

LAMPIRAN-LAMPIRAN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 346/UN34.15/LT/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Observasi

27 Maret 2019

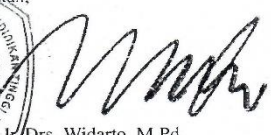
Yth. Kepala SLB Yapenas Yogyakarta
Jalan Empu Panuluh, Condongcatur, DIY

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini, akan melaksanakan observasi di lingkungan instansi yang Bapak/Ibu pimpin, dalam rangka untuk melengkapi tugas mata kuliah "Tugas Akhir Skripsi" atas nama :

Nama : Fithria Nadhifah Hanif
NIM : 17511247009
Fakultas : Fakultas Teknik
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Waktu Pelaksanaan Observasi : Kamis - Minggu, 28 - 31 Maret 2019
Judul / Keperluan : Evaluasi Pembelajaran Keterampilan Memasak Bagi Anak Tunagrahita di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Atas izin dan bantuannya diucapkan terima kasih.

Dekan.

Drs. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :
1. Sub. Bagian Pendidikan;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw, 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

1 Juli 2019

Nomor : 316/UN34.15/LT/2019
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Izin Penelitian

Yth. Kepala SLB Yapenas
Jalan Empu Panuluh Condongcatur Yogyakarta

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama	:	Fithria Nadhifah Hanif
NIM	:	17511247009
Program Studi	:	Pend. Teknik Boga - S1
Tujuan	:	Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir	:	Evaluasi Pelaksanaan Ekstrakurikuler Memasak Siswa Tunagrahita di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta
Waktu Penelitian	:	1 Juli - 10 Agustus 2019

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Tembusan :

1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



Drs. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001



**SEKOLAH LUAR BIASA (SLB) YAPENAS
(Terakreditasi A)**

Alamat : Jl. Sepak Bola, Nglaren, Condongcatur, Depok, Sleman, Yogyakarta
email: yapns.slba@gmail.com Blog: <http://yapenas.com> Telepon (0274) 486146

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

No. 001/SLK/SLBYAP/VIII/2019

Berdasarkan surat permohonan ijin penelitian dari Universitas Negeri Yogyakarta
Kepala Sekolah Luar Biasa Yapenas Condongcatur Depok Sleman Yogyakarta, menerangkan
bahwa :

Nama : Fitria Nadhifah Hanif
NIM : 17511247009
Nama PT : Universitas Negeri Yogyakarta
Program / Tingkat : S.1, Teknik Tata Boga
Judul TA : EVALUASI PELAKSANAAN EKSTRAKULIKULER
MEMASAK SISWA TUNA GRAHITA DI SLB YAPENAS
UNIT II YOGYAKARTA

Telah melaksanakan Penelitian pada tanggal 1 juli – 10 Agustus 2019 di SLB Yapenas
Condongcatur Depok Sleman Yogyakarta.

Demikian surat keterangan ini diberikan, agar dapat dipergunakan sebagai mana mestinya.



Tembusan :
1. Arsip

**PEDOMAN WAWANCARA GURU KETRAMPILAN MEMASAK DI SLB
YAPENAS UNIT 2 YOGYAKARTA**

Identitas Guru

1. Nama Guru : Aprista Anawati, S.Pd
2. Alamat : Yogyakarta
3. Jabatan : Guru keterampilan memasak sekaligus guru kelas
4. Tanggal Wawancara :

Pertanyaan

1. Apakah tujuan yang ingin dicapai dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak pada anak tunagrahita di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?
2. Apakah guru melakukan pembelajaran keterampilan memasak sesuai dengan tujuan pembelajaran memasak? Sampai sejauh mana?
3. Metode apa saja yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
4. Mengapa menggunakan metode tersebut?
5. Apa kelebihan dan kekurangan dengan menggunakan metode tersebut?
6. Adakah variasi metode yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita?
7. Kurikulum tahun berapa yang digunakan untuk mengajar keterampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
8. Materi apa saja yang disampaikan pada pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
9. Bagaimana cara penyampaian materi dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik?

