

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Arifin (2020) mengemukakan bahwa metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan (*treatment*) tertentu. Metode penelitian eksperimen ini digunakan untuk memecahkan masalah penelitian dengan melakukan percobaan dengan sengaja dan sistematis terhadap gejala-gejala (variabel bebas) kemudian mengamati efek dari percobaan tersebut.

Kusuma (2021) mengemukakan bahwa metode penelitian eksperimen merupakan metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab dan akibat. Berdasarkan hal inilah, peneliti memutuskan untuk menggunakan metode penelitian eksperimen. Dengan harapan dapat memperoleh hasil yang akurat dalam menguji hipotesis yang diajukan serta menjawab permasalahan yang terjadi.

Jenis metode eksperimen yang digunakan peneliti dalam penelitian ini adalah *design one group pretest posttest* yang ditujukan kepada peserta didik penyandang tunanetra untuk mengukur pengaruh penggunaan talenan sekat yang digunakan. Menurut Saifuddin (2020), *design one group pretest posttest* adalah suatu rancangan penelitian yang hanya melibatkan satu kelompok subjek penelitian yang diberikan perlakuan (intervensi) dan menghasilkan pengukuran yang dapat membandingkan hasil pengukuran *pretest* dengan pengukuran *posttest*.

3.2 Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain *pretest*, intervensi, dan *posttest*.

Pada tahap pertama yaitu *pretest* yang berupa pemberian tes yang dilakukan sebelum melakukan intervensi. Tes yang dilakukan berupa tes praktek yang di mana peserta didik akan memotong bahan makanan nabati (sayur-sayuran) yang telah disediakan oleh peneliti menggunakan talenan biasa. *Pretest* akan terlaksana sebanyak satu kali sebelum intervensi.

Suci Aulia Febriyuda, 2024

PENGARUH PENGGUNAAN TALENAN SEKAT TERHADAP KETERAMPILAN MEMOTONG BAHAN MAKANAN BAGI PENYANDANG TUNANETRA PADA PESERTA DIDIK KELAS IX, X, XI, DAN XII DI SLB NEGERI A CITEUREUP CIMAH

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

Tahap kedua yaitu intervensi (perlakuan) yang dilakukan sebanyak 4 kali pertemuan. Pada tahap intervensi, peserta didik akan diberikan latihan memotong bahan makanan nabati (sayur-sayuran) sebanyak sepuluh jenis sayuran dengan menggunakan bantuan media talenan sekat.

Tahap ketiga yaitu *posttest* yang akan dilakukan sebanyak satu kali setelah diberikan intervensi (perlakuan). Pada tahap *posttest* ini peserta didik akan kembali melakukan tes praktek memotong bahan makanan nabati (sayur-sayuran) dengan menggunakan talenan biasa.

3.3 Definisi Variabel Penelitian

Variabel penelitian menurut Kerlinger (dalam Ulfa, 2021) adalah konstruk (*constructs*) atau sifat yang akan dipelajari, sehingga merupakan representasi konkrit dari konsep abstrak. Di bagian lain Kerlinger menyatakan bahwa variabel dapat dikatakan sebagai suatu sifat yang diambil dari suatu nilai yang berbeda (*different values*). Dengan demikian variabel itu merupakan suatu yang bervariasi. Jenis variabel yang terdapat di dalam laporan ini yaitu variabel bebas (*independent*) dan variabel tak bebas atau terikat (*dependent*).

3.3.1 Definisi Konseptual Talenan Sekat

Variabel bebas juga biasa disebut dengan variabel stimulus, variabel prediktor, variabel pengaruh, variabel perlakuan, kausa, *treatment*, risiko, atau variabel X. Variabel bebas yaitu variabel yang mempengaruhi atau yang menjadikan terjadinya sebab perubahan variabel terikat. Variabel bebas (*independent variable*) adalah variabel yang menjadi penyebab atau memiliki kemungkinan teoritis berdampak pada variabel lain (Ulfa, 2021).

