

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di SLB A Negeri Bandung maka dapat disimpulkan sebagai berikut, peran guru dalam pembelajaran keterampilan memasak sayur sup dibagi menjadi beberapa tahap yaitu mengenal bahan-bahan, mengenal alat-alat yang digunakan, membedakan dan memilih bahan-bahan yang baik untuk dimasak, mengupas bahan-bahan yang akan diolah, memotong bahan yang akan diolah, mencuci bahan-bahan yang akan diolah, mengolah atau memasak bahan-bahan, menyajikan sayur sup di atas mangkuk.

Dalam melaksanakan rangkaian tahapan tersebut siswa harus tetap mendapat pengawasan dan bimbingan guru walaupun sebagian besar siswa sudah cukup mampu melakukan tahapan-tahapan tersebut dengan baik.

Cara guru membuat program pembelajaran keterampilan memasak terlebih dahulu dengan merumuskan tujuan pembelajaran yang hendak dicapai, sebab tujuan tersebut menentukan isi dari persiapan mengajar. Yang dijadikan pedoman pembuatan atau perumusan program pembelajaran keterampilan yaitu kurikulum.

Materi yang ada dalam kurikulum selanjutnya dijabarkan dan disesuaikan dengan kemampuan yang dimiliki oleh masing-masing siswa. Kemudian guru menentukan metode yang tepat pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung. Selain itu media yang digunakan untuk dipersiapkan dalam pelaksanaan membuat sayur sup.

Selanjutnya mengevaluasi hasil belajar yang telah dilakukan dalam pembelajaran keterampilan memasak, sesuai dengan kemampuan siswa.

Kegiatan pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak bagi tunanetra terlebih dahulu melakukan penataan ruangan yang sesuai dengan kegiatan yang akan dilaksanakan dapat menciptakan lingkungan yang kondusif. Dalam pelaksanaan kegiatan memasak, materi yang diberikan kepada anak meliputi kemampuan dalam mengenal alat-alat untuk membuat sayur sup, kemampuan dalam membedakan dan memilih bahan-bahan yang baik untuk dimasak, kemampuan dalam mengupas bahan-bahan yang akan diolah menjadi sayur sup, kemampuan dalam menyajikan sayur sup. Materi-materi tersebut diberikan dengan penerapan metode yang bervariasi: seperti metode caramah, tanya jawab, materi yang diberikan berupa teori, sedangkan metode demonstrasi dan pemberian tugas akan dilakukan apabila materi yang diberikan berupa praktek.

Pendekatan yang digunakan ketika pembelajaran berlangsung yaitu pendekatan individual dan kelompok hal ini tergantung dari materi yang diberikan. Guna mendukung pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak maka harus disediakan media pembelajaran yang lengkap agar kegiatan belajar dapat berjalan dengan lancar.

Bahan pembelajaran yang digunakan meliputi bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan untuk memasak sayur sup seperti wortel, kentang, buncis, lobak, baso. Dan bumbu penyedap rasa dan lain-lain seperti panci, sendok, kompor dan lain-lain. Penggunaan media yang tepat dapat membantu proses tercapainya tujuan.

Hambatan yang dialami dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak sayur sup timbul dari diri siswa dari diri siswa yang timbul pada saat

sedang kegiatan praktek misalnya , sebagian besar siswa mempunyai hambatan dalam mengerjakan tugas-tugas yang menggunakan pisau sebagai alat bantu seperti kegiatan mengupas dan memotong. Mereka sangat berhati-hati dan sangat lamban. Hambatan juga muncul dari kurangnya sarana dan prasarana kegiatan untuk praktek sehingga guru menerangkan tidak menggunakan media pembelajaran karena kurangnya fasilitas. Sehingga menghambat dalam proses pembelajaran keterampilan.

Upaya yang dilakukan untuk mengatasi hambatan dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak sayur yaitu guru memberikan bantuan atau bimbingan bagi siswa yang mengalami kesulitan dalam mengerjakan tugas-tugas yang diberikan guru, maka guru akan memberikan bantuan dengan cara mencontohkan terlebih dahulu tentang apa yang harus dilakukan seperti bagaimana cara mengupas wortel, bagaimana cara mengupas kentang, lobak, dan bagaimana cara memotong buncis.

Evaluasi pembelajaran keterampilan memasak sayur sup pada siswa tunanetra dilakukan pada saat proses belajar mengajar sedang berlangsung dan setelah kegiatan selesai dilaksanakan. Evaluasi yang dilakukan pada saat kegiatan belajar mengajar berlangsung dilakukan dengan cara menilai kerja anak, apakah anak sudah mampu melakukan semua rangkaian kegiatan tanpa bantuan atau masih harus dibantu. Selain itu juga evaluasi dilakukan setelah kegiatan belajar mengajar yaitu dengan melakukan tanya jawab.

Evaluasi ini diberikan dengan tujuan untuk mengetahui keberhasilan pencapaian tujuan dan keefektifan proses belajar mengajar yang dilaksanakan.

Selain itu juga dilakukan tes formatif setelah beberapa kali pertemuan atau setelah materi pelajaran selesai diberikan dan tes sumatif pada akhir semester.

## **B. Rekomendasi**

Dari kesimpulan penulis di atas, maka rekomendasi yang penulis berikan sebagai berikut:

### 1. Rekomendasi bagi sekolah

Mengingat sangat pentingnya pembelajaran keterampilan memasak bagi siswi tunanetra sebagai bekal hidupnya dimasa yang akan datang, maka sekolah sedapat mungkin harus menyediakan sarana dan prasarana yang maksimal guna tercapainya keberhasilan siswi tunanetra dalam keterampilan, dan sebaiknya guru lebih mengenali karakteristik yang dimiliki siswa, agar program pembelajaran yang disusun dapat mengoptimalkan kemampuan dari setiap siswi.

### 2. Rekomendasi bagi orang tua

Orang tua harus mengubah pandangan mengenai pendidikan bagi anak tunanetra jangan berfikir bahwa belajar di sekolah hanya akademik saja, hendaklah orang tua lebih bijaksana sesuai dengan kemampuan anak. Guna mengoptimalkan kemampuan anak yang dimiliki.

### 3. Rekomendasi bagi peneliti selanjutnya.

Kepada peneliti selanjutnya supaya dapat menggali lebih luas lagi mengenai permasalahan peneliti ini yang berkaitan dengan peran guru dalam pembelajaran ketrampilan memasak pada siswi tunanetra dengan harapan hasil penelitian selanjutnya dapat disempurnakan.

