

BAB II

PEMBELAJARAN KETERAMPILAN MEMASAK

ANAK TUNAGRAHITA RINGAN

A. Konsep Dasar Pembelajaran

1. Pengertian Pembelajaran

Pembelajaran merupakan proses komunikasi dua arah, mengajar dilakukan oleh pihak guru sebagai pendidik sedangkan belajar dilakukan oleh peserta didik atau murid. Guru memberikan stimulus dan siswa merespon stimulus tersebut sehingga terjadilah pembelajaran atau proses belajar mengajar.

Supandi (1986:42) mengemukakan bahwa “interaksi yang terjadi antara guru dengan siswa dalam pembelajaran merupakan interaksi edukatif dalam arti interaksi tersebut berlangsung dalam ikatan tujuan pendidikan. Interaksi ini dapat terjalin dan berjalan dengan baik bila dua kegiatan yang ada didalamnya mempunyai tujuan yang terarah serta dipahami maknanya oleh guru dan siswa.”

Menurut surya (1997:9) pembelajaran ialah suatu proses yang dilakukan oleh individu untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan sebagai hasil dari pengalaman individu itu sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya. Tujuan pembelajaran adalah perubahan seseorang

yang tadinya tidak bisa menjadi bisa dan dari tidak tahu menjadi tahu.

Pembelajaran mengandung arti setiap kegiatan yang dirancang untuk membantu seseorang mempelajari suatu kemampuan dan nilai baru. Proses pembelajaran pada awalnya meminta guru untuk mengetahui kemampuan yang dimiliki oleh setiap siswa meliputi kemampuan dasar siswa, motivasi yang dimiliki siswa dan lain-lain.

B. Konsep Dasar Keterampilan

Keterampilan bagi sebagian orang adalah suatu kelebihan yang harus dimiliki karena dalam segala aspek kita sebagai individu untuk terampil menyikapi segala hal. Keterampilan menurut Sumaatmaja (1994:84) dibagi menjadi empat bagian yaitu Secara garis besar, keterampilan dapat dibedakan menjadi keterampilan motorik (*motorik skill*), keterampilan intelektual (*intellectual skill*), keterampilan sosial (*social skill*), dan keterampilan kecakapan hidup (*life skill*).

Keterampilan berasal dari kata terampil, dalam kamus besar Bahasa Indonesia berarti cakap dalam menyelesaikan tugas Sedangkan keterampilan itu sendiri berarti “kecakapan untuk menyelesaikan tugas”. Menurut Gozali (2009) menyatakan bahwa “Keterampilan merupakan pengetahuan eksperiensial yang dilakukan secara berulang dan terus

menerus secara terstruktur sehingga membentuk kebiasaan dan kebiasaan baru seseorang.”

Selain sebagai kecakapan untuk menyelesaikan tugas, dalam Definition.WS keterampilan (skill) diartikan sebagai “an ability that has been acquired by training”, yaitu kemampuan yang diperoleh melalui latihan.

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa keterampilan merupakan kemampuan yang dimiliki seseorang untuk menyelesaikan suatu tugas yang diperoleh melalui latihan yang terus menerus.

C. Konsep Dasar Memasak

1. Pengertian Memasak

Sihite (2000:112) mengemukakan bahwa :“Memasak merupakan sebuah proses dengan penerapan panas pada bahan makanan, untuk membuat bahan-bahan dasarnya berubah menjadi makanan yang mempunyai rasa lebih enak, yang mudah dicerna dan membunuh kuman-kuman yang mungkin terdapat didalamnya serta mengubah bentuk bahan dasar sehingga bermanfaat bagi tubuh manusia serta meningkatkan penampilan dari bahan dasar menjadi lebih baik”.

Lundberg dan Donald (1973) mengemukakan bahwa pengertian memasak adalah “menerapkan panas atau api pada bahan makanan dengan tujuan untuk membuat makanan lebih mudah dicerna,

aman untuk dimakan dan merubah serta meningkatkan penampilan makanan tersebut”.

Berdasarkan definisi-definisi diatas, maka suatu proses dikatakan memasak apabila ada panas atau api yang diterapkan pada suatu bahan makanan. Apabila tidak ada panas atau api yang diterapkan pada bahan makanan, maka proses tersebut bukan proses memasak.