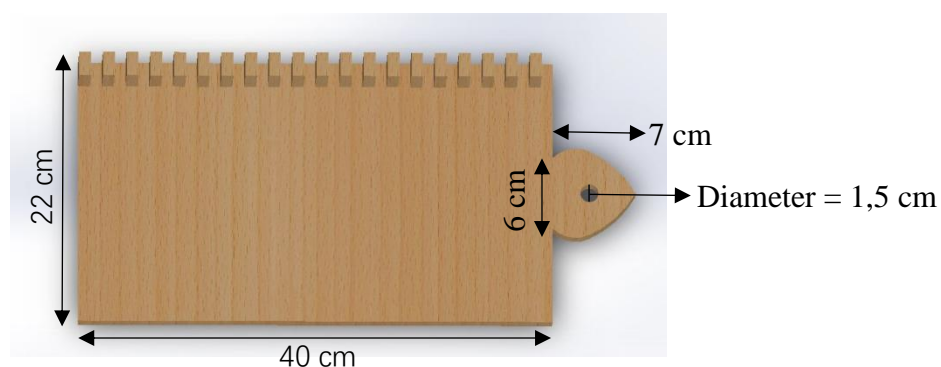
Talenan merupakan salah satu peralatan dapur yang berfungsi sebagai alas untuk memotong bahan makanan yang akan diolah sebelum dimasak, sehingga, diperlukan bahan yang baik bagi makanan. Pada umumnya talenan hanya digunakan sebagai alas, tanpa adanya fungsi lain. Suyasa (2022) talenan adalah landasan untuk memotong, mencincang, dan sebagainya yang terbuat dari papan (keratin kayu dan sebagainya). Pada umumnya talenan terbuat dari kayu atau plastik

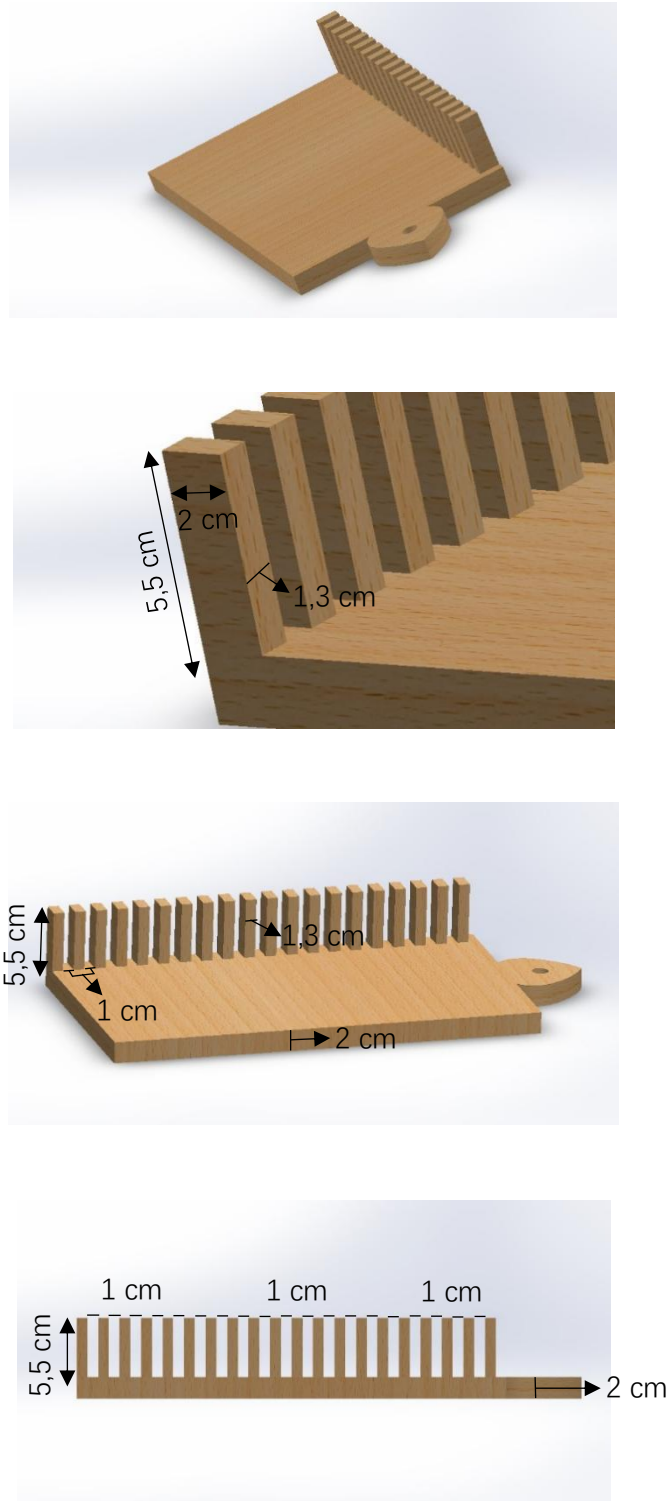
dalam beragam bentuk dan ukuran serta talenan memiliki dua bagian, yaitu bagian gagang atau tangkai dan bagian alas untuk memotong.

