LAMPIRAN

Lampiran 1. Kisi-kisi Panduan Observasi Kemampuan Memasak Lapis Singkong Anak Tunagrahita

Variabel	Sub Variabel	Indikator	Deskripsi
Kemampuan anak tunagrahita dalam memasak lapis singkong	Persiapan	1. Menyiapkan peralatan memasak lapis singkong 2. Menyiapkan bahan memasak lapis singkong	
	Proses membuat lapis singkong	1. Menimbang singkong 2. Meracik bahan 3. Memotong-motong singkong 4. Mengupas singkong 5. Mencuci singkong 6. Memarut singkong 7. Mencampur bahan 8. Membagi adonan menjadi tiga bagian 9. Mewarnai adonan kue 10. Menuang adonan pada cetakan 11. Menyiapkan dandang yang telah diberi air, lalu adonan yang sudah dicetak dimasukkan dalam dandang 12. Menyalakan kompor 13. Mengukus adonan yang sudah dicetak hingga matang 14. Meniris lapis singkong/kue yang sudah matang	
	Menyajikan lapis singkong	1. Memotong lapis singkong 2. Menyajikan kue lapis singkong	

Lampiran 2. Hasil Observasi Kemampuan Memasak Lapis Singkong

Variabel	Sub Variabel	Deskripsi Hasil Pengamatan
Kemampuan anak tunagrahita dalam memasak lapis singkong	Kemampuan menyiapkan alat dan bahan	Menyiapkan Peralatan dan Bahan: Subjek NK mampu menyebutkan nama-nama peralatan dan bahan yang akan digunakan, namun pada saat penyiapan bahan, subjek NK masih dibantu guru.
	Kemampuan membuat lapis singkong	1. Menimbang Singkong Pada saat menimbang subjek NK masih dibantu guru. Subjek masih kesulitan pada saat menentukan jumlah bahan (kg) yang diminta guru. 2. Meracik Bahan Subjek mampu meracik bahan dengan petunjuk guru, agar bahan yang diracik sesuai dengan ukuran timbangan. 3. Memotong-motong Singkong Subjek NK mampu memotong singkong menggunakan pisau. Selama proses memotong subjek didampingi dan selalu diingatkan guru untuk berhati-hati. 4. Mengupas Singkong Subjek NK masih dibantu guru pada saat mengupas singkong, karena saat mengupas masih terlihat kulit singkong yang masih menempel. 5. Mencuci Singkong Subjek NK mampu mencuci singkong sampai bersih, menggunakan air kran. 6. Memarut Singkong Subjek NK mampu memarut singkong sendiri, walaupun dilakukan secara perlahan-lahan, karena guru mengingatkan untuk berhati-hati pada saat memarut singkong agar jari-jari tangan menyentuh “mata” parutan. 7. Mencampur Bahan Subjek NK pada saat mencampur bahan masih dibantu guru, karena saat mencampur adonan dan pewarna belum merata. 8. Membagi Adonan menjadi Tiga Bagian Subjek NK mampu membagi adonan menjadi tiga bagian, untuk dibuat tiga macam warna 9. Mewarnai Adonan Kue Pada saat mewarnai adonan kue, subjek

		NK mampu melakukan dengan bantuan guru. Hal ini dilakukan agar zat pewarna tidak melebihi takaran yang sudah ditentukan. 10. Menuang Adonan pada Cetakan Subjek NK mampu menuang adonan pada cetakan, yaitu dari menyiapkan cetakan sampai dengan menuangkan adonan sesuai dengan warna yang diminta guru pada masing-masing cetakan. 11. Menyiapkan Dandang yang telah diberi Air. Subjek NK dandang menyiapkan adonan, kemudian lalu adonan yang sudah dicetak dimasukkan dalam dandang 12. Menyalakan Kompor Subjek mampu menyalakan kompor, didampingi guru. 13. Mengukus Adonan Adonan yang sudah dicetak, kemudian subjek NK diminta untuk memasukkan ke dalam dandang dan dikukus hingga matang. Subjek dibantu guru saat meletakkan dandang di atas kompor. 14. Meniris Lapis Singkong Lapis singkong yang sudah matang, kemudian ditiriskan. Subjek NK mampu melakukan sendiri.
	Menyajikan lapis singkong	1. Memotong Lapis Singkong Subjek NK mampu memotong lapis singkong, sesuai dengan ukuran yang diminta guru. 2. Menyajikan Kue Lapis Singkong Pada saat menyajikan lapis singkong, subjek mampu melakukan sendiri dan laspis singkong ditawarkan kepada guru-guru di lingkungan sekolah, untuk membeli hasil memasak subjek NK.