2. Ruang Lingkup Pelajaran Memasak

Keterampilan memasak dalam penelitian ini dibatasi hanya memasak variasi olahan singkong seperti, cake singkong, singkong manis, keroket singkong. Dalam belajar keterampilan memasak aneka gorengan, ada dua dimensi yang harus dipelajari siswa, yaitu:

- a. Dimensi kuantitatif (aspek kognitif) Adalah suatu pemahaman tentang konsep atau teori-teori dalam keterampilan memasak aneka gorengan yang diperoleh melalui proses belajar. Ruang lingkup dimensi kuantitatif mencakup: kemampuan mengenal bahan-bahan untuk membuat cake singkong, singkong manis, keroket singkong, kemampuan untuk mengenal alat-alat yang digunakan untuk membuat cake singkong, singkong manis, keroket singkong, pengetahuan tentang bagaimana mempraktekkan kegiatan memasak cake singkong, singkong manis, keroket singkong
- b. Dimensi kualitatif (aspek psikomotor dan afektif) Adalah salah satu keterampilan yang bersifat psikomotor yang dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu seorang anak akan menguasai

keterampilan memasak secara kualitatif setelah melalui proses penguasaan pengetahuan keterampilan memasak. Ruang lingkup dimensi kualitatif mencakup keterampilan motorik dan sikap dalam mengaplikasikan konsep keterampilan memasak aneka gorengan, yaitu:

- a. menunjukkan bahan-bahan untuk membuat cake singkong, singkong manis, keroket singkong
- b. menggunakan alat-alat untuk membuat cake singkong, singkong manis, keroket singkong,
- c. dapat membedakan dan memilih bahan-bahan yang baik untuk dimasak menjadi cake singkong, singkong manis, keroket singkong bahan-bahan yang akan diolah menjadi cake singkong, singkong manis, keroket singkong.
- d. dapat memotong bahan-bahan yang akan diolah menjadi cake singkong, singkong manis, keroket singkong
- e. dapat mencuci bahan-bahan yang akan diolah menjadi cake singkong, singkong manis, keroket singkong,
- f. dapat mengolah atau memasak bahan-bahan menjadi cake singkong, singkong manis, keroket singkong
- g. dapat menyajikan cake singkong, singkong manis, keroket singkong

3. Tujuan Memasak

Menurut Sihite (2000:124) memasak bertujuan untuk :

- a. Membuat makanan mudah dicerna selama terjadi proses memasak, api atau panas dikenakan padabahan makanan. Kemudian api atau panas yang diterima oleh bahanmakanan akan menghancurkan atau melembutkan jaringan-jaringanyang terdapat pada bahan makanan sehingga makanan akan lebihmudah dihancurkan atau dicerna di dalam perut.
- b. Menjadikan makanan aman untuk dimakanPengertian aman untuk dimakan adalah tidak mengandung zat-zatracun dan bebas dari bibit penyakit yang dapat menyebabkankeracunan pada perut, sakit perut dan gangguan lainnya. Adabeberapa makanan yang tidak lazim untuk dimakan mentah karenamengandung bibit penyakit. Dalam proses memasak tersebut, panasmencapai derajat tertentu sehingga dapat membunuh telur cacingdan juga menetralsir zat-zat racun yang terkandung didalamnyasehingga makanan aman untuk dimakan.
- c. Meningkatkan rasa makanan agar terasa nikmatDi dalam proses memasak, api atau panas yang diterapkan padabahan makanan tidak saja menghancurkan jaringan-jaringan yangterdapat pada bahan makanan, tetapi panas juga membakar cairanyang terdapat pada bahan makanan. Pembakaran ini dapat merubahrasa dan aroma makanan tersebut sehingga makanan yang dimasakmemiliki rasa yang lebih enak dan aroma yang lebih sedap.

d. Merubah wujud makanan dengan merubah warna, aroma dan penampilan agar memiliki daya tarik selera api atau panas yang diberikan pada bahan makanan selama proses memasak juga dapat merubah warna ataupun rupa makanan. Perubahan ini dapat menyebabkan warna makanan itu merosot dan lebih jelek tetapi dapat juga menyebabkan warna makanan lebih baik.

