

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>PERNYATAAN</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	iii
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Fokus Penelitian .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
1. Secara Teoritis .....	4
2. Secara Praktis .....	4
E. Struktur Organisasi Skripsi .....	5
<b>BAB II LANDASAR TEORI</b> .....	7
A. Tunagrahita .....	7
1. Pengertian Tunagrahita.....	7
2. Karakteristik Tunagrahita.....	8
3. Klasifikasi Tunagrahita .....	9
B. Tunagrahita Ringan .....	10
C. Pengertian Belajar .....	11
D. Karakteristik Belajar Anak Tunagrahita .....	12
E. Kecakapan Vokasional/Pembelajaran Keterampilan .....	13
F. Keterampilan Pembuatan Roti Isi .....	14
1. Roti Isi .....	14
2. Keterampilan Membuat Roti Isi .....	15
3. Alat, Bahan dan Proses Pembuatan Roti Isi .....	15
4. Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi .....	22

<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
	A. Metode Penelitian .....	31
	B. Prosedur Penelitian .....	31
	C. Lokasi dan Subjek Penelitian .....	32
	D. Teknik Pengumpulan Data .....	33
	1. Observasi .....	33
	2. Wawancara .....	34
	3. Analisis Dokumen .....	34
	E. Instrumen Penelitian .....	34
	1. Pedoman Observasi .....	37
	2. Pedoman Wawancara .....	40
	3. Pedoman Analisis Dokumen .....	43
	F. Teknik Analisis Data .....	45
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>46</b>
	A. Hasil Penelitian .....	46
	1. Data Hasil Wawancara .....	47
	2. Data Hasil Observasi .....	64
	2. Data Hasil Analisis Dokumen .....	71
	B. Pembahasan .....	72
	1. Pelaksanaan pembelajaran keterampilan membuat roti isi pada anak tunagrahita ringan tingkat SMPLB di SLB BC Yatira Kota Cimahi .....	72
	2. Kemampuan anak tunagrahita ringan tingkat SMPLB dalam keterampilan membuat roti isi di SLB BC Yatira Kota Cimahi .....	74
	3. Hambatan yang dialami dalam pembelajaran keterampilan membuat roti isi pada anak tunagrahita ringan tingkat SMPLB di SLB BC Yatira Kota Cimahi ..	74
	4. Upaya yang dilakukan untuk mengatasi hambatan yang dialami dalam pembelajaran keterampilan membuat roti isi pada anak tunagrahita ringan tingkat SMPLB di SLB BC Yatira Kota Cimahi.....	75

<b>BAB V</b>	<b>SIMPULAN DAN REKOMENDASI</b> .....	<b>77</b>
	A. Simpulan .....	77
	B. Rekomendasi .....	78
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>80</b>
	<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>82</b>
	Proses Bimbingan Penulisan Skripsi	
	Surat-Surat Penelitian	
	Kisi-kisi Instrumen Penelitian	
	Instrumen Penelitian	
	Judgement Expert	
	Transkrip Data	
	Reduksi Data	
	Dokumentasi	
	Riwayat Hidup	

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Asesmen Keterampilan Membuat Roti Isi .....	23
2.2 Silabus Keterampilan Membuat Roti Isi .....	24
2.3 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran .....	25
2.4 Materi Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi .....	27
3.1 Kisi – Kisi Instrumen Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti .....	35
3.2 Kisi – Kisi Pedoman Observasi Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi .....	37
3.3 Kisi – Kisi Pedoman Wawancara Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi.....	40
3.4 Kisi – Kisi Pedoman Dokumentasi Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi .....	44
4.1 Data Display Wawancara Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi pada Anak Tunagrahita Ringan Tingkat SMPLB .....	53
4.2 Data Display Wawancara Hambatan yang Dialami Dalam Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi pada Anak Tunagrahita Ringan Tingkat SMPLB .....	59
4.3 Data Display Wawancara Upaya yang Dilakukan Untuk Mengatasi Hambatan yang Dialami dalam Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi pada Anak Tunagrahita Ringan tingkat SMPLB .....	62
4.4 Data Display Hasil Observasi Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Membuat Roti Isi pada Anak Tunagrahita Ringan tingkat SMPLB .....	64
4.5 Data Display Hasil Observasi Kemampuan Anak Tunagrahita Ringan Tingkat SMPLB dalam Keterampilan Membuat Roti Isi .....	67
4.6 Hasil Analisis Dokumen .....	71

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Mikser .....	16
2.2 Proofer .....	16
2.3 Oven .....	17
2.4 Cooling Tray .....	17
2.5 Timbangan .....	18
2.6 Loyang .....	18
2.7 Mangkuk .....	18
2.8 Pemotong Roti .....	19
2.9 Spatula .....	19
2.10 Sarung Tangan/Kain Tebal .....	19
2.11 Beberapa Langkah Pembuatan Roti Isi .....	20
3.1 Bagan Alur Penelitian .....	32