Lampiran 3. Hasil Wawancara dengan Guru Keterampilan

Komponen Wawancara	Deskripsi Hasil Wawancara
1. Kemampuan memasak lapis singkong anak tunagrahita	a. Masih memerlukan bantuan guru, terutama pada saat menyalakan kompor dan mengukus.
2. Materi kemampuan memasak lapis singkong	b. Materi keterampilan yang diajukan berpedoman pada kurikulum 2004 untuk kelas IX SDLB C1 materi materi memasak
3. Kompetensi guru	c. Menjelaskan materi, mengelola kelas dan memotivasi anak.
4. Kegiatan yang direncanakan	d. Memilih singkong yang baik, mengupas singkong, memotong dan menimbang singkong, memarut dan mencampur adonan dengan pewarna, mengukus dan menyajikan lapis singkong.
5. Metode, pendekatan, strategi yang digunakan	e. Metode ceramah, metode tanya jawab, metode pemberian tugas, dan metode demonstrasi
6. Sarana atau media yang digunakan	f. Parutan singkong, dandang, kompor gas.
7. Waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan	g. Dilaksanakan selama enam kali pertemuan
8. Evaluasi kemampuan	h. Lisan adalah siswa satu persatu menyebutkan alat-alat untuk memsak lapis singkong, sedangkan praktek dilakukan subjek sesuai dengan langkah-langkah memasak lapis singkong.

Lampiran 4. Catatan Lapangan Pelaksanaan Memasak Lapis Singkong

Waktu dalam pembelajaran bina diri memasak kue lapis singkong dalam penelitian dilakukan selama tiga bulan, yaitu mulai bulan Oktober sampai dengan awal bulan Januari 2012. Pelaksanaan ini meliputi kegiatan teori dan praktek membuat kue lapsi singkong. Dalam perencanaanya pembelajaran ini dilakukan sampai 6x pertemuan yaitu pertemuan pertama dan kedua tanggal 7 dan 10 Oktober 2011. Pertemuan ketiga dan keempat tanggal 14 dan 17 Oktober 2011. Pertemuan kelima dan keenam 21 dan 24 Oktober 2011.

Pertemuan Pertama

Pertemuan pertama dilaksanakan pada tanggal 7 Oktober 2011. Pada pertemuan ini guru melakukan penjelasan tentang kegiatn memasak yang akan dimasak. Guru menjelaskan macam kue yang akan dimasak. Guru menjelaskan peralatan dan bahan yang digunakan untuk membuat kue lapis singkong. Pada pertemuan ini NK mengikuti dengan baik penjelasan guru, selanjutnya untuk mengetahui subjek memahami penjelasan guru, maka kemudian guru memberi pertanyaan kepada NK tentang nama-nam alat yang telah dijelaskan, NK dapat menyebutkan peralatan yang digunakan, hanya menyiapkan alat dan bahan masih dibantu oleh guru.

Pertemuan Kedua

Pertemuan ini dilaksanakan pada tanggal 10 Oktober 2011. Pada pertemuan kedua ini masih melanjutkan penjelasan guru tentang proses memasak kue lapis singkong. Guru mengulang kembali materi yang telah diberikan pada pertemuan pertama, namun pada pertemuan kedua ini lebih menekan pada jenis masakan dari kue lapis singkong dan langkah-langkah membuat kue lapis singkong. NK

kemudian diberi resep masakan kue lapis singkong dan mulai mencatat bahan dan peralatan serta langkah-langkah membuat kue lapis singkong.