4. Teknik Memasak

Sihite (2000:134) mengemukakan teknik-teknik yang dilakukan dalam memasak, teknik memasak tersebut dibedakan menjadi dua, yaitu :

a. Teknik memasak basah

Teknik memasak basah terdiri dari beberapa cara, yaitu :

1. *Boiling* yaitu memasak di dalam air yang mendidih sehingga nampak gelembung air dari dasar permukaan dan memecah dipermukaan air dengan volume lebih banyak daripada makanan yang dimasak sehingga makanan terendam seluruhnya.
2. *Simmering* adalah memasak di dalam air seperti *boiling*, hanya saja gelembung air yang timbul dari dasar air bergerak ke atas dengan perlahan dan memecah sebelum mencapai permukaan air.
3. *Stewing* merupakan proses memasak dengan merebus makanan dalam air yang jumlahnya hampir sama dengan jumlah bahan makanan yang direbus.

4. *Braising* merupakan proses memasak dengan merebus makanan dalam cairan yang volumenya lebih sedikit daripada bahan makanan yang sedang direbus.
5. *Steaming* adalah proses memasak dengan menggunakan uap air panas (mengukus). Uap air panas yang digunakan adalah pada tekanan biasa seperti timbulnya uap air pada waktu perebusan atau dengan tekanan yang agak tinggi dengan menggunakan alat tertentu yang tertutup rapat.
6. *Blanching* artinya mencelupkan makanan ke dalam air yang mendidih tapi tidak sampai matang kemudian diangkat kembali. Hal ini dilakukan untuk membuang bagian makanan yang tidak diperlukan, membuang lapisan pelindung, membuang kotoran dan membunuh atau menghentikan reaksi enzim makanan.

b. Teknik memasak kering

Teknik memasak kering terdiri dari beberapa cara, yaitu :

1. *Grilling* merupakan proses memasak makanan dengan radiasi yang tinggi dan panas langsung. Sumbu panas biasanya berada di bawah makanan yang sedang dimasak atau panas berasal dari bawah makanan.
2. *Baking* merupakan proses memasak makanan di dalam oven tanpa disiram dengan minyak panas selama proses memasak. Kelembaban

makanan tersebut tergantung pada tingkatkelembaban asal yang dimiliki oleh bahan makanan tersebut.

3. *Roasting* merupakan proses memasak dengan panas yang kuatatau tinggi dari segala penjuru, biasanya dilakukan di dalamoven dan sewaktu-waktu makanan tersebut disiram denganminyak panas untuk mengembalikan kelembaban makanantersebut.
4. *Frying* (Menggoreng) merupakan proses memasak dengan menggunakan minyak panas.
5. *Shallow Frying* merupakan proses memasak dengan caramenggoreng menggunakan volume minyak yang sedikit atauyang digoreng tidak tertutup seluruhnya oleh minyak.
6. *Blanching* artinya mencelupkan makanan ke dalam air yang mendidih tapi tidak sampai matang kemudian diangkat kembali.Hal ini dilakukan untuk membuang bagian makanan yang tidakdiperlukan, membuang lapisan pelindung, membuang kotorandan membunuh atau menghentikan reaksi enzim makanan.

5. Bahan-Bahan Memasak

Sihite (2000:35) mengemukakan bahwa bahan-bahan makananterbagi menjadi dua bagian penting, yaitu :

- a. Yang berasal dari bahan dasar nabatiBahan dasar nabati selain kaya akan karbohidrat, juga mengandungelemen yang sangat berguna bagi tubuh manusia seperti zat gula,garam mineral, air,

vitamin, minyak dan protein. Bahan dasar nabati tersebut antara lain sayuran, buah-buahan, nasi dan roti.

b. Yang berasal dari bahan dasar hewani Bahan makanan yang berasal dari hewan seperti daging, telur, susu, mentega dan keju. Bahan ini merupakan sumber vitamin yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia.

6. Langkah-Langkah Memasak

Sihite (2000:113) menjelaskan langkah-langkah memasak sebagai berikut a. *Washing* (Mencuci)

Bahan makanan seperti sayuran perlu dicuci terlebih dahulu sebelum diolah. Tujuannya untuk membebaskan makanan tersebut dari bibit penyakit dan kotoran lainnya dari alam bahan tersebut tumbuh. Makanan yang baru dipetik dari pohon sekalipun harus dicuci terlebih dahulu sebelum diolah karena makanan yang berada di alam terbuka masih disangsikan tingkat kebersihannya.