3.3.2 Definisi Operasional Talenan Sekat

Di dalam penelitian ini, variabel bebas yang dimaksud adalah talenan sekat. Talenan sekat merupakan talenan hasil modifikasi yang diperuntukkan bagi tunanetra dengan tujuan membantu penyandang tunanetra untuk dapat memotong bahan makanan dengan ukuran yang sama. Talenan sekat ini terbuat dari kayu *high pressure laminate* (HPL) karena bahan ini tahan terhadap goresan, noda, tahan terhadap air dan kelembapan. Selain itu, bahan ini juga mudah untuk dibersihkan dan tahan lama. Jika talenan pada umumnya memiliki dua bagian, maka berbeda dengan talenan sekat yang memiliki tiga bagian yaitu bagian gagang atau tangkai, bagian alas untuk memotong, dan bagian sekat untuk membantu penyandang tunanetra menentukan ukuran bahan makanan yang akan dipotong. Talenan sekat ini merupakan media yang dibuat oleh peneliti dengan tujuan untuk dapat membantu peserta didik tunanetra melatih keterampilan memotong bahan makanannya. Talenan sekat ini dibuat dengan ketebalan 2 cm, panjang 40 cm, dan lebar 22 cm. Total sekat pada talenan ini berjumlah 17 sekat dengan ukuran masing-masing sekat memiliki panjang 5,5 cm, lebar 2 cm, ketebalan 1,3 cm, serta jarak antar sekat diatur sebesar 1 cm. Sekat-sekat ini berfungsi untuk memberikan arahan kepada pengguna untuk memotong bahan makanan dengan tujuan pengguna dapat mengatur ukuran potongan.

Berikut desain rancangan talenan sekat beserta ukuran jelasnya:





Gambar 3.1

Desain Rancangan Talenan Sekat

Suci Aulia Febriyuda, 2024

PENGARUH PENGGUNAAN TALENAN SEKAT TERHADAP KETERAMPILAN MEMOTONG BAHAN MAKANAN BAGI PENYANDANG TUNANETRA PADA PESERTA DIDIK KELAS IX, X, XI, DAN XII DI SLB NEGERI A CITEUREUP CIMAHI

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

Berikut langkah-langkah penggunaan talenan sekat:

1. Letakkan talenan sekat dengan posisi sekat berada di depan telapak tangan pengguna, jadi posisi sekat pada talenan sekat ini searah dengan tubuh pengguna.
2. Atur posisi bahan makanan yang akan dipotong dengan meletakkannya di bagian depan sekat. Ini berarti antara sekat dengan bahan masakan yang akan dipotong memiliki posisi yang berdampingan.
3. Setelah itu, pastikan kembali posisi antar bahan makanan dengan sekat sudah sesuai dengan keinginan pengguna. Hal ini dapat dilakukan dengan cara meraba setiap posisi bahan makanan dan sekat.
4. Jika pengguna sudah yakin, maka bahan masakan sudah dapat di potong sesuai dengan ukuran yang diinginkan pengguna.

3.3.3 Definisi Konseptual Keterampilan Memotong Bahan Makanan

Varibel terikat juga dikenal sebagai variabel *output*, variabel kriteria, konsekuen, variabel efek, variabel terpengaruh, variabel tergantung, atau variabel Y. Menurut Ulfa di dalam jurnalnya yang berjudul “*variabel penelitian dalam penelitian pendidikan*”, variabel terikat (dependen) adalah variabel yang secara terstruktur berpikir keilmuan menjadi variabel yang disebabkan oleh adanya perubahan variabel lainnya.

Nasihudin dan Hariyadin (2021) mendefinisikan keterampilan sebagai kelebihan atau kecakapan yang dimiliki oleh seseorang untuk mampu menggunakan akal, ide, pikiran, dan kreativitasnya dalam mengerjakan, mengubah, menyelesaikan, ataupun membuat sesuatu menjadi lebih bermakna sehingga menghasilkan sebuah nilai dari hasil pekerjaan tersebut. Keterampilan biasanya didefinisikan sebagai kemampuan yang dipelajari untuk menghasilkan sesuatu yang telah ditentukan sebelumnya hasil dengan kepastian yang maksimal; seringkali dengan pengeluaran waktu atau energi yang minimal atau keduanya (Knaap dalam Zhang, 2019).