10. Adakah sumber buku acuan yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
11. Bagaimana tingkat pemahaman anak tunagrahita dalam memahami materi pembelajaran ketrampilan memasak ?
12. Media apa yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita?
13. Mengapa menggunakan media tersebut?
14. Apakah kelebihan dan kekurangan dengan media tersebut ?
15. Bagaimana tanggapan anak tunagrahita mampu didik terhadap media yang digunakan?
16. Berapakah jumlah guru yang mengajar pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita?
17. Bagaimana hubungan guru dengan anak tunagrahita dalam pelaksanaan pembelajaran memasak?
18. Apa saja kegiatan yang dilakukan guru pada tahap persiapan pembelajaran keterampilan memasak?
19. Apa saja kegiatan yang dilakukan guru pada tahap pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak?
20. Apa saja kegiatan yang dilakukan guru pada tahap evaluasi?
21. Pendekatan apa yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran memasak pada anak tunagrahita?
22. Mengapa menggunakan pendekatan tersebut?
23. Apa kelebihan dan kekurangan dengan menggunakan pendekatan tersebut?
24. Bagaimanakah tanggapan anak tunagrahita mampu dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?

25. Bagaimana tingkat keterampilan anak tunagrahita mampu didik dalam mengikuti pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak?
26. Bagaimana hubungan anak tunagrahita dengan anak tunagrahita lainnya dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak?
27. Bagaimana kemampuan dan kesulitan peserta didik dalam mengikuti pelajaran keterampilan memasak?
28. Kapan kegiatan evaluasi pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak dilaksanakan?
29. Adakah batas waktu untuk pelaksanaan kegiatan evaluasi dilaksanakan?
30. Aspek-aspek apa saja yang dinilai pada saat pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak pada anak tunagrahita?
31. Bagaimana menetapkan tolak ukur keberhasilan dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak pada anak tunagrahita?
32. Bagaimana cara mengevaluasi pembelajaran keterampilan memasak?
33. Apa saja kesulitan pada anak tunagrahita mampu didik dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik DI SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?
34. Apakah upaya yang ditempuh guru dalam mengatasi hambatan dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?
35. Bagaimana lingkungan dan sarana prasarana selama proses pembelajaran keterampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta ?

SURAT PENGANTAR VALIDASI

Kepada Yth,

Bapak / Ibu

Dosen Pendidikan Teknik Boga FT UNY

Dengan Hormat,

Yang bertandatangan dibawah ini adalah selaku dosen pembimbing dari mahasiswa :

Nama : Fithria Nadhifah Hanif

NIM : 17511247009

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Memohon kesediaan ibu sebagai expert judgement dalam mempertimbangkan dan menilai validasi pada kisi-kisi atau pedoman wawancara untuk penelitian.

Demikian surat pernyataan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagai mestinya. Atas perhatian dan bantuan ibu, saya mengucapkan terimakasih.

Yogyakarta, Agustus 2019

Mengetahui,
Dosen Pembimbing



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

Peneliti



Fithria Nadhifah Hanif
NIM 17511247009



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDITAS
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP : 19750428 199903 2 002
Jurusan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa :

Nama : Fithria Nadhifah Hanif
NIM : 17511247009
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pelaksanaan Pembelajaran Keterampilan Memasak Siswa Tunagrahita
di Sekolah Luar Biasa Yapenas Unit 2 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan :

- ☐ Layak digunakan untuk penelitian
☒ Layak digunakan untuk perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran / perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Agustus 2019
Validator,

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan :

☐ Beri Tanda ✓



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus FT UNY Karangmalang Yogyakarta, 55281

SURAT KETERANGAN VALIDASI

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Aprista Anawati, S.Pd

NIP : -

Menyatakan bahwa validasi pada kisi-kisi atau pedoman wawancara untuk penelitian di

SI.B Yapenas Unit 2 Yogyakarta

Nama : Fithria Nadhifah Hanif

NIM : 17511247009

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
- ☐ Layak digunakan untuk perbaikan
- ☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran / perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,

Aprista Anawati, S.Pd

Catatan :

☐ Beri Tanda ✓

LEMBAR VALIDASI PEDOMAN WAWANCARA

Petunjuk :

Berilah tanda (✓) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta sebagai pedoman untuk wawancara.

