**BAB III**

**METODE PENELITIAN**

1. **Pendekatan dan Jenis Penelitian**
2. **Pendekatan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yaitu untuk mengetahui peningkatan kemandirian pembuatan roti coklat murid tunagrahita ringan kelas VII di SMPLB Pembina Tingkat Provinsi Sulawesi Selatan Sentra PK-PLK sebelum dan sesudah penerapan life skill*.*

1. **Jenis Penelitian**

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yaitu untuk memperoleh gambaran peningkatan kemandirian pembuatan roti coklat sebelum dan sesudah penerapan life skill*.*

1. **Variabel dan Definisi Operasional**
2. **Variabel penelitian**

Dalam penelitian ini menggunakan satu variabel yaitu kemandirian murid tunagrahita ringan melalui penerapan life skill pembuatan roti coklat..

1. **Definisi Operasional Variabel**

Adapun definisi operasional variabel penelitian ini, yaitu:

* 1. Life skill pembuatan roti coklat adalah suatu keterampilan yang mengajarkan tahapan atau tata cara membuat roti coklat. Dalam pembelajaran ini peneliti sebagai modelnya (mendemonstrasikan) di depan murid tersebut.
	2. Kemandirian murid tunagrahita ringan adalah*.*

Kemandirian murid tunagrahita ringan adalah suatu aktifitas yang dapat dilakukan murid tunagrahita ringan secara mandiri atau tanpa bantuan orang lain seperti halnya, murid dapat membuat roti coklat tanpa bantuan orang lain dan anak mampu mempraktekkan cara membuat roti coklat sendiri.

1. **Subjek penelitian**

Subjek dalam penelitian ini adalah satu murid tunagrahita ringan di SMPLB Pembina Tingkat Provinsi Sulawesi Selatan Sentra PK-PLK. Mengingat jumlah subjek yang kecil maka dalam penelitian ini tidak dilakukan penarikan sampel. Murid tersebut berinisial NH dan berjenis kelamin perempuan yang berada pada kelas VII di SMPLB Pembina Tingkat Provinsi Sulawesi Selatan Sentra PK-PLK.

1. **Teknik pengumpulan data**
2. **Tes**

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes kemampuan pembuatan roti coklat, tes ini bertujuan untuk mengukur kemampuan murid membuat roti coklat, tes dilakukan sebanyak dua kali, yaitu tes awal digunakan untuk mengukur kemampuan kemandirian pembuatan roti coklat sebelum penerapan life skill dan tes akhir digunakan untuk mengukur kemampuan kemandirian pembuatan roti coklat sesudah penerapan life skill. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu tes perbuatan dengan alat *cek list* yang dilakukan oleh peneliti. Adapun kriteria penilaian yaitiu yang tertera dibawah ini.

 **TABEL 3.1 LANGKAH-LANGKAH PEMBUATAN ROTI COKLAT**

|  |  |
| --- | --- |
| Aspek penilaian | 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
 |  |  |  |

Keterangan

1. : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai tanpa bantuan
2. : Apabila murid dapat melakukan sendiri proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai dengan bantuan
3. : Apabila murid tidak dapat melakukan proses kegiatan yang diinstruksikan sesuai aspek yang dinilai.
4. **Observasi**

Observasi dalam penelitian ini merupakan proses yang aktif yang menekankan peneliti memilih apa yang diamati untuk djadikan sebagai data penelitian. Observasi dilakukan kepada seluruh aktivitas murid selama pembelajaran berlangsung untuk mendekripsikan motivasi dan minat murid dalam pembelajarn tersebut.

Adapun kriteria yang digunakan untuk mengetahui kemampuan pembuatan roti coklat untuk meningkatkan kemandirian murid tunagrahita ringan melalui penerapan life skill pada teknik kategorisasi standar sebagai berikut:

 **Kategorisasi Standar**

|  |  |
| --- | --- |
| **Interval** | **Kategori** |
| 80-100 | Baik sekali |
| 60-79 | Baik |
| 56-65 | Cukup |
| 41-55 | Kurang |
| ≤ 41 | Sangat kurang |

 (Arikunto. S, 2004: 19)

1. **Teknik Analisis Data**

Data-data yang diperoleh diolah menggunakan analisis kualitatif deskriptif. Analisis ini digunakan untuk menjawab rumusan masalah yaitu Bagaimanakah kemampuan pembuatan roti coklat untuk meningkatkan kemandirian sebelum dan setelah menggunakan life skill pada murid tunagrahita ringan kelas VII di SMPLB Pembina Tingkat Provinsi Sulawesi Selatan Sentra PK-PLK

 Selanjutnya untuk menarik kesimpulan tentang gambaran peningkatan kemampuan pembuatan roti coklat pada murid tunagrahita ringan kelas VII di SMPLB Pembina Tingkat Provinsi Sulawesi Selatan Sentra PK-PLK sebelum dan sesudah menggunakan penerapan life skill standar kategori kemampuan murid melalui prosedur sebagai berikut:

* 1. Mentabulasikan data hasil tes sebelum dan sesudah perlakuan
	2. Skor tes sebelum dan tes sesudah, kemudian dikonversi ke nilai dengan rumus:

Nilai hasil = X 100

 (arikunto, 2010)

* 1. Membandingkan kemampuan pembuatan roti coklat sebelum dan sesudah perlakuan, jika nilai hasil tes sesudah perlakuan lebih besar dari nilai sebelum perlakuan maka dinyatakan ada peningkatan dan jika sebaliknya maka tidak ada peningkatan.
	2. Untuk memperjelas adanya peningkatan maka semua nilai (tes sebelum dan sesudah) akan divisualisasikan dalam diagram batang.