Memotong dalam KBBI diartikan sebagai memotong dengan barang tajam atau dapat juga diartikan mengiris. Bahan makanan merupakan bahan-bahan yang

dipergunakan dalam pembuatan suatu produk makanan (Nor & Tarmizi, 2021). Bahan makanan ini digunakan sebagai bahan dasar pembuatan menu (Mulyawan & Lauro, 2021). Dari definisi keterampilan, memotong, dan bahan makanan yang telah dijelaskan dapat disimpulkan bahwa keterampilan memotong bahan makanan yaitu suatu kemampuan yang mempelajari tentang memotong bahan dasar pembuatan suatu produk dengan menggunakan bahan tajam. Arifah (2022) dan Assania (2020) menyatakan bahwa bentuk makanan dapat dinilai dari keterampilan memotong yaitu ukuran bahan makanan dan kerapian dalam memotong bahan makanan.

3.3.4 Definisi Operasional Keterampilan Memotong Bahan Makanan

Yang dimaksud variabel terikat di dalam penelitian ini ialah keterampilan memotong bahan makanan bagi penyandang tunanetra. Keterampilan memotong bahan makanan adalah suatu keterampilan untuk mencacah bahan makanan menjadi potongan-potongan yang seragam dan rapi sehingga seseorang memerlukan latihan secara berkala untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Terdapat dua aspek yang dinilai dalam keterampilan memotong bahan makanan. Berikut dua aspek penilaian keterampilan memotong bahan makanan:

1. Ukuran potongan yang seragam yang dilihat dari lebar masing-masing potongan tapi tidak termasuk bagian ujung.
2. Kerapian potongan berdasarkan ketuntasan potongan atau kelurusan potongan.

Bahan makanan yaitu bahan yang berasal dari nabati dan hewani yang digunakan sebagai bahan dasar suatu produk makanan. Bahan makanan yang dapat diaplikasikan dengan talenan sekat ini memiliki ketentuan berikut:

1. Bahan makanan berupa bahan nabati (sayuran).
2. Memiliki bentuk yang panjang.
3. Memiliki ukuran yang sedang hingga besar.

Berikut tabel nama-nama bahan makanan (sayuran) yang dapat diaplikasikan menggunakan talenan sekat:

Tabel 3.1

Nama-Nama Bahan Makanan (Sayuran)

No.	Nama Bahan Makanan	No.	Nama Bahan Makanan
1.	Timun	6.	Oyong/gambas
2.	Terong ungu panjang	7.	Pare
3.	Tomat	8.	Kacang panjang
4.	Wortel	9.	Cabe hijau keriting
5.	Lobak putih	10.	Buncis

Dalam penelitian ini, peneliti hanya menggunakan lima jenis sayuran yaitu timun, terong ungu panjang, buncis, kacang panjang, dan wortel.

3.4 Tempat dan Subjek Penelitian

3.4.1 Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SLB Negeri A Citeureup Cimahi yang beralamat di Jalan Sukarasa, No. 40, Kelurahan Citeureup, Kecamatan Cimahi Utara, Kota Cimahi, Provinsi Jawa Barat. Peneliti memilih melakukan penelitian di SLB Negeri A Citeureup Cimahi dikarenakan peneliti melihat masih ada penyandang tunanetra yang keterampilan memotong bahan makanannya belum baik.

3.4.2 Subjek Penelitian

Subjek yang terdapat dalam penelitian ini memiliki dua kriteria, yaitu:

1. Penyandang tunanetra yang telah remaja (laki-laki dan perempuan).
2. Penyandang tunanetra yang memiliki kemampuan memotong bahan makanan yang rendah atau belum memiliki kemampuan memotong bahan makanan.

Penelitian ini memiliki 6 subjek yang telah memenuhi dua kriteria subjek penelitian yang telah peneliti paparkan di atas.

Berikut tabel identitas subjek penelitian:

Tabel 3.2

Identitas Subjek Penelitian

No.	Nama	TTL	Jenis Kelamin	Kelas	Hambatan
1.	CC	KBB, 6 Agustus 2006	P	X	<i>Totally blind</i> (mampu melihat cahaya dan bayangan)
2.	FNH	Dumai, 27 Mei 2008	L	IX	<i>Totally blind</i> (tidak mampu melihat cahaya dan bayangan)
3.	IS	NTT, 26 Juli 2006	L	X	<i>Totally blind</i> (mampu melihat cahaya)
4.	RL	Bandung, 27 April 2005	L	XII	<i>Totally blind</i> (mampu melihat cahaya dan bayangan)
5.	RN	Cimahi, 18 Oktober 2007	L	XI	<i>Totally blind</i> (mampu melihat cahaya dan bayangan)
6.	SFA	Tasikmalaya, 15 Februari 2008	P	X	<i>Totally blind</i> (mampu melihat cahaya)

Berdasarkan profil subjek penelitian berdasarkan hasil observasi yang telah peneliti lakukan:

Tabel 3.3

Profil Subjek Penelitian

Nama	Kemampuan	Hambatan	Kebutuhan
CC	<ol style="list-style-type: none"> Mampu mengidentifikasi bagian pisau yang tajam dan tidak tajam. Mampu mengidentifikasi setiap sisi talenan. 	Memiliki kesulitan untuk memotong sayuran dengan ukuran yang sama dan rapi. Masih banyaknya hasil potongan yang miring, terlalu tipis, atau terlalu tebal.	Membutuhkan latihan keterampilan memotong timun, terong ungu panjang, buncis, kacang panjang, dan wortel.