Pertemuan Ketiga

Pada pertemuan ketiga ini guru sudah melaksanakn membuat kue lapis singkong. Guru dan NK menyiapkan alat dan bahan yang telah diprogramkan. Guru mengambil singkong dan NK mengupas singkong, setelah itu NK mencuci singkong dan kemudian memarutnya. Setelah selesai mengerjakan guru mulai membimbing NK untuk menyiapkan bahannya, setelah itu NK menakar bahan-bahan dengan bantuan guru, selanjutnya bahan-bahan dan hasil parutan singkong dicampur sehingga menjadi adonan. Setelah adoan jadi dibagi tiga bagian yang kemudian diberi pewarna hijau, coklat, dan merah. Adonan yang sudah diberi pewarna diasukkan ke dalam cetakan dan dikukus kurang lebih 45 menit. Singkong yang sudah matang diturunkan dari kompor dan ditiriskan kemudian dilepas dari cetakan. Selanjutnya memotong-motong berbentuk persegi dan disajikan. Setelah itu NK membersihkan peralatan yang habis dipakai untuk memasak kue lapis singkong.

Pertemuan Keempat

Pertemuan keempat melanjutkan kegiatan memasak kue lapis singkong yang kedua. Pada pertemuan kali ini guru memberi tugas secara mandiri kepada NK, mulai dari persiapan alat dan bahan serta mengolah bahan menjadi adonan sampai akhir kegiatan dari membuat lapis singkong. Guru tinggal membimbing kepada siswa bila belum dapat melakukan sesuai dengan langkah-langkah membuat kue lapis singkong. NK pada kesempatan ini dapat melaksanakan meskipun ada beberapa bagian yang dibantu guru, misal menimbang bahan dan mencampur adonan dengan pewarna serta mengukus singkong.

Pertemuan Kelima dan Keenam

Pada pertemuan kelima dan keenam dilakukan menjadi satu, karena untuk mengevaluasi hasil masakan NK. Pada pertemuan ini NK dalam membuat kue lapis singkong betul-betul dilepas oleh guru dalam mengerjakannya, guru hanya menunggui dan memberi peringatan bila tidak sesuai. Dalam kegiatan ini NK meramu sendiri dan mengolah bahan-bahan yang telah disediakan. Seperti kegiatan yang telah dilakukan sebelumnya NK dapat mengerjakan langkah demi langkah dengan baik. Kegiatan ini dilanjutkan dengan penyajian dan menata diatas meja kemudian menjualnya kepada guru dan teman disekolah. Hal ini dilakukan untuk sekaligus mengevaluasi hasil masakan NK.

Lampiran 5. Foto Kegiatan Penelitian

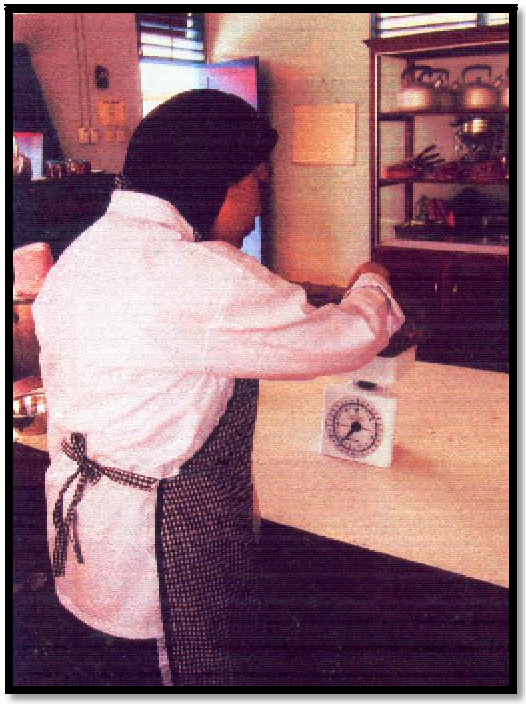
Gambar 1.
Peralatan memasak lapis singkong