No	Indikator Validasi	Nilai			
		1	2	3	4
1	Kesesuaian pedoman wawancara dengan indikator pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak			✓	
2	Ketepatan dalam penggunaan kata maupun bahasa			✓	
3	Pertanyaan tidak menimbulkan penafsiran ganda			✓	
4	Kejelasan yang diketahui dan ditanyakan			✓	

eterangan:

= baik/sesuai/tepat

= sedang

= kurang baik/kurang sesuai/kurang tepat

= sangat kurang baik/sangat kurang sesuai/sangat kurang tepat

Kesimpulan

Media Video Pembelajaran Animasi 2 Dimensi American Service pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta dinyatakan:

- a. ☐ Layak digunakan tanpa revisi
- b. ☒ Layak digunakan dengan revisi
- c. ☐ Tidak layak digunakan

Saran / Revisi

Tata tulis dan bahasa, kisi-kisi dgn pedoman harus sesuai.

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

LEMBAR VALIDASI PEDOMAN WAWANCARA

Petunjuk :

Berilah tanda (✓) pada kolom yang dianggap sesuai dengan keyakinan saudara terhadap setiap pernyataan tentang pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta sebagai pedoman untuk wawancara.

No	Indikator Validasi	Nilai			
		1	2	3	4
1	Kesesuaian pedoman wawancara dengan indicator pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak				✓
2	Ketepatan dalam penggunaan kata maupun bahasa				✓
3	Pertanyaan tidak menimbulkan penafsiran ganda				✓
4	Kejelasan yang diketahui dan ditanyakan				✓

eterangan:

= baik/sesuai/tepat

= sedang

= kurang baik/kurang sesuai/kurang tepat

= sangat kurang baik/sangat kurang sesuai/sangat kurang tepat

Kesimpulan

Media Video Pembelajaran Animasi 2 Dimensi American Service pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMK N 4 Yogyakarta dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan tanpa revisi
- ☐ Layak digunakan dengan revisi
- ☐ Tidak layak digunakan

Saran / Revisi

..... Pedoman wawancara sudah layak untuk
..... penelitian
.....

Yogyakarta, Agustus 2019

Validator,



Aprista Anawati, S.Pd

LAMPIRAN FOTO

PRAKTIK MEMBUAT PUDING COKLAT TINGKAT SMP-SMA



Gambar 1. Persiapan Diri



Gambar 2. Persiapan Bahan dan Alat



Gambar 3. Guru Mengarahkan Siswa untuk Melihat Resep yang sudah diajarkan



Gambar 4. Membuat Puding Coklat



Gambar 5. Siswa Mengaduk Puding



Gambar 6. Siswa Melihat Resep

PRAKTIK MEMASAK TELUR DADAR UNTUK TINGKAT SD



Gambar 1. Guru Sedang Mengarahkan Siswa



Gambar 2. Guru Mengajarkan Siswa Cara Menggoreng Telur yang Benar



Gambar 3. Siswa Mencoba Menggoreng Telur Sendiri

LOMBA MEMASAK ANTAR SEKOLAH (MEMBUAT COOKIES)



Gambar 1. Menghias Cookies



Gambar 2. Menata Cookies



Gambar 3. Siswa dari Sekolah Lain, sedang Menunjukkan Cookies Buatannya



Gambar 4. Siswa dari Sekolah Lain, Menghias Cookies dengan Fondant



Gambar 5. Siswa dari Sekolah Lain, Roll Adonan Cookies

PRAKTIK MEMBUAT SOTONG UNTUK TINGKAT SMP-SMA



Gambar 1. Siswa sedang Mencatat Resep



Gambar 2. Guru Mengarahkan Siswa



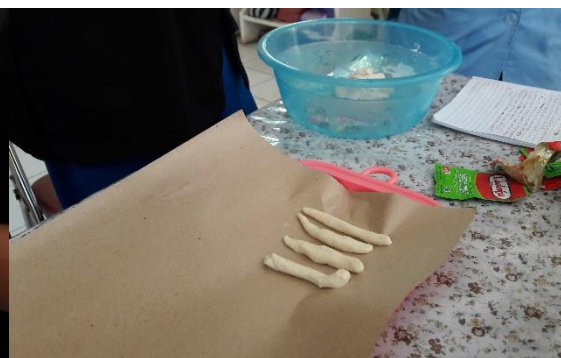
Gambar 3. Siswa Menimbang Bahan



Gambar 4. Siswa Menguleni Adonan Sotong



Gambar 5. Siswa Membentuk Adonan Sotong



Gambar 6. Adonan Sotong yang Sudah dibentuk



Gambar 7. Guru Mengarahkan Siswa Cara Menguleni Adonan



Gambar 8. Siswa Bekerjasama dalam Membentuk Adonan Sotong

KONDISI SEKOLAH



Gambar 1. Dapur Sekolah (Ekstrakurikuler Memasak)