Suci Aulia Febriyuda, 2024

PENGARUH PENGGUNAAN TALENAN SEKAT TERHADAP KETERAMPILAN MEMOTONG BAHAN MAKANAN BAGI PENYANDANG TUNANETRA PADA PESERTA DIDIK KELAS IX, X, XI, DAN XII DI SLB NEGERI A CITEUREUP CIMAH

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

Nama	Kemampuan	Hambatan	Kebutuhan
CC	3. Mampu mengidentifikasi sayuran yang akan dipotong.		
FNH	1. Mampu mengidentifikasi setiap sisi talenan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kesulitan dalam mengidentifikasi bagian pisau yang tajam dan yang tidak tajam. Kerap kali bertanya kepada peneliti “apakah posisi pisaunya sudah benar”. 2. Kesulitan dalam mengidentifikasi sayuran yang akan dipotong. Kerap kali bertanya kepada peneliti “apakah sayurannya sudah tepat posisinya?”. 3. Bentuk potongan pada sayuran tidak beraturan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Latihan identifikasi pisau. 2. Latihan identifikasi posisi sayuran yang akan dipotong. 3. Membutuhkan latihan keterampilan memotong timun, terong ungu panjang, buncis, kacang panjang, dan wortel.
IS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mengidentifikasi bagian pisau yang tajam dan tidak tajam. 2. Mampu mengidentifikasi setiap sisi talenan. 3. Mampu mengidentifikasi sayuran yang akan dipotong. 	Memiliki kesulitan untuk memotong sayuran dengan ukuran yang sama dan rapi. Masih banyaknya hasil potongan yang miring, terlalu tipis, terlalu tebal, atau berbentuk acak.	Latihan keterampilan memotong timun, terong ungu panjang, buncis, kacang panjang, dan wortel.

Nama	Kemampuan	Hambatan	Kebutuhan
RL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mengidentifikasi setiap sisi talenan. 2. Mampu mengidentifikasi sayuran yang akan dipotong. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masih sering salah dalam mengidentifikasi bagian pisau yang tajam dan tidak tajam. 2. Bentuk potongan masih banyak yang acak. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Latihan identifikasi pisau. 2. Latihan keterampilan memotong timun, terong ungu panjang, buncis, kacang panjang, dan wortel.
RN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mengidentifikasi bagian pisau yang tajam dan tidak tajam. 2. Mampu mengidentifikasi setiap sisi talenan. 3. Mampu mengidentifikasi sayuran yang akan dipotong. 	<p>Potongan sayur masih ada yang terlalu tebal atau terlalu tipis. Selain itu, subjek juga tidak memotong sayuran sampai tuntas sehingga subjek memisahkan potongan sayuran tersebut menggunakan tangan.</p>	<p>Latihan keterampilan memotong timun, terong ungu panjang, buncis, kacang panjang, dan wortel.</p>
SFA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mengidentifikasi bagian pisau yang tajam dan tidak tajam. 2. Mampu mengidentifikasi sayuran yang akan dipotong. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Belum dapat mengidentifikasi bagian talenan sehingga subjek memotong sayuran beralaskan meja. 2. Banyak potongan sayuran yang acak. Potongan sayuran juga banyak yang berada di luar area talenan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Latihan identifikasi posisi talenan dan sayuran yang akan dipotong. 2. Latihan keterampilan memotong timun, terong ungu panjang, buncis, kacang panjang, dan wortel.

3.5 Populasi dan Sampel

3.5.1 Populasi

Populasi merupakan suatu populasi yang jumlah anggotanya dapat diketahui (Susetyo, 2022). Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik tunanetra kelas IX, X, XI, dan XII di SLB Negeri A Citeureup Cimahi.

3.5.2 Sampel

Sampel yang terdapat dalam penelitian ini adalah peserta didik tunanetra kelas IX yang berjumlah 1 orang, peserta didik tunanetra kelas X yang berjumlah 3 orang, peserta didik tunanetra kelas XI yang berjumlah 1 orang, dan peserta didik tunanetra kelas XII yang berjumlah 1 orang.

