Lampiran 4

**TES KEMANDIRIAN PEMBUATAN ROTI COKLAT PADA MURID TUNAGRAHITA RINGAN KELAS VII SMPLB DI SLBN PEMBINA TK. PROV**

**SUL-SEL SENTRA PK-PLK**

**PERTEMUAN : 1- 6**

**Hari/Tanggal : Rabu, 03 Agustus 2016 – Kamis, 18 Agustus 2016**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteria Penelitian | Skor | | |
| 0 | 1 | 2 |
| 1. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu |  |  |  |
| 1. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip |  |  |  |
| 1. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,plem sugar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan pula cara memasukkan coklat ke dalam roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi coklat kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring |  |  |  |
| **Jumlah Skor** |  | | |

**Kriteria penilaian**

2 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantua

1 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan

0 : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.

**TES KEMANDIRIAN PEMBUATAN ROTI COKLAT PADA MURID TUNAGRAHITA RINGAN KELAS VII SMPLB DI SLBN PEMBINA TK. PROV**

**SUL-SEL SENTRA PK-PLK**

**PERTEMUAN : 1 (Pertama)**

**Hari/Tanggal : Rabu, 03 Agustus 2016**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteria Penelitian | Skor | | |
| 0 | 1 | 2 |
| 1. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu |  |  |  |
| 1. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip |  |  |  |
| 1. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,plem sugar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan pula cara memasukkan coklat ke dalam roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi coklat kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring |  |  |  |
| **Jumlah Skor** | **9** | | |

**Kriteria penilaian**

2 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantua

1 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan

0 : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.

**TES KEMANDIRIAN PEMBUATAN ROTI COKLAT PADA MURID TUNAGRAHITA RINGAN KELAS VII SMPLB DI SLBN PEMBINA TK. PROV**

**SUL-SEL SENTRA PK-PLK**

**PERTEMUAN : 2 (Kedua)**

**Hari/Tanggal : Kamis, 04 Agustus 2016**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteria Penelitian | Skor | | |
| 0 | 1 | 2 |
| 1. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu |  |  |  |
| 1. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip |  |  |  |
| 1. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,plem sugar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan pula cara memasukkan coklat ke dalam roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi coklat kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring |  |  |  |
| **Jumlah Skor** | **11** | | |

**Kriteria penilaian**

2 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantua

1 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan

0 : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.

**TES KEMANDIRIAN PEMBUATAN ROTI COKLAT PADA MURID TUNAGRAHITA RINGAN KELAS VII SMPLB DI SLBN PEMBINA TK. PROV**

**SUL-SEL SENTRA PK-PLK**

**PERTEMUAN : 3 (Ketiga)**

**Hari/Tanggal : Senin, 08 Agustus 2016**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteria Penelitian | Skor | | |
| 0 | 1 | 2 |
| 1. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu |  |  |  |
| 1. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip |  |  |  |
| 1. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,plem sugar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan pula cara memasukkan coklat ke dalam roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi coklat kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring |  |  |  |
| **Jumlah Skor** | **14** | | |

**Kriteria penilaian**

2 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantua

1 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan

0 : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.

**TES KEMANDIRIAN PEMBUATAN ROTI COKLAT PADA MURID TUNAGRAHITA RINGAN KELAS VII SMPLB DI SLBN PEMBINA TK. PROV**

**SUL-SEL SENTRA PK-PLK**

**PERTEMUAN : 4 (Keempat)**

**Hari/Tanggal : Selasa, 09 Agustus 2016**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteria Penelitian | Skor | | |
| 0 | 1 | 2 |
| 1. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu |  |  |  |
| 1. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip |  |  |  |
| 1. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,plem sugar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan pula cara memasukkan coklat ke dalam roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi coklat kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring |  |  |  |
| **Jumlah Skor** | **18** | | |

**Kriteria penilaian**

2 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantua

1 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan

0 : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.

**TES KEMANDIRIAN PEMBUATAN ROTI COKLAT PADA MURID TUNAGRAHITA RINGAN KELAS VII SMPLB DI SLBN PEMBINA TK. PROV**

**SUL-SEL SENTRA PK-PLK**

**PERTEMUAN : 5 (Kelima)**

**Hari/Tanggal : Rabu, 17 Agustus 2016**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteria Penelitian | Skor | | |
| 0 | 1 | 2 |
| 1. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu |  |  |  |
| 1. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip |  |  |  |
| 1. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,plem sugar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan pula cara memasukkan coklat ke dalam roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi coklat kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring |  |  |  |
| **Jumlah Skor** | **20** | | |

**Kriteria penilaian**

2 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantua

1 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan

0 : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.

**TES KEMANDIRIAN PEMBUATAN ROTI COKLAT PADA MURID TUNAGRAHITA RINGAN KELAS VII SMPLB DI SLBN PEMBINA TK. PROV**

**SUL-SEL SENTRA PK-PLK**

**PERTEMUAN : 6**

**Hari/Tanggal : Kamis, 18 Agustus 2016**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kriteria Penelitian | Skor | | |
| 0 | 1 | 2 |
| 1. Menyiapkan semua bahan terlebih dahulu |  |  |  |
| 1. Menyiapkan alat-alat yang akan digunakan seperti,wajan,panci,pemarut,mangkuk,sudip |  |  |  |
| 1. Menyebutkan nama bahan-bahan yang akan dipakai seperti roti tawar,coklat,tepung,minyak,plem sugar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggunting pinggiran roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam panci |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyusun roti didalam panci dengan rapi |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan bagaimana bentuk roti yang sudah terkukus |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan pula cara memasukkan coklat ke dalam roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melipat roti apabila roti sudah diisi coklat |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara melarutkan tepung dengan air di dalam mangkuk atau sebuah wadah |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mencelupkan roti yang sudah diisi coklat kedalam tepung yang sudah dilarutkan dengan air |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menuangkan minyak ke atas wajan secukupnya |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyalakan kompor gas dengan benar |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan apabila minyak sudah panas |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memasukkan roti ke dalam minyak panas satu persatu sampai wajan terlihat penuh |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menggoreng roti sampai berwarna kecoklatan atau sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara mentiriskan roti yang sudah matang |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menaburi pelemsugar di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara memarut keju di atas roti |  |  |  |
| 1. Memperlihatkan cara menyajikan roti diatas piring |  |  |  |
| **Jumlah Skor** | **24** | | |

**Kriteria penilaian**

2 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantua

1 : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan

0 : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.