Adapun

bahan-bahan yang harus dicuci pada saat kegiatan memasak aneka

b. *Peeling* (Mengupas)

Bahan makanan yang sudah dicuci memerlukan proses pengupasan

yang berarti membuang bagian kulit luarnya. Setelah dikupas, beberapa bahan makanan belum siap untuk dimakan tetapi

masih ada yang memerlukan proses pemberian bumbu atau dipotong menjadi bagian-bagian yang lebih kecil.

c. *Cutting* (Memotong)

Bahan makanan seperti sayuran, buah-buahan, ikan, unggas dan daging pada umumnya memerlukan proses pemotongan menjadi bagian-bagian yang lebih kecil sebelum dimasak

d. *Cooking* (Memasak)

Setelah bahan makanan dicuci, dikupas dan dipotong maka proses selanjutnya adalah memasak. Dimana api atau panas diterapkan pada bahan makanan sehingga makanan tersebut aman untuk dimakan. Setelah bahan makanan itu dimasak maka makanan tersebut siap untuk dihidangkan. Berikut ini akan dijelaskan bagaimana proses pembuatan pisang aroma dan bala-bala.

D. Konsep Dasar Anak Tunagrahita Ringan

A. Tunagrahita

1. Pengertian

Tunagrahita merupakan kata lain dari *mental retardation*. Tunagrahita berarti merugi. Grahita berarti pikiran. *Mental retardation* berarti keterbelakangan mental. Pada hakekatnya, anak tunagrahita yaitu anak-anak yang secara nyata mengalami hambatan dan keterbelakangan perkembangan intelektual jauh di bawah

rata-rata, sehingga mengalami kesulitan dalam tugas-tugas akademik, komunikasi maupun sosial, karena itu memerlukan layanan pendidikan khusus.

Menurut rujukan yang diambil dari *American association on mental deficiency (AAMD)* yang dikutip Grossman (Kirk & Galagher, 1986:116) dalam Amin (1995). Istilah tunagrahita dapat diartikan sebagai berikut, mengacu pada fungsi intelektual umum yang nyata berada dibawah rata-rata bersamaan dengan kekurangan dalam adaptasi tingkah laku dan berlangsung dalam perkembangan. Secara umum M.Amin (1995:11) mendefinisikan bahwa anak tunagrahita adalah mereka yang kecerdasannya berada dibawah rata-rata. Disamping itu mereka mengalami keterbelakangan dalam menyesuaikan diri dengan lingkungan. Mereka kurang cakap dalam memikirkan hal-hal yang abstrak, yang sulit dan yang berbelit-belit. Mereka kurang atau terbelakang atau tidak berhasil bukan untuk sehari dua hari atau sebulan dua bulan tetapi untuk selamanya, dan bukan dalam dua hal tetapi hampir segala-galanya, lebih-lebih dalam bidang akademik seperti membuat karangan, menyimpulkan isi bacaan, menggunakan simbol-simbol, berhitung dan dalam semua pelajaran yang bersifat teoritis.

2. Klasifikasi Tunagrahita

Menurut *American Association on Mental Deficiency (AAMD)* yang dikutip oleh Grossman (1983) dalam Delphie

(2005:6) anaktunagrahita dibagi menjadi empat, yakni tunagrahita ringan, sedang, berat dan sangat berat.

a. Tunagrahita ringan

Anak tunagrahita ringan dipandang masih memiliki kemampuan untuk berkembang dalam bidang pelajaran akademik, penyesuaian sosial dan kemampuan bekerja meskipun kecerdasan dan adaptasi sosialnya terhambat. Mereka masih mempunyai potensi untuk menguasai mata pelajaran akademik sekolah dasar, mampu dididik untuk melakukan penyesuaian sosial dan bahkan banyak yang dapat mandiri dalam masyarakat. Mereka dapat melakukan pekerjaan semi *skill* dan sosial sederhana. Hal tersebut di atas menyebabkan seringkali tidak dapat diidentifikasi sampai mengikuti pelajaran di sekolah biasa selama satu atau dua tahun karena kesulitan dalam mengikuti pelajaran dan penyesuaian diri dengan teman-temannya.

b. Tunagrahita sedang

Anak tunagrahita sedang dipandang sebagai anak yang memiliki kemampuan intelektual umum dan adaptasi perilaku di bawah tunagrahita ringan. Mereka dapat belajar keterampilan dasar akademik seperti berhitung sederhana, mengenai nomor-nomor sampai dua angka dan melakukan aktivitas mengurus diri atau *selfhelp* seperti berpakaian dan aktivitas di kamar mandi

serta melakukan pekerjaan rutin di bawah pengawasan. Anak tunagrahita sedang pada umumnya dapat diketahui sewaktu kecil karena mengalami keterlambatan dalam perkembangan dan kadang-kadang dapat terlihat dari penampilan fisiknya.