3.6 Instrumen Penelitian

Berikut instrumen penelitian yang peneliti gunakan untuk melakukan pengukuran.

3.6.1 Menyusun Kisi-Kisi Instrumen

3.5.1.1 Instrumen Validasi Media (Talenan Sekat)

Berikut kisi-kisi instrumen variabel bebas (talenan sekat):

Tabel 3.4

Kisi-Kisi Instrumen Produk Talenan Sekat

Aspek	Indikator	Penilaian						Jml		Kes.	
		1		2		3		C	T	C	T
		C	T	C	T	C	T				
Desain	1. Desain yang dibuat menarik										
	2. Desain yang dibuat menggunakan ukuran yang jelas										
Bahan	3. Jenis bahan yang digunakan dapat tahan lama										
	4. Bahan yang digunakan tidak mengandung zat kimia										
	5. Struktur bahan yang digunakan halus dan bertekstur										

Suci Aulia Febriyuda, 2024

PENGARUH PENGGUNAAN TALENAN SEKAT TERHADAP KETERAMPILAN MEMOTONG BAHAN MAKANAN BAGI PENYANDANG TUNANETRA PADA PESERTA DIDIK KELAS IX, X, XI, DAN XII DI SLB NEGERI A CITEUREUP CIMAH

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

Aspek	Indikator	Penilaian						Jml		Kes.	
		1		2		3		C	T	C	T
		C	T	C	T	C	T				
	6. Bahan yang digunakan cocok untuk pembuatan talenan										
Petunjuk penggunaan talenan sekat	7. Redaksi kata yang digunakan jelas dan dapat dipahami										
	8. Tidak terdapat kesalahan frasa/kata/kalimat										
	9. Tidak terdapat kesalahan tanda baca										
	10. Tiap langkah dipaparkan secara rinci										
	11. Tiap langkah jelas dan tidak menimbulkan penafsiran yang berbeda										
	12. Langkah menggunakan kalimat yang komunikatif sehingga mudah dipahami urutannya										
	13. Tidak terdapat kesalahan struktur kalimat										
Produk	14. Produk memiliki kualitas yang baik										
	15. Produk dapat berfungsi dengan baik										
	16. Adanya nilai estetika pada produk										

Keterangan:

C = Cocok

T = Tidak cocok

3.5.1.2 Instrumen Validasi Keterampilan Memotong Bahan Makanan

Berikut kisi-kisi instrumen variabel terikat (keterampilan memotong bahan makanan):

Tabel 3.5

Kisi-Kisi Keterampilan Memotong Bahan Makanan

No.	Subjek	Ukuran			Kerapian			Skor
		1	2	3	1	2	3	
1.	CC							
2.	FNH							
3.	IS							
4.	RL							
5.	RN							
6.	SFA							

Soal tes kinerja:

1. Potonglah timun ini dengan ukuran yang sama dan rapi
2. Potonglah terong ungu panjang dengan ukuran yang sama dan rapi
3. Potonglah buncis dengan ukuran yang sama dan rapi
4. Potonglah kacang panjang dengan ukuran yang sama dan rapi
5. Potonglah wortel dengan ukuran yang sama dan rapi

3.6.2 Kriteria Penilaian

Berikut kriteria penilaian instrumen:

Tabel 3.6
Kriteria Penilaian Instrumen

Instrumen	Indikator Penilaian					
	Ukuran Potongan			Kerapian Potongan		
	1 (Kurang)	2 (Cukup)	3 (Baik)	1 (Kurang)	2 (Cukup)	3 (Baik)
Memotong bahan makanan	Jumlah potongan dengan ukuran yang sama kurang dari $\frac{1}{2}$ dari keseluruhan jumlah potongan bahan makanan yang dihasilkan	Terdapat $\frac{1}{2}$ potongan bahan makanan memiliki ukuran yang sama	Terdapat lebih dari $\frac{1}{2}$ potongan bahan makanan memiliki ukuran yang sama	Jumlah potongan yang rapi kurang dari $\frac{1}{2}$ dari keseluruhan jumlah potongan bahan makanan yang dihasilkan	Terdapat $\frac{1}{2}$ potongan bahan makanan yang rapi	Terdapat lebih dari $\frac{1}{2}$ potongan bahan makanan yang rapi

Catatan:

1. Potongan pada ujung-ujung bahan makanan tidak dinilai
2. Tidak rapi artinya potongannya tidak tuntas (tidak putus/miring)

Penghitungan skor total:

$$\text{Skor keterampilan memotong} = \text{Skor ukuran potongan} + \text{Skor kerapian potongan}$$