Gambar 2. Lapangan Sekolah

**PEDOMAN WAWANCARA GURU KETRAMPILAN MEMASAK DI SLB
YAPENAS UNIT 2 YOGYAKARTA**

Identitas Guru

1. Nama Guru : Prista
2. Alamat : Yogyakarta
3. Jabatan : Guru keterampilan memasak sekaligus guru kelas
4. Tanggal Wawancara : Selasa, 18 Juni 2019

Pertanyaan

A. Tujuan Pembelajaran

1. Apakah tujuan yang ingin dicapai dalam pelaksanaan pembelajaran keterampilan memasak pada anak tunagrahita di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?
⇒ Tujuannya yaitu ingin memberi bekal keterampilan kpd anak tunagrahita supaya dpt hidup mandiri dan dapat bekerja atau membuka usaha
2. Apakah guru melakukan pembelajaran ketrampilan memasak sesuai dengan tujuan pembelajaran memasak? Sampai sejauh mana?
⇒ sesuai dgn tujuan, dan siswa dijelaskan sampai benar-benar paham

B. Materi Pembelajaran

1. Kurikulum tahun berapa yang digunakan untuk mengajar ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
⇒ karena pembelajaran keterampilan di SLB Yapenas termasuk kedalam ekstrakurikuler, jadi tidak ada kurikulum, ki pd dan silabusnya. tetapi untuk mata pelajaran yg lain menggunakan kurikulum 2013.
2. Materi apa saja yang disampaikan pada pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
⇒ Materi apa saja tentang memasak yg mudah untuk diajari dan dibuat sesuai dgn resep yg guru kasih.

3. Bagaimana cara penyampaian materi dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
 => Dalam bentuk Ceramah terlebih dahulu, kemudian didemonstrasikan lalu praktik. didemonstrasikan agar siswa lebih jelas dan paham. setelah itu guru membimbing praktik secara individu tahap demi tahap.
4. Adakah sumber buku acuan yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
 => materi yg diberikan ~~berdasarkan~~ berdasarkan pengalaman dan dari buku-buku resep yg dibeli sendiri kemudian materi/resep disederhanakan.
5. Bagaimana tingkat pemahaman anak tunagrahita dalam memahami materi pembelajaran ketrampilan memasak?
 => terhadap materi masih kurang paham mengingat anak tunagrahita mempunyai keterbatasan.

C. Metode Pembelajaran

1. Metode apa saja yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran memasak pada anak tunagrahita mampu didik?
 => menggunakan beberapa metode. yg paling sering dan mudah dipahami siswa yaitu metode demonstrasi.
2. Mengapa menggunakan metode tersebut?
 => karena lebih mudah dipahami dan mudah diingat.
3. Apa kelebihan dan kekurangan dengan menggunakan metode tersebut?
 => kelebihannya anak-anak cepat tanggap,
4. Adakah variasi metode yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita?
 => selain metode demonstrasi, menggunakan metode ceramah, tanya jawab dan tugas kelompok.
 untuk yg tugas kelompok agar mengetahui sejauh mana kerjasama antar peserta didik.

D. Media Pembelajaran

1. Media apa yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita?
=> papan tulis, benda asli
2. Mengapa menggunakan media tersebut?
=> agar mempermudah pelaksanaan pembelajaran.
3. Apakah kelebihan dan kekurangan dengan media tersebut?
=> kelebihannya siswa sd lebih cepat tangkap
4. Bagaimana tanggapan anak tunagrahita mampu didik terhadap media yang digunakan?
=> senang, karena lebih jelas dan nyata.