Gambar 2.
Bahan memasak lapis singkong

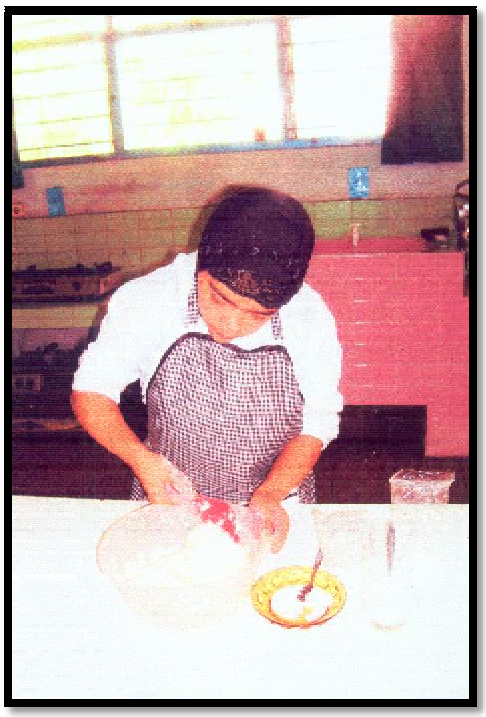
Gambar 3.
Subjek sedang mengupas singkong