3.6.3 Uji Validitas Instrumen

Diperlukannya uji validitas instrumen dengan tujuan peneliti mengetahui kelayakan instrumen penelitian yang akan digunakan sebagai alat tes. Peneliti menggunakan penghitungan validitas isi dengan format dikotomi di dalam penelitian ini. Susetyo (2015) mengemukakan bahwa validitas isi adalah jenis validitas yang akan mengecek kecocokan di antara butir-butir tes yang telah dibuat dengan indikator, materi, atau tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan. Format dikotomi yaitu apabila butir tidak cocok maka diberi nilai 0 dan apabila cocok maka diberi nilai 1. Butir tes dinyatakan valid jika kecocokannya dengan indikator mencapai lebih besar 50%. Uji validitas ini akan dilakukan oleh 3 validator, yaitu satu dosen spesialisasi tunanetra dan dua orang guru SLB Negeri A Citeureup Cimahi. Berikut identitas validator yang terdapat di dalam penelitian ini:

Tabel 3.7

Validator

No.	Nama Validator	NIP	Jabatan
1.	Dr. Hj. Neni Meiyani, M.Pd.	196205121988032003	Dosen
2.	Anna Destiana Ismayanti, M.Pd.	197105092005012007	Guru
3.	Hanifah, S.Pd.	196411181986032009	Guru

Berikut rumus penghitungan validitas instrumen menurut Susetyo (2015):

$$\text{Persentase} = \frac{f}{\sum f} \times 100\%$$

Keterangan:

f = frekuensi cocok menurut validator atau penilai

$\sum f$ = jumlah validator atau penilai

Berikut hasil validitas terhadap instrumen media talenan sekat:

Tabel 3.8
Hasil Validasi Media

No.	Indikator	V1		V2		V3		Jmlh		Kes.	
		C	T	C	T	C	T	C	T	C	T
1.	Desain yang dibuat menarik	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
2.	Desain yang dibuat menggunakan ukuran yang jelas	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
3.	Jenis bahan yang digunakan dapat tahan lama	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
4.	Bahan yang digunakan tidak mengandung zat kimia	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
5.	Struktur bahan yang digunakan halus dan bertekstur	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
6.	Bahan yang digunakan cocok untuk pembuatan talenan	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
7.	Redaksi kata yang digunakan jelas dan dapat dipahami	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
8.	Tidak terdapat kesalahan frasa/kata/kalimat	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
9.	Tidak terdapat kesalahan tanda baca	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
10.	Tiap langkah dipaparkan secara rinci	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
11.	Tiap langkah jelas dan tidak menimbulkan penafsiran yang berbeda	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
12.	Langkah menggunakan kalimat yang komunikatif sehingga mudah dipahami urutannya	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
13.	Tidak terdapat kesalahan struktur kalimat	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
14.	Produk memiliki kualitas yang baik	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
15.	Produk dapat berfungsi dengan baik	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-
16.	Adanya nilai estetika pada produk	✓	-	✓	-	✓	-	3	0	✓	-

Suci Aulia Febriyuda, 2024

PENGARUH PENGGUNAAN TALENAN SEKAT TERHADAP KETERAMPILAN MEMOTONG BAHAN MAKANAN BAGI PENYANDANG TUNANETRA PADA PESERTA DIDIK KELAS IX, X, XI, DAN XII DI SLB NEGERI A CITEUREUP CIMAHI

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

Berikut hasil validitas terhadap instrumen keterampilan memotong bahan makanan:

Tabel 3.9

Hasil Validasi Keterampilan Memotong Bahan Makanan

No.	Soal	V1		V2		V3		Jmlh		Kes.	
		C	T	C	T	C	T	C	T	C	T
1.	Potonglah timun ini dengan ukuran yang sama dan rapi.	✓	–	✓	–	✓	–	3	0	✓	–
2.	Potonglah terong ungu panjang ini dengan ukuran yang sama dan rapi.	✓	–	✓	–	✓	–	3	0	✓	–
3.	Potonglah buncis ini dengan ukuran yang sama dan rapi.	✓	–	✓	–	✓	–	3	0	✓	–
4.	Potonglah kacang panjang ini dengan ukuran yang sama dan rapi.	✓	–	✓	–	✓	–	3	0	✓	–
5.	Potonglah wortel ini dengan ukuran yang sama dan rapi.	✓	–	✓	–	✓	–	3	0	✓	–

3.7 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data merupakan salah satu hal penting di dalam penelitian. Karena dari data-data yang terkumpul maka akan dapat digunakan untuk menguji hipotesis, menjawab pertanyaan yang terdapat dalam rumusan masalah, dan kemudian akan digunakan sebagai dasar pengambilan kesimpulan dan saran dalam penelitian. Teknik pengumpulan data yang ada di dalam penelitian ini yaitu tes perbuatan (praktik) atau disebut juga dengan tes kinerja. Data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah data yang dapat memperlihatkan pengaruh penggunaan talenan sekat terhadap kemampuan bahan makanan penyandang tunanetra.