E. Guru

1. Berapakah jumlah guru yang mengajar pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita?
=> hanya 1, tetapi terkadang dibantu dgn guru-guru yg lainnya juga.
2. Bagaimana hubungan guru dengan anak tunagrahita dalam pelaksanaan pembelajaran memasak?
=> guru hrs ramah dan akrab mudah berbaur dgn siswa, agar siswa mau belajar dan mudah mengerti.
3. Apa saja kegiatan yang dilakukan guru pada tahap persiapan pembelajaran ketrampilan memasak?
=> menyiapkan materi, kemudian penyampaian materi lalu praktik langsung.
4. Apa saja kegiatan yang dilakukan guru pada tahap pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak?
=> mengkondisikan peserta didik, mengetahui kondisi anak, menyiapkan alat bahan yg akan digunakan dan mendemonstrasikan cara membuat.

5. Apa saja kegiatan yang dilakukan guru pada tahap evaluasi?
⇒ mengamati dan tanya jawab.

F. Pendekatan Pembelajaran

1. Pendekatan apa yang digunakan dalam pelaksanaan pembelajaran memasak pada anak tunagrahita?
⇒ pendekatan individual, praktis, kerja kelompok dan secara terus menerus.
2. Mengapa menggunakan pendekatan tersebut?
⇒ karena tiap peserta didik perlu dibimbing perorangan, karena tingkat kecerdasan masing-masing anak berbeda dan memiliki kemampuan terbatas.
3. Apa kelebihan dan kekurangan dengan menggunakan pendekatan tersebut?
⇒ kekurangan: membutuhkan waktu dan tenaga berlebih.
kelebihan: agar anak memperoleh perhatian khusus dan dapat saling mengenal dan beradaptasi.

G. Peserta Didik

1. Bagaimanakah tanggapan anak tunagrahita mampu dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?
⇒ peserta sangat senang dan antusias dalam mengikuti kegiatan ini.
2. Bagaimana tingkat ketrampilan anak tunagrahita mampu didik dalam mengikuti pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak?
⇒ Bila dibandingkan dgn anak kelainan lain contoh: runtu, sangat berbeda jauh dan kembali lagi kepada siswanya karena masing-masing berbeda intelegensinya.
3. Bagaimana hubungan anak tunagrahita dengan anak tunagrahita lainnya dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak?
⇒ hubungan baik dan akrab, tapi terkadang ada perdebatan antar anak atau berebutan.
4. Bagaimana kemampuan dan kesulitan peserta didik dalam mengikuti pelajaran ketrampilan memasak?
⇒ kemampuan yg sangat terbatas dan mudah lupa serta mudah bosan dan lelah.

H. Evaluasi

1. Kapan kegiatan evaluasi pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak dilaksanakan?
⇒ pd akhir semester. Untuk mengetahui sejauh mana tingkat pemahaman peserta didik, dan kemampuan membuat / bekerja sama dgn temannya.
2. Adakah batas waktu untuk pelaksanaan kegiatan evaluasi dilaksanakan?
⇒ pada akhir semester itu kurang lebih 2 jam.
3. Aspek-aspek apa saja yang dinilai pada saat pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita?
⇒ aspek persipat, ketangkasan, ketahanan, kerja sama, hasil.
4. Bagaimana menetapkan tolak ukur keberhasilan dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita?
⇒ tolak ukurnya dari indikator keberhasilan sudah sesuai dgn resep atau belum.
5. Bagaimana cara mengevaluasi pembelajaran ketrampilan memasak?
⇒ kerja kelompok yg dibimbing dgn guru juga.
6. Apa saja kesulitan pada anak tunagrahita mampu didik dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik DI SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?
⇒ kurang mampu melaksanakan perintah yg banyak, kerja lambat tidak bisa cepat
7. Apakah upaya yang ditempuh guru dalam mengatasi hambatan dalam pelaksanaan pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?
⇒ guru harus tekun dan sabar untuk mengulang-ulang materi secara terus menerus, menganalisis tugas dan kesulitan siswa dengan menggunakan pendekatan yg tepat.
8. Bagaimana lingkungan belajar peserta didik dalam pembelajaran ketrampilan memasak pada anak tunagrahita mampu didik di SLB Yapenas Unit 2 Yogyakarta?
⇒ lingkungan sangat kondusif dan mendukung pembelajaran, karena masing-masing keterampilan memiliki ruangan masing-masing.