

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

Kesimpulan diambil berdasarkan hasil penelitian yang merupakan jawaban atas fokus penelitian mengenai gambaran pembelajaran tata boga kue sistik bagi siswa *Cerebral Palsy* spastik di SLB-D YPAC Bandung. Berikut ini adalah pemaparan kesimpulan hasil penelitian:

1. Perencanaan pembelajaran kue sistik, khususnya bagi siswa CP belum menggunakan program pembelajaran individual. Padahal kondisi dan kemampuan dasar siswa dalam keterampilan membuat kue sistik sangat beragam dan tidak bisa disamakan.
2. Siswa CP spastik tidak mampu melaksanakan seluruh proses pembuatan kue sistik tanpa bantuan teman atau gurunya. Peserta pembelajaran kue sistik belajar dengan strategi pembelajaran kooperatif.
3. Tahapan pembuatan kue sistik yang mampu dilakukan siswa CP adalah menuangkan dan mengayak tepung terigu, mengaduk bahan, dan memutar gagang mesin pencetak mie saat menggiling adonan. Siswa CP berpotensi untuk dilatih tahapan yang hanya dikuasainya ini secara spesifik.
4. Kesulitan utama yang dialami guru dalam melaksanakan pembelajaran kue sistik bagi siswa CP adalah kurangnya waktu yang tersedia untuk praktikum. Kesulitan lainnya adalah belum terciptanya kerja sama orang tua siswa untuk menerapkan kegiatan pembuatan kue sistik di rumah sebagai pemeliharaan pembelajaran yang diberikan di sekolah.
5. Upaya yang dilakukan guru untuk mengatasi kurangnya waktu pembelajaran untuk praktikum adalah meyakinkan pihak sekolah bahwa keterampilan ini layak dikembangkan. Akhirnya, pada tahun ajaran 2013/2014 ini sekolah menyediakan satu hari khusus untuk praktikum tata boga dengan waktu sebanyak lima jam pelajaran.
6. Evaluasi atau penilaian pembelajaran kue sistik menekankan pada penilaian proses. Penilaian dilakukan dengan tes lisan untuk teori pembuatan sistik, dan

tes kinerja saat siswa praktikum. Indikator penilaian meliputi tahap-tahap pembuatan sistik mulai dari persiapan alat dan bahan hingga menyajikan atau mengemas kue sistik.

B. Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian, peneliti memberikan rekomendasi bagi pihak sekolah, guru, dan orang tua dalam pemaparan berikut ini:

1. Bagi pihak sekolah

Pihak sekolah hendaknya menyelenggarakan penyuluhan mengenai pentingnya pemberian bekal keterampilan untuk siswa. Penyuluhan tersebut bisa pula diisi dengan demonstrasi pembuatan kue sistik, sehingga orang tua bisa menerapkannya di rumah bersama dengan siswa.

2. Bagi guru pengajar tata boga

a. Hendaknya guru pengajar mengadakan asesmen khusus bagi siswa CP berupa tes motorik yang berhubungan dengan tahapan kegiatan pembuatan kue sistik. Hasil asesmen bisa dijadikan acuan untuk menyusun program pembelajaran yang diindividualisasikan, sehingga setiap siswa memiliki catatan program dan kemajuan belajar masing-masing.

b. Pembelajaran kue sistik bisa diterapkan dengan cara pembagian tugas tahapan pembuatan kue sistik yang disesuaikan dengan kemampuan masing-masing siswa yang lebih spesifik. Setiap siswa dilatih melakukan tahapan tertentu yang dikuasainya mulai dari porsi adonan paling sedikit hingga bertambah jumlahnya sampai siswa betul-betul cukup terampil.

3. Bagi orang tua siswa

Bagi orang tua siswa, khususnya orang tua siswa peserta pembelajaran kue sistik, hendaknya turut menerapkan kegiatan pembuatan kue sistik di rumah. Rumah dan keluarga adalah lingkungan terdekat dengan siswa, maka kegiatan pembuatan kue sistik yang dilakukan di rumah diharapkan bisa melatih dan memelihara keterampilan siswa dengan lebih efektif.