3.8 Teknik Pengolahan dan Analisis Data

Data-data yang sudah di dapat akan di olah dengan cara menggunakan SPSS (*Statistical Package for the Social Sciences*) yaitu sebuah *software* pengolah data statistik atau yang digunakan untuk analisis statistik interaktif (Rumbyarso, Pribadi,

& Achmad, 2023). SPSS digunakan untuk mengolah berbagai data baik di dalam penelitian kuantitatif maupun penelitian kualitatif.

Berikut langkah-langkah penggunaan SPSS:

1. Salin data penelitian dari excel ke data *view* SPSS.
2. Pada *variable view*, ubah kolom nama data menjadi lebih ringkas. (Misal: VAR00001 menjadi *pretest*)
3. Ubah kolom desimal menjadi 0 dan beri label *pretest* dan *posttest* pada kolom label.
4. Klik *analyze*, kemudian pilih *nonparametric tests*. Setelah itu pilih *legacy dialogs* dan pilih *2 related samples*.
5. Pindahkan baris demi baris yang terdapat pada kolom sebelah kiri ke kolom variabel 1 atau variabel 2 yang ada di sebelah kanan. Dan pastikan kata “Wilcoxon” sudah terceklis, setelah itu klik ok.
6. Setelah itu akan muncul tabel *ranks* dan tabel *test statistics*. Pada tabel *ranks*, dapat diketahui penurunan dari *pretest* ke *posttest*, mengetahui peningkatan dari *pretest* ke *posttest*, mengetahui nilai *pretest* dan *posttest* yang memiliki kesamaan, dan mengetahui total ranking. Tabel *test statistics* untuk mengetahui apakah adanya pengaruh penggunaan talenan sekat terhadap keterampilan memotong bahan makanan bagi penyandang tunanetra pada peserta didik kelas IX, X, XI, dan, XII di SLB Negeri A Citeureup Cimahi. Atau dengan kata lain tabel *test statistics* ini merupakan tabel pembuktian hipotesis.

Ada atau tidak adanya pengaruh ini dapat dilihat pada nilai signifikansi. Jika nilai signifikansi $<0,05$ maka hipotesis diterima, jika nilai signifikansi $>0,05$ maka hipotesis ditolak.

Analisis data pada penelitian ini dilakukan dengan cara menggunakan uji Wilcoxon. Dengan menggunakan uji Wilcoxon, dapat terlihat jelas peningkatan sebelum dan sesudah penggunaan talenan sekat sebagai media pembelajaran memotong bahan makanan. Selain itu, analisis data menggunakan uji Wilcoxon ini juga dapat membuktikan kebenaran hipotesis yang ada dalam penelitian ini.

3.9 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian terbagi menjadi tiga, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap akhir.

3.9.1 Tahap Persiapan

1. Meminta surat permohonan izin penelitian ke fakultas
2. Permohonan izin penelitian ke Badan Kesatuan Bangsa dan Politik (KESBANGPOL)
3. Membuat proposal penelitian yang akan diajukan kepada pihak prodi
4. Membuat instrumen penelitian yang kemudian akan di lakukan uji validitas oleh ahli
5. Melakukan analisis data hasil validitas yang diberikan oleh validator

3.9.2 Tahap Pelaksanaan

1. Menghubungi subjek dan menjelaskan kepada subjek mengenai penelitian yang akan dilakukan
2. Meminta kesediaan subjek untuk membantu jalannya penelitian
3. Melakukan observasi dan wawancara untuk mengetahui kemampuan subjek dalam memotong bahan makanan secara mandiri sebelum dilakukannya pelatihan atau intervensi.
4. Melaksanakan intervensi. Pada tahap ini subjek dilatih untuk memotong bahan makanan dengan bantuan talenan sekat.
5. Melaksanakan tes praktik untuk mengetahui kemampuan subjek memotong bahan makanan secara mandiri setelah diberikannya pelatihan.

3.9.3 Tahap Akhir

1. Mengumpulkan semua data yang sudah diperoleh
2. Mengolah dan melakukan analisis data penelitian
3. Membuat kesimpulan dan saran dari hasil penelitian
4. Menyusun laporan hasil penelitian