c. Tunagrahita berat

Anak tunagrahita berat dipandang sebagai anak yang hampir tidak memiliki kemampuan untuk mengurus diri, sosialisasi dan bekerja hingga sepanjang hidupnya selalu tergantung pada bantuan dan perawatan orang lain. Ada dari kelompok anak tunagrahita berat yang apabila dilatih dapat melakukan beberapa aktivitas mengurus diri dan berkomunikasi secara sederhana serta menyesuaikan diri dengan lingkungan sekitar yang sangat terbatas. Hampir semua anak tunagrahita berat mengalami cacat ganda.

d. Tunagrahita sangat berat

Anak tunagrahita sangat berat tidak jauh berbeda dengan tunagrahita berat, mereka memerlukan perawatan khusus serta perhatian penuh.

B. Tunagrahita Ringan

Kelompok ini memiliki IQ antara 68-52 menurut Binet, sedangkan menurut skala *weschler* (WISC) memiliki IQ 69-65.

Mereka masih dapat belajar membaca, menulis, dan berhitung sederhana. Dengan bimbingan dan pendidikan yang baik, anak terbelakang mental ringan pada saatnya akan dapat memperoleh penghasilan untuk dirinya sendiri. Anak tunagrahita ringan dapat dididik menjadi tenaga kerja *semiskill* seperti pekerjaan pertanian, peternakan, pekerjaan rumah tangga, bahkan jika dilatih dan dibimbing dengan baik anak tunagrahita ringan dapat bekerja di pabrik-pabrik dengan sedikit pengawasan. Meskipun dalam bidang akademik anak tunagrahita ringan memiliki kemampuan yang terbatas, namun dalam bidang-bidang lain mereka masih memiliki kemampuan atau potensi yang masih dapat dikembangkan, baik dengan cara habilitasi maupun rehabilitasi. Habilitasi adalah usaha yang dilakukan seseorang agar anak menyadari bahwa mereka masih memiliki kemampuan atau potensi yang dapat dikembangkan meskipun kemampuan atau potensi tersebut terbatas. Rehabilitasi adalah usaha yang dilakukan dengan berbagai macam bentuk dan cara, sedikit demi sedikit mengembalikan kemampuan yang hilang atau belum berfungsi optimal. Jadi dalam kegiatan belajar-mengajar, guru hendaknya berusaha mengembangkan kemampuan atau potensi anak seoptimal mungkin melalui berbagai cara yang dapat ditempuh. Salah satunya dengan cara membekali anak dengan

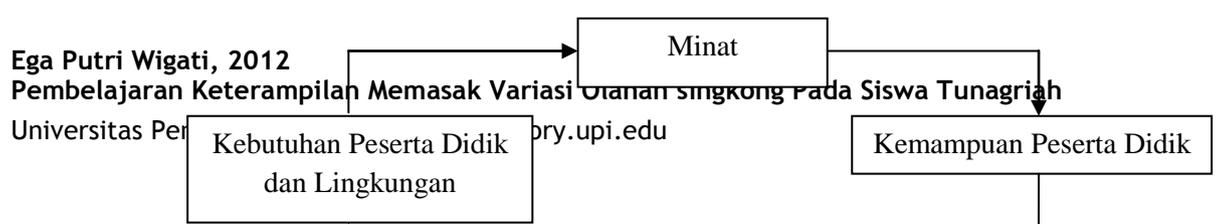
keterampilan memasak sebagai salah satu upaya jadi bagi anak agar dapat memiliki bekal untuk hidup mandiri.

E. Program Pembelajaran Vokasional bagi Tunagrahita

Karena keterbatasan kemampuan akademik yang dimiliki anak tunagrahita yang sudah dewasa atau pada bagian ini penulis sebut dengan penyandang tunagrahita, maka pendidik perlu mengembangkan potensi lain yang masih dimilikinya yang dapat mengarahkan penyandang tunagrahita dalam pemenuhan kebutuhan hidupnya, baik dari sisi moril ataupun materil. Salah satu solusinya adalah dengan memberikan pendidikan keterampilan vokasional, sehingga sebagai latihan keterampilan kerja keterampilan vokasional merupakan suatu hal yang penting bagi penyandang tunagrahita yang akan segera menyelesaikan pendidikan formalnya. Hal ini sejalan dengan yang diungkapkan Astati (1996:139), bahwa “bimbingan vokasional adalah bimbingan yang dilakukan dengan memperhatikan hal-hal yang ada kaitannya dengan pekerjaan penyandang tunagrahita dewasa.” Untuk menggali potensi penyandang tunagrahita dalam hal vokasional maka biasanya mulai tingkat SMPLB porsi pembelajaran bagi penyandang tunagrahita lebih diutamakan untuk pembelajaran keterampilan vokasional.