Gambar 4.
Subjek sedang mencuci bahan singkong

Gambar 5.
Subjek sedang memarut singkong

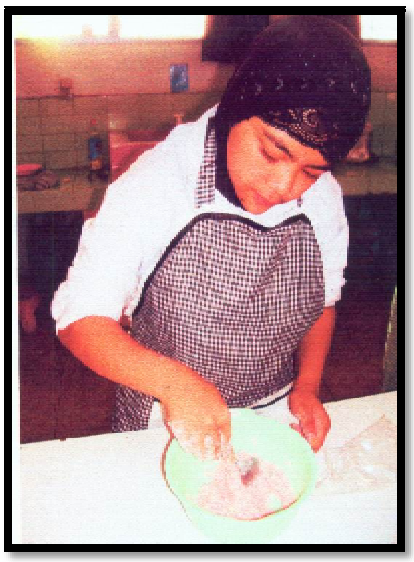


Gambar 6.
Subjek sedang menimbang bahan untuk membuat lapis singkong

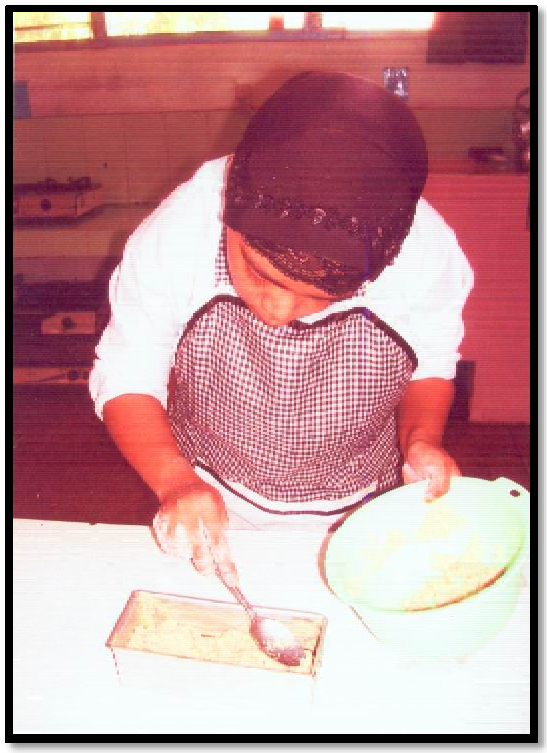


Gambar 7.
Subjek sedang mencampur adonan singkong

Gambar 8.
Proses membagi bahan adonan lapis singkong



Gambar 9.
Subjek sedang mencampur adonan yang sudah diberi warna

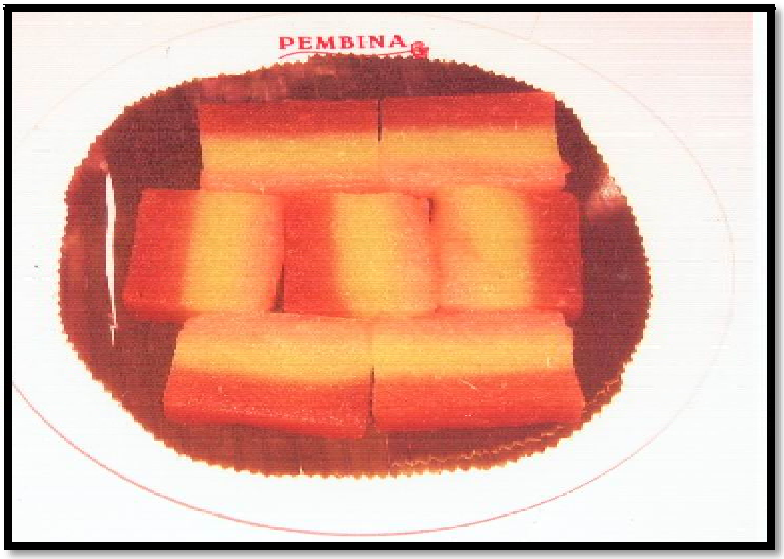


Gambar 10.
Subjek sedang memasukkan adonan ke dalam cetakan

Gambar 11.
Subjek sedang memasukkan cetakan adonan lapis singkong ke dalam dandang

Gambar 12.
Subjek sedang mengukus lapis singkong

Gambar 13.
Subjek sedang memotong lapis singkong yang sudah matang



Gambar 14.
Kue lapis singkong yang sudah siap disajikan

KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
Alamat : Karangmalang, Yogyakarta 55281
Telp.(0274) 586168 Hunting, Fax.(0274) 540611; Dekan Telp. (0274) 520094
Telp.(0274) 586168 Psw. (221, 223, 224, 295,344, 345, 366, 368,369, 401, 402, 403, 417)
E-mail: humas_fip@uny.ac.id Home Page: http://fip.uny.ac.id
Certificate No. QSC 00687

No. : 10195/UN34.11./PL/2011
Lamp. : 1 (satu) Bendel Proposal
Hal :Permohonan Ijin Penelitian

Yth Gubernur Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
Cq. Kepala Biro Administrasi Pembangunan
Setda Provinsi DIY
Kepatihan Danurejan
Yogyakarta

Diberitahukan dengan hormat, bahwa untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik yang ditetapkan oleh Jurusan Pendidikan Luar Biasa. Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta, mahasiswa berikut ini diwajibkan melaksanakan penelitian:

Nama	:	Nurhasanah
NIM	:	08103249035
Prodi/Jurusan	:	Pendidikan Luar Biasa/ PLB
Alamat	:	Ngimbang Pendowoharjo Sewon Bantul

Sehubungan dengan hal itu, perkenankanlah kami memintakan ijin mahasiswa tersebut melaksanakan kegiatan penelitian dengan ketentuan sebagai berikut:

Tujuan	:	Memperoleh data penelitian tugas akhir skripsi
Lokasi	:	SLB Negeri Pembina Yogyakarta
Subyek	:	Anak Tunagrahita
Obyek	:	Bina Diri Memasak Lapis Singkong
Waktu	:	September – November 2011
Judul	:	Kemampuan Anak Tunagrahita dalam Bina Diri Memasak Lapis Singkong di SLB Negeri Pembina Yogyakarta tahun 2010/2011

Atas perhatian dan kerjasama yang baik kami mengucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 30 September 2011
Dekan,

Prof. Dr. Achmad Dardiri, M.Hum.
NIP 195502051981031004

Tembusan Yth:
1.Rektor (sebagai laporan)
2.Wakil Dekan I FIP
3.Ketua Jurusan PLB FIP
4.Kabag TU
5.Kasubbag Pendidikan FIP
6.Mahasiswa yang bersangkutan

Universitas Negeri Yogyakarta

PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

SEKRETARIAT DAERAH

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814, 512243 (Hunting)
YOGYAKARTA 55213

SURAT KETERANGAN / IJIN

Nomor : 070/7003/V/2011

Membaca Surat : Dekan FIP - UNY — Nomor : 10195/UN34.11/PL/2011

Tanggal Surat : 01 Oktober 2011 — Perihal : Ijin Penelitian

Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam Melakukan Kegiatan Penalitian dan Pengembangan di Indonesia;
2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 33 Tahun 2007, tentang Pedoman Penyelenggaraan Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Departemen Dalam Negeri dan Pemerintahan Daerah;
3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perijinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

DIIJINKAN untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) kepada :

Nama : NURHASANAH — NIP/NIM : 08103249035

Alamat : Karangmalang Yogyakarta

Judul : KEMAMPUAN ANAK TUNAGRAHITA DALAM BINA DIRI MEMASAK LAPIS SINGKONG DI SLB NEGERI PEMBINA YOGYAKARTA TAHUN 2010/2011

