proses pembuatan keripik enye akan menjadi hambatan ketika tidak tersedia, sehingga pembuatan keripik enye tidak dapat berproduksi.

5. Upaya yang dilakukan guru untuk mengatasi hambatan yang dialami siswa dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye.

Untuk mengatasi hambatan yang dialami oleh siswa maka guru melakukan beberapa cara. Cara yang dilakukan guru untuk meminimalisir hambatan yang terjadi adalah:

- 1) Pemberian uang lelah atau *reward* pada siswa, sehingga siswa bersemangat mengikuti proses pembelajaran.
- 2) Pihak sekolah menyewa lahan sekitar sekolah untuk menanam singkong, sehingga bahan baku tetapa tersedia.
- 3) Pihak sekolah menyiapkan bahan baku dari orang tua siswa atau lingkungan sekolah jika singkong di lahan yang sedang di garap belum siap panen.

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, studi dokumentasi yang telah dilakukan kurang lebih satu bulan, maka proses selanjutnya yang dilakukan oleh peneliti adalah menganalisis lebih lanjut hasil penelitian

yang telah didapatkan sebagai bahan pertimbangan dalam membahas hasil penelitian.

Dalam proses pembuatan keripik enye yang dilakukan di SLBN Handayani Kabupaten Sukabumi sedikit berbeda dengan pembuatan keripik enye biasanya. Alat-alat yang digunakan sudah dikembangkan untuk mempermudah pengerjaan. Alat-alat yang telah dikembangkan diantaranya adalah alat peras dan mesin pres untuk mencetak keripik enye, alat kukus dan cetakan keripik enye.

Cetakan keripik enye menggunakan empat jenis bentuk cetakan yaitu bentuk love, kotak, bulat dan segitiga. Keempat bentuk keripik enye ini disesuaikan dengan rasa dari setiap keripik enye. Bentuk love untuk rasa keju, kotak untuk rasa kencur, bulat untuk rasa ekstra pedas dan segitiga untuk rasa pedas. Sehingga terdapat beberapa bumbu tambahan yaitu kencur, keju dan cabai merah.

Dalam proses pencetakan dilakukan dengan dua cara, yaitu secara manual dengan menggunakan alu dan secara otomatis menggunakan mesin. Alat kukus yang digunakan jika membuat keripik enye secara manual adalah alat kukus yang berasal dari triplek yang dilapisi aluminium foil, sedangkan jika proses pencetakan menggunakan mesin, maka alat kukus yang digunakan adalah alat kukus yang berasal dari plastik yang sangat tebal yang tidak mudah rusak.

Dari data keseluruhan yang telah didapatkan maka kemampuan siswa dalam mengenal, menyebutkan dan menggunakan alat untuk membuat keripik enye sudah baik. Hal ini dapat terlihat ketika guru melontarkan pertanyaan yang berkaitan dengan cara pembuatan dan alat-alat yang dipergunakan dalam membuat keripik enye, siswa menjawab dengan baik walaupun mereka sedang melakukan praktik.

Dalam menggunakan alat membuat keripik enye siswa sudah dapat menggunakannya, namun dalam penggunaan mesin pres untuk mencetak keripik enye, siswa putri masih belum berani untuk melakukannya karena mereka takut terkena aliran listrik. Padahal siswa semuanya dituntut untuk

dapat menggunakan alat yang ada di ruangan pembuatan keripik enye. Selain itu masih terdapat siswa putra yang belum begitu mahir dalam membuat racikan bumbu. Sedangkan dalam proses belajar mengajar guru telah mempersiapkan program pengajaran, baik itu silabus, program tahunan, program semester, RPP dan CPPH. Program tersebut disusun dalam rangka supaya proses pembelajaran dapat berjalan dengan lancar dan tujuan pembelajaran dapat tercapai dengan baik dan sesuai target yang diharapkan. Adapun tujuan pembelajaran keterampilan membuat keripik enye adalah untuk memberikan keterampilan kepada siswa, supaya siswa dapat menggunakan keterampilannya ini di masa yang akan datang dengan inovasi-inovasi baru .

Selain mempersiapkan program pembelajaran, guru juga merancang dan mempersiapkan alat evaluasi untuk melihat sejauh mana pemahaman siswa terhadap apa yang telah mereka pelajari sehingga tujuan pembelajaran dapat dicapai oleh siswa, termasuk didalamnya tentang jenis-jenis tes, prosedur tes dan skala penilaian yang digunakan.

Keterampilan membuat keripik enye harus dilakukan terus menerus dan berkesinambungan dengan tetap memperhatikan kemampuan individu. Hal ini perlu diperhatikan oleh guru, karena setiap individu memiliki kemampuan yang berbeda satu sama lain.

Metode yang tepat dan beragam harus digunakan oleh guru secara fleksibel sesuai dengan kondisi dari siswa. Jika suatu metode tidak cocok maka guru dengan cepat mengganti metode pembelajarannya. Adapun metode pembelajaran yang digunakan oleh guru saat proses pembelajaran adalah metode ceramah, demonstrasi, tanya jawab dan penugasan.

Pelaksanaan pembelajaran membuat keripik enye tidak akan berjalan dengan baik jika penunjang pembelajarannya tidak ada. Media pembelajaran sebagai penunjang pembelajaran membuat keripik enye adalah semua peralatan untuk membuat keripik enye, bahan untuk membuat keripik enye dan proses pengemasannya. Semua unsur itulah yang menjadikan salah satu keberhasilan dalam keterampilan membuat keripik enye.

Dari hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan, kegiatan evaluasi dilakukan ketika proses pembelajaran berlangsung atau setelah kegiatan belajar dan mengajar. Teknik evaluasi penilaian yang digunakan berupa penilaian unjuk kerja yang termuat di dalamnya evaluasi sikap dengan bentuk tesnya adalah tes lisan, tulisan dan kinerja.

Dalam proses pembelajaran pun tak terlepas dari hambatan-hambatan. Baik hambatan yang berasal dari siswa maupun dari lingkungan. Hambatan yang berasal dari siswa diantaranya adalah siswa kurang tertarik pada pelajaran membuat keripik enye, mudah bosan dan lelah karena mood yang berubah-ubah dan masih mempunyai perasaan takut dalam menggunakan peralatan yang ada di ruangan. Sedangkan dari lingkungan diantaranya adalah cuaca, cuaca yang tidak mendukung akan menghambat penjemuran keripik enye, selain itu bahan utama yang sudah mulai sulit untuk di cari.

Adapun upaya untuk mengatasi hambatan tersebut adalah dengan cara guru memberikan uang lelah atau *reward* pada siswa, sehingga siswa bersemangat mengikuti proses pembelajaran, menyewa lahan sekitar sekolah untuk menanam singkong, sehingga bahan baku tetap tersedia dan menyiapkan bahan baku dari orang tua siswa atau lingkungan sekolah jika singkong di lahan yang sedang di garap belum siap panen.