Penyandang tunagrahita yang diberikan pendidikan keterampilan, diharapkan dapat mendapatkan pekerjaan di kemudian hari. Bagi penyandang tunagrahita ringan, kesempatan untuk mendapatkan pekerjaan terbuka lebih luas karena mereka dapat diberikan latihan keterampilan vokasional yang meliputi banyak bidang antara lain, keterampilan kerumahtanggaan, keterampilan pertukangan dan tenun, keterampilan pertanian dan peternakan, keterampilan perkantoran, keterampilan pemasaran, wirausaha, dan keterampilan-keterampilan lain yang bersifat semi-skilled. Bagi penyandang tunagrahita sedang, meskipun keterampilan yang bisa di pelajari lebih terbatas, namun tidak menutup peluang mereka untuk dapat bekerja dan hidup mandiri. Mereka dapat mempelajari keterampilan rumah tangga untuk dapat bekerja di rumah, atau melakukan suatu keterampilan sederhana yang dapat di salurkan ke *sheltered workshop*. Selain itu, penyandang tunagrahita sedang pun masih dapat bekerja di instansi-instansi tertentu, walaupun mengerjakan sesuatu yang sederhana dan memerlukan pengawasan. Adapun bagi penyandang tunagrahita berat, sebagian kecil dari mereka mungkin masih mampu bekerja di *sheltered workshop*, tentunya dengan pengawasan.

Menurut Umar Djani Martasuta, dalam memberikan layanan pendidikan keterampilan vokasional, perlu diperhatikan 4 aspek yang digambarkan dalam bagan berikut:



Bagan 2.2

Empat Aspek yang Diperhatikan dalam Layanan Pendidikan Keterampilan Vokasional (Martasuta: Tanpa tahun:11)

Menurut Asmani (2009:111-181), hal-hal yang juga harus dipersiapkan dalam menyelenggarakan pendidikan life skill (termasuk di dalamnya pendidikan vokasional) antara lain, adalah target setiap mata pelajaran, sarana dan prasarana, peran guru/ instruktur, memanfaatkan ekstrakurikuler, dan menanamkan mental wirausaha. Jika disesuaikan dengan kondisi penyandang tunagrahita, maka hal-hal tersebut dapat diadaptasi menjadi:

1. Target dalam setiap materi

Setiap materi yang diberikan dalam pembelajaran vokasional harus memiliki target yang jelas, agar dalam pelaksanaannya tidak terjadi kesimpangsiuran tujuan yang akan berakibat pada sulitnya mencapai tujuan utama program. Target dalam setiap materi ini akan membantu pendidik juga siswa untuk lebih fokus terhadap pembelajaran vokasional yang sedang berjalan.

2. Sarana dan prasarana

Selain membutuhkan target yang jelas pada setiap materinya, pembelajaran vokasional pun memerlukan dukungan berupa sarana dan prasarana yang memadai, dengan demikian siswa akan lebih termotivasi untuk mengembangkan potensinya. Nyatanya, kondisi yang terjadi di lapangan sekarang adalah justru sarana dan prasarana inilah yang seringkali menjadi kendala bagi sekolah untuk memberikan pembelajaran vokasional yang memadai. Namun demikian, sebenarnya masih kendala tersebut masih bisa dicari solusinya, antara lain dengan mengadakan kerjasama dengan dengan sekolah kejuruan, mengajukan bantuan pada dinas-dinas terkait, ataupun dengan mengadakan studi banding langsung ke lapangan.

3. Peran guru/instruktur

Aspek lain yang tidak kalah penting dalam penentuan keberhasilan pembelajaran vokasional adalah peran dari guru/instruktur. Guru/instruktur dalam pembelajaran vokasional bagi penyandang tunagrahita merupakan penentu langsung keberhasilan program vokasional, karena dalam program ini guru bertindak sebagai fasilitator, motivator, dan juga katalisator bagi siswa, selain itu guru/instruktur juga merupakan aspek yang berhubungan secara langsung dengan siswa dalam proses pembelajaran, sehingga tidak dapat dipungkiri perannya akan sangat menentukan dalam keberhasilan pembelajaran vokasional bagi penyandang tunagrahita.

4. Menanamkan mental semangat bekerja

Untuk meningkatkan kemandirian penyandang tunagrahita, tidak cukup dengan memberinya bekal keterampilan saja, lebih dari itu

penyandang tunagrahita juga perlu mendapatkan motivasi dan pembinaan diri agar ia memiliki kepercayaan diri dan semangat yang tinggi untuk memajukan hidupnya. Karena tanpa hal tersebut, meskipun penyandang tunagrahita memiliki keterampilan pada sebuah bidang pekerjaan, namun tetap saja ia tidak dapat mengembangkan kemampuannya secara optimal karena terhalangi oleh semangatnya, sehingga pada akhirnya tidak juga akan memperbaiki hidupnya.

Jika sebuah program *life skill* (termasuk di dalamnya program vokasional) digulirkan, maka terdapat beberapa hal yang juga tidak boleh luput dari perhatian. Menurut Sugihartati dalam Asmani (2009:155-156), hal-hal yang harus diperhatikan tersebut antara lain:

1. Penerapan program *life skill* tidak boleh terjebak dalam muatan materi yang massal dan seragam. Contohnya, seorang siswa yang hidup di wilayah perairan dalam komunitas nelayan, tentu ia harus memperoleh bekal keterampilan yang berbeda dengan yang didapat oleh siswa yang tinggal di daerah pertanian. Jika dikaitkan dengan penyandang tunagrahita, maka dapat digambarkan bahwa penerapan program vokasional yang diberikan harus sesuai dengan minat, kebutuhan, dan kemampuan siswa. Misalnya, anak yang kecenderungannya pada bidang jahit menjahit tidak bisa dipaksakan untuk tetap mengikuti program keterampilan di bidang bertani atau seni.

2. Hal kedua yang juga perlu mendapat perhatian serius adalah kesiapan SDM guru-guru, karena pada pelaksanaan di lapangan, merekalah yang akan berhadapan langsung dengan siswa dan memberikan pembelajaran vokasional. Dengan demikian, kompetensi guru yang mendidik pun harus diperhatikan. Jika sekolah masih belum mampu mendatangkan instruktur/guru vokasional yang benar-benar ahli di bidangnya, maka dapat disiasati dengan memberikan pelatihan keterampilan vokasional pada guru yang ada di sekolah, sehingga akan lebih kompeten dalam memberikan pembelajaran keterampilan vokasional sesuai dengan yang dibutuhkan siswa.
3. Mencegah implementasi kemungkinan program terjerumus sekedar melayani kepentingan industri, atau sekedar untuk mencapai target kurikulum dan justru mengesampingkan esensi dari program itu sendiri, yaitu untuk mengoptimalkan potensi siswa agar dapat mencapai kemandiriannya. Jika hal tersebut sampai terjadi, bisa jadi bukan hanya potensi siswa yang justru tidak berkembang, tapi juga akan memasung kreatifitasnya.
4. Bila hal tersebut dapat dihindari dengan penyusunan program keterampilan vokasional yang baik, diharapkan pelayanan pendidikan keterampilan vokasional bagi penyandang tunagrahita pun akan ikut mengalami peningkatan, dengan demikian diharapkan penyandang tunagrahita yang telah selesai menyelesaikan

pendidikan formalnya dapat disalurkan dan mendapat pekerjaan sesuai dengan minat dan kemampuannya. Memiliki pekerjaan, menimbulkan dampak positif yang sangat besar bagi perkembangan kehidupan penyandang tunagrahita selanjutnya. Karena dengan bekerja, berarti mereka sedikitnya telah ikut mengatasi masalah sosial dengan mengurangi beban masyarakat, dan juga mengurangi ketergantungan mereka terhadap keluarga. Selain itu dengan bekerja penyandang tunagrahita tidak semata-mata menjadi manusia konsumtif, tetapi dapat menjadi manusia produktif. Dampak langsung yang tidak kalah pentingnya adalah, dengan bekerja penyandang tunagrahita dapat meningkatkan kepercayaan dirinya sebagai seorang individu maupun sebagai anggota kelompok **masyarakat**, karena meskipun penghasilan yang diperoleh tidak begitu besar, namun cukup untuk meningkatkan kemandirian mereka.