

HASIL OBSERVASI

Nama Responden : WR

Tempat : Ruang Kelas dan Dapur

No.	Aspek yang Diobservasi	Keterangan/Hasil Observasi
1.	Menunjukkan alat-alat yang digunakan: a. Kompor Gas b. Panci c. Parutan d. Wajan/penggorengan e. Baskom f. Pisau g. Sumpit h. Sarung tangan plastik i. Plastik transparan j. Saringan k. Kotak plastik mika l. Stapler	WR sudah dapat menunjukkan alat-alat untuk membuat kue burayot, seperti kompor gas, panci, parutan, wajan/penggorengan, baskom, pisau, sumpit, sarung tangan plastik, plastik transparan, saringan. WR belum mampu menunjukkan kotak plastik mika dan stapler.
2.	Menyebutkan alat-alat yang digunakan: a. Kompor Gas b. Panci	WR sudah dapat menyebutkan alat-alat untuk membuat kue burayot, seperti kompor gas, panci, parutan, wajan/penggorengan, baskom, pisau,

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

No.	Aspek yang Diobservasi	Keterangan/Hasil Observasi
	<ul style="list-style-type: none"> c. Parutan d. Wajan/penggorengan e. Baskom f. Pisau g. Sumpit h. Sarung tangan plastik i. Plastik transparan j. Saringan k. Kotak plastik mika l. Stapler 	<p>sumpit, sarung tangan plastik, plastik transparan, saringan, kotak plastik mika dan stapler.</p>
3.	<p>Menunjukkan bahan-bahan yang digunakan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Tepung beras b. Gula merah c. Kelapa (Santan Kelapa) d. air e. Gula pasir f. Garam g. Vanili 	<p>WR sudah dapat menunjukkan bahan-bahan untuk membuat kue burayot, seperti gula merah, kelapa, air, gula pasir, garam, vanilli. Responden mengalami kesulitan dalam membedakan tepung beras dengan tepung tapioka.</p>
4.	<p>Menyebutkan bahan-bahan yang digunakan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Tepung beras b. Gula merah c. Kelapa (Santan Kelapa) 	<p>WR sudah dapat menyebutkan bahan-bahan untuk membuat kue burayot, seperti gula merah, kelapa, air, gula pasir, garam. Responden mengalami kesulitan</p>

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

No.	Aspek yang Diobservasi	Keterangan/Hasil Observasi
	d. air e. Gula pasir f. Garam g. Vanili	dalam menyebutkan vanili.
5.	Mempersiapkan alat yang akan digunakan: a. Kompor Gas b. Panci c. Parutan d. Wajan/penggorengan e. Baskom f. Pisau g. Sumpit h. Sarung tangan plastik i. Plastik transparan j. Saringan k. Kotak plastik mika l. Stapler	WR sudah dapat menyiapkan alat untuk membuat kue burayot, seperti menyiapkan kompor gas, panci, parutan, wajan/penggorengan, baskom, pisau, sumpit, sarung tangan plastik, plastik transparan, saringan, kotak plastik mika dan stapler
6.	Mempersiapkan bahan-bahan yang akan digunakan: a. Tepung beras b. Gula merah c. Kelapa (Santan Kelapa) d. air	WR sudah dapat menyiapkan bahan-bahan untuk membuat kue burayot, seperti menyiapkan kompor gas, panci, parutan, wajan/penggorengan, baskom, pisau, sumpit, sarung tangan plastik, plastik transparan, saringan,

Cepy Darmawan, 2014
 Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

No.	Aspek yang Diobservasi	Keterangan/Hasil Observasi
	e. Gula pasir f. Garam g. Vanili	kotak plastik mika dan stapler
7.	Pelaksanaan keterampilan membuat kue burayot: a. Merebus gula merah sampai mendidih b. Menuangkan tepung beras c. Menambahkan santan kelapa d. Menguleni adonan hingga kalis (bisa dicetak/tercampur semua bahan) e. Mendinginkan adonan selama satu jam f. Mengambil adonan lalu membentuknya g. Menggoreng adonan dengan sumpit h. Mengangkat adonan i. Meniriskan adonan yang sudah digoreng	Dalam Pelaksanaan membuat kue burayot WR : a. Sudah mampu merebus gula merah sampai mendidih b. Masih dibimbing dalam menuangkan tepung beras kedalam rebusan c. Sudah mampu santan kelapa yang namun masih perlu dibimbing dalam memarut kelapa. d. Masih dibimbing menguleni adonan hingga kalis (bisa dicetak/tercampur semua bahan) e. Sudah mampu mendinginkan adonan selama satu jam f. Masih dibimbing mengambil adonan dengan sumpit g. Masih dibimbing menggoreng adonan dengan sumpit h. Sudah mampu mengangkat adonan

Cepy Darmawan, 2014
 Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

No.	Aspek yang Diobservasi	Keterangan/Hasil Observasi
		i. Sudah mampu meniriskan adonan yang sudah digoreng
8.	Merapihkan alat yang telah digunakan: a. Mencuci peralatan b. Membereskan peralatan ke tempat penyimpanan	Dalam merapihkan alat WR sudah mampu mencuci peralatan dan membereskan peralatan ke tempat penyimpanan.
9.	Merapihkan Bahan: a. Membersihkan sisa-sisa bahan yang tidak terpakai b. Menyimpan bahan yang tidak terpakai c. Menyiapkan bahan yang dapat dipakai	WR sudah mampu merapihkan bahan-bahan.
10.	Menyimpan/mengemas kue burayot: a. Menyimpan kue burayot ke dalam kotak plastik mika dan diberi stepler tiap sisinya b. Mengepak kue burayot ke dalam plastik kue.	WR sudah mampu mengemas kue burayot

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Cepy Darmawan, 2014
Pelaksanaan pembelajaran keterampilan

Membuat kue burayot pada anak tunagrahita ringan kelas xii di slb c ykb garut

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu