

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian

“Metode penelitian diartikan sebagai cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu” (Sugiyono,2011:3). Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui pengaruh penggunaan model pembelajaran *teaching factory* dalam meningkatkan kemampuan vokasional bidang tata boga pada anak dengan hambatan kecerdasan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan rancangan *Single Subject Reasearch* (SSR) yang bertujuan untuk mengetahui hasil pengaruh penggunaan model pembelajaran *teaching factory* dalam meningkatkan kemampuan vokasional bidang tata boga pada anak dengan hambatan kecerdasan. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain $A_1 - B - A_2$. Baseline 1 (A_1) adalah pengumpulan data sebelum mendapatkan treatment (intervensi). Intervensi (B) dilakukan dengan menggunakan model pembelajaran *teaching factory*. Baseline 2 (A_2) adalah pengambilan data setelah mendapatkan treatment (intervensi).

Dalam penelitian ini baseline 1 (A_1) adalah kemampuan dalam membuat *nugget homemade* pada pembelajaran vokasional. Pada tahap ini peneliti melakukan asesmen kemampuan dalam proses pembuatan *nugget homemade*. Tahap pertama ini dilakukan untuk mengetahui kemampuan awal anak. Pada proses baseline 1 (A_1) direncanakan akan dilakukan sebanyak 3 sesi. Setelah mendapatkan hasil kemampuan awal anak maka akan dilanjutkan dengan proses intervensi (B).

Tahap intervensi (B) dilakukan untuk mengetahui dan mengumpulkan data mengenai kemampuan subjek dalam membuat *nugget homemade* dan kondisi subjek selama diberikan perlakuan. Intervensi (B) juga dilakukan untuk meningkatkan kemampuan vokasional bidang tataboga dengan

menggunakan model pembelajaran *teaching factory*. Pada tahap intervensi (B) direncanakan akan dilaksanakan sebanyak 5 sesi.

Baseline 2 (A_2) adalah kondisi setelah diberikan intervensi, pada tahap ini subjek diberikan tes membuat *nugget homemade*. Baseline 2 (A_2) direncanakan akan dilaksanakan sebanyak 3 sesi. Data yang diperoleh pada tahap ini dapat dijadikan simpulan ada atau tidaknya pengaruh dalam penggunaan model pembelajaran *teaching factory*.

3.2 Definisi Operasional/Target Behavior

3.2.1 Model Pembelajaran *Teaching factory*

Model pembelajaran yang dapat membantu anak untuk siap memasuki dunia pekerjaan adalah model pembelajaran *Teaching factory*. Pembelajaran *teaching factory* adalah suatu model pembelajaran berbasis produksi/jasa yang mengacu kepada standar dan prosedur yang berlaku di industri, dan dilaksanakan dalam suasana seperti yang terjadi di industri (Sanggam R I Manalu, 2017). Dengan menggabungkan proses belajar dan lingkungan kerja yang realistis maka model pembelajaran *teaching factory* merupakan model pembelajaran yang sangat efektif dan efisien serta memunculkan pengalaman belajar yang relevan. Efektif artinya konsep *teaching factory* dapat mengantarkan peserta didik mencapai tahap kompeten, yaitu tahap dimana peserta didik layak diberikan kewenangan karena dianggap mampu. Efisien artinya pembelajaran dengan model ini sangat operasional, membutuhkan biaya yang murah (bahan yang tersedia) dan mudah dilaksanakan. Dengan adanya pengalaman belajar yang relevan diharapkan dapat menciptakan lulusan yang sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI).

Model pembelajaran *teaching factory* memiliki Langkah – Langkah pembelajaran yang terdiri dari pembuka, inti pembelajaran dan penutup. Pembelajaran dimulai dengan kegiatan pembuka yang terdiri dari salam, sapa, dan apersepsi. Setelah dilaksanakan kegiatan

pembuka selanjutnya peserta didik mulai memasuki tahapan inti pembelajaran.

Langkah pertama yang dilakukan pada tahapan inti pembelajaran adalah menerima order. Pada langkah belajar ini peserta didik berperan sebagai penerima order dan berkomunikasi dengan pemberi order berkaitan dengan pesanan yang diinginkan. Terjadi komunikasi efektif dan santun serta mencatat keinginan pemberi order. Kedua menganalisis order, Peserta didik melakukan analisis terhadap pesanan pemberi order baik berkaitan dengan produk sehubungan dengan jumlah pesanan dan jenis pesanan. Langkah ketiga adalah mengerjakan order, Peserta didik melaksanakan pekerjaan sesuai tuntutan spesifikasi kerja yang sudah dihasilkan dari proses analisis order. Pada Langkah ketiga ini anak melakukan pembuatan *nugget homemade* sesuai dengan prosedur pembuatan *nugget homemade* standar home industri. Langkah terakhir dalam kegiatan pembelajaran inti ini adalah menyerahkan order peserta didik menyerahkan order baik benda kerja/layanan jasa setelah yakin semua persyaratan spesifikasi order telah terpenuhi, sehingga terjadi komunikasi produktif dengan pemberi order. Setelah seluruh rangkaian pembelajaran inti terlaksanakan kemudian terakhir adalah penutup yang berisi mengenai review Kembali pembelajaran dan salam. Seluruh kegiatan tersebut dapat dilaksanakan oleh peserta didik dengan baik.

3.2.2 Peningkatan Kemampuan Vokasional Bidang Tataboga

Dijelaskan Zulaichah 2019 (dalam Mufiddah, dkk, 2019, hlm.75), tujuan pendidikan vokasional bagi anak berkebutuhan khusus di antaranya untuk mengembangkan keterampilan dan untuk melakukan adaptasi dengan dunia pekerjaan. Makadari itu penting untuk melihat peningkatan kemampuan anak dalam pembelajaran vokasional. Dalam penelitian ini peningkatan yang diteliti merupakan peningkatan kemampuan vokasional pada bidang tataboga.

Peningkatan kemampuan yang dilihat dalam penelitian ini adalah peningkatan kemampuan vokasional membuat *nugget homemade*. Dalam penelitian ini pembuatan *nugget homemade* dibagi menjadi tiga tahap utama yaitu tahap persiapan, tahap proses pembuatan, serta tahap penggorengan.

3.3 Subjek dan Tempat Penelitian

3.2.1 Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah anak dengan hambatan kecerdasan yang berinisial Y. N. Anak memiliki kondisi yang cukup baik dalam aspek komunikasi dan kemandiriannya.

3.2.2 Tempat Penelitian

Penelitian akan berlangsung di Kota Bandung, tepatnya yaitu sebagai berikut. SLB C Yayasan Terate Yayasan Terate merupakan tempat untuk meneliti pengaruh model pembelajaran *teaching factory* terhadap peningkatan kemampuan vokasiobal Anak dengan Hambatan Kecerdasan.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan cara – cara yang digunakan untuk mengumpulkan data/informasi sebagai penunjang utama dalam melaksanakan penelitian. Teknik pengumpulan data merupakan alat yang mempengaruhi kualitas data hasil penelitian.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan memberikan rencana pelaksanaan pembelajaran pada fase baseline 1 (A_1) sebelum mendapatkan treatment atau intervensi (B) berupa rencana pelaksanaan pembelajaran menggunakan model pembelajaran *teaching factory* dan baseline 2 (A_2) diberikan untuk Kembali mengukur tingkat kemampuan peserta didik setelah diberikan intervensi (B) dalam pembuatan *nugget homemade*. Setelah memberikan rencana pelaksanaan pembelajaran kemudian kemampuan siswa di hitung melalui tes kemampuan menggunakan instrument penelitian.

3.5 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data agar mempermudah proses penelitian dalam pengolahan data. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa tes perbuatan. Pengukuran dilakukan menggunakan desain $A_1 - B - A_2$. Baseline 1 (A_1) adalah kemampuan dalam membuat *nugget homemade* pada pembelajaran vokasional. Tahap intervensi (B) dilakukan untuk mengetahui dan mengumpulkan data mengenai kemampuan subjek dalam membuat *nugget homemade* dan kondisi subjek selama diberikan perlakuan. Baseline 2 (A_2) adalah kondisi setelah diberikan intervensi, pada tahap ini subjek diberikan tes membuat *nugget homemade*. Setiap sesi dilakukan tes untuk mengukur kemampuan anak melakukan kegiatan pembuatan *nugget homemade*. Adapun langkah-langkah yang dirancang pada pembuatan tes ini adalah sebagai berikut:

3.4.1 Membuat Kisi – Kisi Instrumen Penelitian

Kisi-kisi instrumen merupakan rancangan awal atau gambaran umum sebelum membuat instrumen. Kisi – kisi instrumen dibuat berdasarkan pada target behavior dan juga memperhatikan kondisi awal anak. Kisi – kisi yang dibuat dalam penelitian ini adalah kisi kisi instrumen kegiatan secara bertahap pembuatan *nugget homemade*. Teknik test yang digunakan dalam penelitian ini merupakan tes kemampuan Adapun kisi – kisi yang dirancang dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 3. 1 Kisi – Kisi Instrumen Asesmen Kemampuan Vokasional Membuat Nugget homemade

| No. | Aspek | Indikator |
|-----|------------------|---|
| 1. | Tahapan Pesiapan | Memotong daging ayam sampai tercincang halus |
| | | Memotong wortel ukuran dadu kecil |
| | | Memotong bawang bombay ukuran dadu kecil |
| | | Memotong bawang putih sampai tercincang halus |

| | | |
|----|--------------------------|---|
| | | Mengocok telur dan diletakan di piring |
| | | Menyiapkan kukusan |
| 2. | Tahapan proses pembuatan | Memasukan tepung roti, tepung terigu, wortel, garam, penyedap rasa, daging ayam, telur, bawang Bombay, dan bawang putih kedalam satu mangkok |
| | | Mengaduk tepung roti, tepung terigu, wortel, garam, penyedap rasa, daging ayam, telur, bawang Bombay, telur, dan bawang putih hingga tercampur rata |
| | | Mengoleskan minyak kedalam Loyang |
| | | Menuang adonan kedalam loyang |
| | | Memasukan adonan kedalam kukusan |
| | | Mengeluarkan Loyang dari kukusan |
| | | Meniriskan nugget dari kukusan |
| | | memotong nugget berbentuk persegi panjang |
| | | Melapis nugget yang sudah di potong dengan telur |
| | | Melapis nugget yang sudah dilapisi telur dengan tepung roti |
| | | Meniriskan nugget yang sudah dilapisi di wadah kemasan |
| 3. | Tahapan penggorengan | Menyalakan kompor |
| | | Menuangkan minyak kedalam wajan |
| | | Memasukan nugget secara perlahan |
| | | Angkat nugget jika sudah berubah warna menjadi coklat keemasan |
| | | Menata nugget dipiring |

3.4.2 Menyusun Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan alat yang digunakan untuk mengumpulkan data dan informasi yang diperoleh dalam penelitian. Dalam penelitian ini instrument yang digunakan adalah instrumen asesmen kemampuan vokasional, yang didalamnya berisi butir penilaian peserta didik dalam membuat *nugget homemade*. Adapun instrumen yang dirancang dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 3. 2 Instrumen Asesmen Kemampuan Vokasional Membuat Nugget homemade

| No. | Aspek | Indikator | Instrumen |
|-----|------------------|--|--|
| 1. | Tahapan Pesiapan | Memotong daging ayam sampai tercincang halus | Kemampuan mengambil pisau |
| | | | Kemampuan menaruh daging ayam di atas talenan |
| | | | Kemampuan memegang daging ayam dengan tangan kiri |
| | | | Kemampuan memegang pisau dengan tangan kanan |
| | | | Kemampuan mendekatkan mata pisau dngan daging ayam |
| | | | Kemampuan menggerakkan pisau maju mundur secara perlahan |
| | | | Memotong wortel ukuran dadu kecil |
| | | Kemampuan menaruh wortel di atas talenan | |
| | | Kemampuan memegang wortel dengan tangan kiri | |
| | | Kemampuan memegang pisau dengan tangan kanan | |
| | | Kemampuan memotong wortel menjadi dua bagian | |
| | | Kemampuan memotong wortel secara memanjang | |
| | | Kemampuan memotong | |

Lulu Fikriyah Sholihat, 2022

PENGARUH PENGGUNAAN MODEL PEMBELAJARAN TEACHING FACTORY DALAM MENINGKATKAN KEMAMPUAN VOKASIONAL MEMBUAT NUGGET HOMEMADE PADA ANAK DENGAN HAMBATAN KECERDASAN

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

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | wortel membentuk dadu |
| | | Memotong bawang bombay ukuran dadu kecil | Kemampuan mengambil pisau |
| | | | Kemampuan mengupas bawang Bombay |
| | | | Kemampuan menaruh bawang bombay di atas talenan |
| | | | Kemampuan memegang bawang bombay dengan tangan kiri |
| | | | Kemampuan memegang pisau dengan tangan kanan |
| | | | Kemampuan memotong bawang bombay menjadi dua bagian |
| | | | Kemampuan memotong bawang bombay secara memanjang |
| | | | Kemampuan memotong bawang bombay membentuk dadu |
| | | Memotong bawang putih sampai tercincang halus | Kemampuan mengambil pisau |
| | | | Kemampuan menaruh bawang putih di atas talenan |
| | | | Kemampuan mengupas bawang putih |
| | | | Kemampuan memegang bawang putih dengan tangan kiri |
| | | | Kemampuan memegang pisau dengan tangan kanan |
| | | | Kemampuan memotong bawang putih secara perlahan |
| | | Mengocok telur dan diletakan di piring | Kemampuan mengambil mangkok kecil |
| | | | Kemampuan mengambil telur |
| | | | Kemampuan memecahkan cangkang telur |
| | | | Kemampuan membuka cangkang telur di atas mangkok |

| | | | |
|----|--------------------------|--|--|
| | | | Kemampuan megambil garpu |
| | | | Kemampuan memegang mangkok dengan tangan kiri |
| | | | Kemampuan memegang garpu dengan tangan kanan |
| | | | Kemampuan mendekatkan garpu ke dalam mangkok |
| | | | Kemampuan menggerakkan garpu membentuk lingkaran secara perlahan |
| | | | Kemampuan meletakan telur yang sudah tekocok di piring secara perlahan |
| | | Menyiapkan Kukusan | Kemampuan menuangkan air kedalam kukusan |
| 2. | Tahapan Proses pembuatan | Memasukan tepung roti, tepung terigu, wortel, garam, penyedap rasa, daging ayam, telur, bawang Bombay, dan bawang putih kedalam satu mangkok | Kemampuan mengambil tepung roti |
| | | | Kemampuan meletakan tepung roti di mangkok |
| | | | Kemampuan mengambil tepung terigu |
| | | | Kemampuan meletakan tepung terigu di mangkok |
| | | | Kemampuan mengambil wortel |
| | | | Kemampuan meletakan wortel di mangkok |
| | | | Kemampuan mengambil garam |
| | | | Kemampuan meletakan garam di mangkok |
| | | | Kemampuan mengambil penyedap rasa |
| | | | Kemampuan meletakan penyedap rasa di mangkok |
| | | | Kemampuan mengambil daging ayam |
| | | | Kemampuan meletakan daging ayam di mangkok |
| | | | Kemampuan mengambil telur |
| | | | Kemampuan memecahkan cangkang telur |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | | Kemampuan membuka cangkang telur di atas mangkok |
| | | | Kemampuan mengambil bawang Bombay |
| | | | Kemampuan meletakkan bawang bombay di mangkok |
| | | | Kemampuan mengambil bawang putih |
| | | | Kemampuan meletakkan bawang putih di mangkok |
| | | Mengaduk tepung roti, tepung terigu, wortel, garam, penyedap rasa, daging ayam, telur, bawang Bombay, telur, dan bawang putih hingga tercampur rata | Kemampuan mengambil sendok |
| | | | Kemampuan memegang sendok dengan tangan kanan |
| | | | Kemampuan memegang mangkok dengan tangan kiri |
| | | | Kemampuan mendekatkan sendok ke dalam mangkok |
| | | | Kemampuan menggerakkan sendok membentuk lingkaran secara perlahan sampai adonan tercampur merata |
| | | Mengoleskan minyak kedalam Loyang | Kemampuan mengambil loyang |
| | | | Kemampuan mengambil kuas karet |
| | | | Kemampuan meyelupkan ujung kuas karet kedalam mangkok kecil yang berisi minyak |
| | | | Kemampuan mengoleskan Loyang secara merata menggunakan kuas karet |
| | | Menuang adonan kedalam loyang | Kemampuan mengambil mangkok adonan |
| | | | Kemampuan menuangkan adonan secara perlahan kedalam loyang |
| | | | Kemampuan mengambil sendok |
| | | | Kemampuan meratakan |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | adonan diloyang dengan sendok |
| | | Memasukan adonan kedalam kukusan | Kemampuan menyalakan kompor |
| | | | Kemampuan mengambil kukusan |
| | | | Kemampuan meletakkan kukusan di atas kompor |
| | | | Kemampuan meletakkan loyang di dalam kukusan |
| | | | Kemampuan mengambil tutup kukusan |
| | | | Kemampuan menutup kukusan |
| | | | Mengeluarkan Loyang dari kukusan |
| | | Kemampuan mengambil serbet | |
| | | Kemampuan membuka tutup kukusan | |
| | | Kemampuan mengambil loyang dari kukusan menggunakan serbet secara perlahan | |
| | | Meniriskan nugget dari kukusan | Kemampuan meletakkan loyang di meja |
| | | Memotong nugget berbentuk persegi panjang | Kemampuan mengambil pisau |
| | | | Kemampuan memotong nugget berbentuk persegi Panjang |
| | | Melapis nugget yang sudah di potong dengan telur | Kemampuan mengambil nugget yang sudah di potong dari loyang |
| | | | Kemampuan meletakkan nugget di piring yang berisi telur |
| | | | Kemampuan membolak balikan nugget hingga telur melapisi nugget secara merata |
| | | Melapis nugget yang sudah dilapisi telur dengan tepung roti | Kemampuan mengambil nugget yang sudah di lapisi telur |
| | | | Kemampuan meletakkan nugget di piring yang |

| | | | |
|------------------------|--------------------------------------|--|---|
| | | | berisi tepung roti |
| | | | Kemampuan membolak balikan nugget hingga tepung roti melapisi nugget secara merata |
| | | Meniriskan nugget yang sudah dilapisi di wadah kemasan | Kemampuan meletakkan nugget yang sudah dilapisi di wadah kemasan |
| 3. | Tahapan Penggorengan | Menyalakan kompor | Kemampuan menyalakan kompor |
| | | Menuangkan minyak kedalam wajan | Kemampuan mengambil wajan |
| | | | Kemampuan meletakkan wajan di kompor |
| | | | Kemampuan menuangkan minyak ke dalam kompor secara perlahan |
| | | Memasukan nugget secara perlahan | Kemampuan mengambil nugget |
| | | | Kemampuan meletakkan nugget di wajan secara perlahan |
| | | Angkat nugget jika sudah berubah warna menjadi coklat keemasan | Kemampuan membolak balik nugget menggunakan spatula |
| | | | Kemampuan mengangkat nugget dari wajan menggunakan spatula jika sudah berubah warna menjadi coklat keemasan |
| Menata nugget dipiring | Kemampuan meletakkan nugget dipiring | | |

3.4.3 Membuat Kriteria Penilaian Instrumen

Kriteria penilaian disusun untuk membantu peneliti dalam melakukan skoring saat penelitian, serta untuk memperoleh data berdasarkan keterampilan peserta didik yang diukur. Bobot nilai dalam instrument ini adalah 1 jika anak mampu, 0 jika anak tidak mampu. Penilaian tersebut digunakan untuk mendapatkan skor pada baseline 1, intervensi, dan baseline 2. Hasil akhir yang diperoleh dapat digunakan dalam rumus berikut: *teaching factory*

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times 100\%$$

Kriteria penilaian yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Tabel 3. 3 Kriteria Penilaian Instrumen Asesmen Kemampuan Vokasional Membuat Nugget homemade

| Indikator | Instrumen | Skor Butir Instrumen | |
|--|--|----------------------|-------|
| | | Tidak Mampu | Mampu |
| Memotong daging ayam sampai tercincang halus | Kemampuan mengambil pisau | | |
| | Kemampuan menaruh daging ayam di atas talenan | | |
| | Kemampuan memegang daging ayam dengan tangan kiri | | |
| | Kemampuan memegang pisau dengan tangan kanan | | |
| | Kemampuan mendekatkan mata pisau dngan daging ayam | | |
| | Kemampuan menggerakkan pisau maju mundur secara perlahan | | |
| Memotong wortel ukuran dadu kecil | Kemampuan mengambil pisau | | |
| | Kemampuan menaruh wortel di atas talenan | | |
| | Kemampuan memegang wortel dengan tangan kiri | | |
| | Kemampuan memegang pisau dengan tangan kanan | | |
| | Kemampuan memotong wortel menjadi dua bagian | | |
| | Kemampuan memotong wortel secara memanjang | | |
| | Kemampuan memotong wortel membentuk dadu | | |
| Memotong bawang bombay ukuran dadu kecil | Kemampuan mengambil pisau | | |
| | Kemampuan mengupas bawang Bombay | | |
| | Kemampuan menaruh bawang bombay di atas talenan | | |
| | Kemampuan memegang bawang bombay dengan tangan kiri | | |
| | Kemampuan memegang pisau dengan tangan kanan | | |
| | Kemampuan memotong bawang | | |

Lulu Fikriyah Sholihat, 2022

PENGARUH PENGGUNAAN MODEL PEMBELAJARAN TEACHING FACTORY DALAM MENINGKATKAN KEMAMPUAN VOKASIONAL MEMBUAT NUGGET HOMEMADE PADA ANAK DENGAN HAMBATAN KECERDASAN

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

| | | | |
|--|--|--|--|
| | bombay menjadi dua bagian | | |
| | Kemampuan memotong bawang bombay secara memanjang | | |
| | Kemampuan memotong bawang bombay membentuk dadu | | |
| Memotong bawang putih sampai tercincang halus | Kemampuan mengambil pisau | | |
| | Kemampuan menaruh bawang putih di atas talenan | | |
| | Kemampuan mengupas bawang putih | | |
| | Kemampuan memegang bawang putih dengan tangan kiri | | |
| | Kemampuan memegang pisau dengan tangan kanan | | |
| | Kemampuan memotong bawang putih secara perlahan | | |
| Mengocok telur dan diletakan di piring | Kemampuan mengambil mangkok kecil | | |
| | Kemampuan mengambil telur | | |
| | Kemampuan memecahkan cangkang telur | | |
| | Kemampuan membuka cangkang telur di atas mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil garpu | | |
| | Kemampuan memegang mangkok dengan tangan kiri | | |
| | Kemampuan memegang garpu dengan tangan kanan | | |
| | Kemampuan mendekatkan garpu ke dalam mangkok | | |
| | Kemampuan menggerakkan garpu membentuk lingkaran secara perlahan | | |
| | Kemampuan meletakan telur yang sudah tekocok di piring secara perlahan | | |
| | | | |
| Menyiapkan Kukusan | Kemampuan menuangkan air kedalam kukusan | | |
| Memasukan tepung roti, tepung terigu, wortel, garam, penyedap rasa, daging ayam, telur, bawang Bombay, dan bawang putih kedalam satu | Kemampuan mengambil tepung roti | | |
| | Kemampuan meletakan tepung roti di mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil tepung terigu | | |
| | Kemampuan meletakan tepung terigu di mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil wortel | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| mangkok | Kemampuan meletakkan wortel di mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil garam | | |
| | Kemampuan meletakkan garam di mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil penyedap rasa | | |
| | Kemampuan meletakkan penyedap rasa di mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil daging ayam | | |
| | Kemampuan meletakkan daging ayam di mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil telur | | |
| | Kemampuan memecahkan cangkang telur | | |
| | Kemampuan membuka cangkang telur di atas mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil bawang Bombay | | |
| | Kemampuan meletakkan bawang bombay di mangkok | | |
| | Kemampuan mengambil bawang putih | | |
| | Kemampuan meletakkan bawang putih di mangkok | | |
| Mengaduk tepung roti, tepung terigu, wortel, garam, penyedap rasa, daging ayam, telur, bawang Bombay, telur, dan bawang putih hingga tercampur rata | Kemampuan mengambil sendok | | |
| | Kemampuan memegang sendok dengan tangan kanan | | |
| | Kemampuan memegang mangkok dengan tangan kiri | | |
| | Kemampuan mendekatkan sendok ke dalam mangkok | | |
| | Kemampuan menggerakkan sendok membentuk lingkaran secara perlahan sampai adonan tercampur merata | | |
| Mengoleskan minyak kedalam Loyang | Kemampuan mengambil loyang | | |
| | Kemampuan mengambil kuas karet | | |
| | Kemampuan meyelupkan ujung kuas karet kedalam mangkok kecil yang berisi minyak | | |
| | Kemampuan mengoleskan Loyang secara merata menggunakan kuas karet | | |
| Menuang adonan | Kemampuan mengambil mangkok | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| kedalam loyang | adonan | | |
| | Kemampuan menuangkan adonan secara perlahan kedalam loyang | | |
| | Kemampuan mengambil sendok | | |
| | Kemampuan meratakan adonan diloyang dengan sendok | | |
| Memasukan adonan kedalam kukusan | Kemampuan menyalakan kompor | | |
| | Kemampuan mengambil kukusan | | |
| | Kemampuan meletakkan kukusan di atas kompor | | |
| | Kemampuan meletakkan loyang di dalam kukusan | | |
| | Kemampuan mengambil tutup kukusan | | |
| | Kemampuan menutup kukusan | | |
| Mengeluarkan Loyang dari kukusan | Kemampuan mematikan kompor | | |
| | Kemampuan mengambil serbet | | |
| | Kemampuan membuka tutup kukusan | | |
| | Kemampuan mengambil loyang dari kukusan menggunakan serbet secara perlahan | | |
| Meniriskan nugget dari kukusan | Kemampuan meletakkan loyang di meja | | |
| Memotong nugget berbentuk persegi panjang | Kemampuan mengambil pisau | | |
| | Kemampuan memotong nugget berbentuk persegi Panjang | | |
| Melapis nugget yang sudah di potong dengan telur | Kemampuan mengambil nugget yang sudah di potong dari loyang | | |
| | Kemampuan meletakkan nugget di piring yang berisi telur | | |
| | Kemampuan membolak balikan nugget hingga telur melapisi nugget secara merata | | |
| Melapis nugget yang sudah dilapisi telur dengan tepung roti | Kemampuan mengambil nugget yang sudah di lapisi telur | | |
| | Kemampuan meletakkan nugget di piring yang berisi tepung roti | | |
| | Kemampuan membolak balikan nugget hingga tepung roti melapisi nugget secara merata | | |
| Meniriskan nugget yang sudah dilapisi di wadah kemasan | Kemampuan meletakkan nugget yang sudah dilapisi di wadah kemasan | | |
| Menyalakan kompor | Kemampuan menyalakan kompor | | |
| Menuangkan minyak | Kemampuan mengambil wajan | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| kedalam wajan | Kemampuan meletakkan wajan di kompor | | |
| | Kemampuan menuangkan minyak ke dalam kompor secara perlahan | | |
| Memasukan nugget secara perlahan | Kemampuan mengambil nugget | | |
| | Kemampuan meletakkan nugget di wajan secara perlahan | | |
| Angkat nugget jika sudah berubah warna menjadi coklat keemasan | Kemampuan membolak balik nugget menggunakan spatula | | |
| | Kemampuan mengangkat nugget dari wajan menggunakan spatula jika sudah berubah warna menjadi coklat keemasan | | |
| Menata nugget dipiring | Kemampuan meletakkan nugget dipiring | | |

3.4.4 Uji Validitas Instrumen

Sebelum penelitian ini dilakukan, instrumen yang telah disusun kemudian diuji validitasnya. Penelitian ini menggunakan expert judgment sebagai uji validitas isi. Instrumen yang telah di susun akan di ukur selanjutnya dikonsultasikan dengan para ahli dan diukur tingkat validitasnya. Dalam penelitian ini expert judgment dilakukan oleh tiga ahli yaitu tiga guru yang mengajar di SLB C Yayasan Terate Yayasan Terate Bandung.

Uji validitas dilakukan untuk menunjukkan tingkat validitas dari instrumen yang telah disusun sebelum dilakukannya penelitian. Setiap ahli menilai butir instrumen apakah sudah layak atau tidak untuk digunakan dalam penelitian. (Susetyo, 2015, Hlm. 116) Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data itu valid, yang berarti instrumen tersebut dihitung menggunakan rumus.

$$\frac{f}{\sum f} \times 100\%$$

Keterangan :

f = Frekuensi cocok menurut penilai

$\sum f$ = Jumlah penilai

Kriteria uji validitas :

Lulu Fikriyah Sholihat, 2022

PENGARUH PENGGUNAAN MODEL PEMBELAJARAN TEACHING FACTORY DALAM MENINGKATKAN KEMAMPUAN VOKASIONAL MEMBUAT NUGGET HOMEMADE PADA ANAK DENGAN HAMBATAN KECERDASAN

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

1. Valid = 81% - 100%
2. Kurang valid = 51% - 80%
3. Tidak valid = 0% - 50%

Tabel 3. 4 Para Ahli yang Memberikan Expert Judgement

| No. | Nama | Jabatan |
|-----|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. | Esmi Sulasmiaati, S.Pd. | Guru SLB C Yayasan Terate Bandung |
| 2. | Iqbal Nur Hasan, S.Pd. | Guru SLB C Yayasan Terate Bandung |
| 3. | Witri Alifa Nur Hikmah, S.Pd. | Guru SLB C Yayasan Terate Bandung |