Lokasi : Kab Gunungkidul

Waktu : 3 (tiga) Bulan — Mulai tanggal : 4 Oktober s/d 4 Januari 2012

Dengan ketentuan :

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan *) dari Pemerintah Provinsi DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan ***softcopy*** hasil penelitiannya kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY dalam ***compact disk (CD)*** dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang dengan mengajukan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya;
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 4 Oktober 2011

An. Sekretaris Daerah
Asisten Perekonomian dan Pembangunan
ub. Kepala Biro Administrasi Pembangunan

SETDA 5

J. SUBAT DJUMADAL
NIP. 19660403 198209 1 001

Tembusan disampaikan kepada Yth.
1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta (sebagai laporan);
2. Walikota Yogyakarta Cq. Dinas Perizinan
3. Ka. Dinas Pendidikan Pemuda dan Olahraga Provinsi DIY
4. Dekan FIP - UNY
5. Yang Bersangkutan

PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515866, 562682

EMAIL : perizinan@jogja.go.id EMAIL INTRANET : perizinan@intra.jogja.go.id

SURAT IZIN

NOMOR : 070/2333
6161/34

Dasar : Surat izin / Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta
Nomor : 070/7003/V/2011 Tanggal :04/10/2011

Mengingat :
1. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah
2. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2011 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;
5. Keputusan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor: 38/I.2/2004 tentang Pemberian izin/Rekomendasi Penelitian/Pendataan/Survei/KKN/PKL di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Diijinkan Kepada :
Nama : NURHASANAH NO MHS / NIM : 08103249035
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Ilmu Pendidikan - UNY
Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta
Penanggungjawab : Purwandari, M.Si.
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : KEMAMPUAN ANAK TUNAGRAHITA DALAM BINA DIRI MEMASAK LAPIS SINGKONG DI SLB NEGERI PEMBINA YOGYAKARTA TAHUN 2010/2011

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta
Waktu : 04/10/2011 Sampai 04/01/2012
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan
Dengan Ketentuan :
1. Wajib Memberi Laporan hasil Penelitian kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan mentaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kestabilan Pemerintah dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan -ketentuan tersebut diatas

Kemudian diharap para Pejabat Pemerintah setempat dapat memberi bantuan seperlunya

Dikeluarkan di : Yogyakarta
pada Tanggal : 4-10-2011

An. Kepala Dinas Perizinan
Sekretaris

Drs. HARDONO
NIP 195804101985031013

Tanda tangan
Pemegang Izin

NURHASANAH

Tembusan Kepada :
Yth. 1. Walikota Yogyakarta(sebagai laporan)
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Prop. DIY
3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta
4. Kepala SLB Negeri Pembina Yogyakarta
5. Ybs.

PEMERINTAH PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAH RAGA
SLB NEGERI PEMBINA YOGYAKARTA
Jl. Imogiri Timur 224 Giwangan UH Yogyakarta 55163 Telp/Fax 0274-371243
Website : www.slbnpyogya.com Email: slbnpyogya@yahoo.com

SURAT KETERANGAN
No : 800/473b

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	:	Rejokirono, M.Pd.
NIP	:	19651109 199103 1 014
Jabatan	:	Kepala SLB Negeri Pembina Yogyakarta
Alamat Instansi	:	Jalan Imogiri 224 UH Yogyakarta, Terlp. 371243.

Dalam hal ini bertindak untuk dan atas nama Kepala Sekolah SLB N Pembina Yogyakarta, menyatakan dengan sesungguhnya bahwa :

Nama	:	Nurhasanah
NIM	:	08103249035
Fakultas	:	Ilmu Pendidikan UNY
Jurusan	:	Pendidikan Luar Biasa
Program	:	Setara (S-1)
Angkatan	:	2008

Benar-benar telah melaksanakan kegiatan penelitian di SLB Negeri Pembina Yogyakarta mulai tanggal 4 Oktober 2011 s.d tanggal 4 Januari 2012.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 13 Maret 2012
Kepala SLB N Pembina Yk

DINAS PENDIDIKAN PEMUDA DAN OLAHRAGA PROVINSI DIY
SLB N PEMBINA YOGYAKARTA

REJOKIRONO, M.Pd
NIP. 19651109 199103 1 014