Berikut ini adalah hasil expert judgement yang diberikan oleh ketiga ahli, yaitu sebagai berikut :

Tabel 3. 5 Hasil Expert Judgement

| Butir Instrumen | Ahli yang memberikan Expert judgement | | | Persentase | Ket |
|-----------------|---------------------------------------|---------|----------|------------------------------------|-------|
| | Ahli I | Ahli II | Ahli III | | |
| 1. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 2. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 3. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 4. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 5. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 6. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 7. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 8. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 9. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 10. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 11. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |

| | | | | | |
|-----|---|---|---|------------------------|-------|
| 12. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 13. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 14. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 15. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 16. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 17. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 18. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 19. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 20. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 21. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 22. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 23. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 24. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 25. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 26. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 27. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 28. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 29. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 30. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 31. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 32. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 33. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 34. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |

| | | | | | |
|-----|---|---|---|------------------------|-------|
| 35. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 36. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 37. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 38. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 39. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 40. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 41. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 42. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 43. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 44. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 45. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 46. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 47. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 48. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 49. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 50. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 51. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 52. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 53. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 54. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 55. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 56. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 57. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |

| | | | | | |
|-----|---|---|---|------------------------|-------|
| 58. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 59. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 60. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 61. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 62. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 63. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 64. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 65. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 66. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 67. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 68. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 69. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 70. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 71. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 72. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 73. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 74. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 75. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 76. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 77. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 78. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 79. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 80. | C | C | C | $\times 100\% = 100\%$ | Valid |

| | | | | | |
|-----|---|---|---|------------------------------------|-------|
| 81. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 82. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 83. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 84. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 85. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 86. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 87. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 88. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 89. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 90. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 91. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 92. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 93. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 94. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 95. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 96. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 97. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 98. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |
| 99. | C | C | C | $\frac{3}{3} \times 100\% = 100\%$ | Valid |

Keterangan :

C : Cocok

TC : Tidak Cocok

Hasil expert judgment yang diperoleh dari tiga ahli menyatakan bahwa semua butir instrumen cocok sehingga dapat disimpulkan bahwa setiap butir instrumen dalam instrumen dinyatakan valid atau layak digunakan.

3.6 Teknik Pengolahan Data

Analisis yang baik memerlukan pengolahan data yang dilakukan secara efisien (Barlian, 2018), karena itu pengolahan data merupakan salah satu aspek yang paling penting dalam penelitian. Pada penelitian kali ini pengolahan data dilakukan menggunakan statistika deskriptif. Statistika deskriptif adalah variable yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiono, 2009 dalam Yurazzak, Susetyo, & Suroso, 2022). Statistika deskriptif adalah bagian dari statistika yang membahas cara pengumpulan dan pengorengan data, sehingga mudah untuk dipahami. Statistika deskriptif hanya mereduksi, mengurai, atau memberikan keterangan pada suatu data, fonomena atau keadaan kedalam beberapa besaran untuk disajikan secara bermakna (Susetyo. B, 2010 dalam Pamusti, 2019).

Data yang diperoleh akan olah menggunakan berbagai perhitungan tertentudan kemudian dikemas atau disajikan dalam bentuk grafik agar mempermudah dan memperjelas gambaran dari peningkatan kemampuan vokasional membuat *nugget homemade* pada peserta didik. Untuk mengetahui kebenaran dalam data tersebut maka dilakukan analisis dalam kondisi dan analisis antar kondisi. Berdasarkan kedua hasil analisi tersebut, maka akan diperoleh kesimpulan yang menunjukkan adanya hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat.

Menurut Prahmana (2021) analisis dalam kondisi memiliki 6 komponen yang dianalisis yaitu panjang kondisi, estimasi kecenderungan arah, kecenderungan stabilitas, jejak data, level stabilitas dan rentang serta level perubahan. Sementara, pada analisis antar kondidi terdapat 5 komponen yang dianalisis yaitu jumlah variabel yang diubah, perubahan kecenderungan arah dan efeknya, perubahan kecenderungan stabilitas dan efeknya, perubahan level, serta persentase data overlap.