

# Efektivitas Metode *Direct Instruction* untuk Meningkatkan Keterampilan Memasak Nasi Goreng Bagi Siswa Tunagrahita Ringan Kelas XI

Annisa Puspita Sari<sup>1</sup>, Ardisal<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Pendidikan Khusus, Fakultas Ilmu pendidikan, Universitas Negeri Padang

e-mail: [annisa60819@gmail.com](mailto:annisa60819@gmail.com)

## Abstrak

Penelitian ini membahas tentang keterampilan memasak nasi goreng bagi siswa tunagrahita ringan dengan menggunakan metode *direct instruction*. tujuannya adalah untuk menunjukkan metode *direct instruction* dalam meningkatkan keterampilan memasak nasi goreng bagi siswa SLB YPAC SUMBAR. *Direct instruction* adalah pembelajaran yang dilakukan secara terstruktur dan terarah serta siswa dapat berperan langsung tidak hanya mengetahui teori saja tetapi dapat mengamati objek serta mempraktekan secara mandiri. Pada penelitian ini memakai metode *Single Subject Research* (SSR) dengan desain A-B. Hasil penelitian pada kondisi baseline (A) yaitu 45%,51%, 51% yang mana pada kondisi ini belum diberikan perlakuan. Pada kondisi intervensi (B) kemampuan anak berada di 65%.73%,80%,86%,86%,86%. Hasil penelitian menunjukkan metode *direct instruction* mampu meningkatkan kemampuan siswa tunagrahita ringan dalam keterampilan memasak nasi goreng.

**Kata kunci:** *Nasi Goreng, Tunagrahita, Direct Instruction*

## Abstract

This study discusses the cooking skills of fried rice for mildly disabled students using the direct instruction method. the aim is to show the direct instruction method in improving fried rice cooking skills for SLB YPAC SUMBAR students. Direct instruction is learning that is carried out in a structured and directed manner and students can play a direct role not only knowing the theory but can observe objects and practice independently. This study uses the Single Subject Research (SSR) method with the A-B design. The results of the research on baseline conditions (A) are 45%, 51%, 51% which in this condition has not been given treatment. In the intervention condition (B) the child's ability is at 65%, 73%, 80%, 86%, 86%, 86%. The results showed that the direct instruction method was able to improve the ability of mildly retarded students in fried rice cooking skills.

**Keywords:** *Fried Rice, Tunagrahita, Direct Instruction*

## PENDAHULUAN

Anak tunagrahita mempunyai tingkat intelektual dibawah rata-rata dibandingkan dengan anak pada umumnya. Akibatnya, mereka mengalami keterlambatan perkembangan dalam bidang sosial dan kognitif serta tantangan dalam memenuhi kebutuhan dasar mereka.. Adapun klasifikasi tunagrahita yaitu tunagrahita ringan dengan intelektual nya 50-70, tunagrahita sedang dengan intelektual nya 30-50 dan tunagrahita berat dengan IQ nya dibawah 30 (Widiastuti & Winaya, 2019). Dikarenakan keterbatasan yang dipunyai oleh anak tunagrahita mengakibatkan kesulitan dalam menyesuaikan diri dengan lingkungannya. Selain untuk meningkatkan akademik, pendidikan anak tunagrahita bertujuan untuk meningkatkan kemampuan komunikasi, sosial, perilaku, merawat diri, menyesuaikan diri

serta kemampuan dalam hal kemandirian (Raharjo, 2016). Hal ini bertujuan supaya anak tunagrahita mampu hidup sendiri sehingga tidak memerlukan bantuan orang lain.

Keterampilan hidup manusia memiliki pengaruh yang signifikan baik di lingkungan rumah maupun sekolah.. Di sekolah, mata pelajaran keterampilan termasuk ke dalam kurikulum yang bertujuan agar dapat melatih anak hidup mandiri di masyarakat. Oleh karena itu, anak tunagrahita lebih diarahkan kepada keterampilan atau kecakapan hidup (*life skill*) agar dapat dipakai atau dikembangkan anak dalam kehidupannya sehari-hari. Adapun pendidikan keterampilan anak tunagrahita lebih diarahkan kepada tata boga, tata busana, kerajinan tangan, komputer dan keterampilan

Untuk tata boga itu sendiri siswa tunagrahita biasanya membuat makanan atau minuman yang simpel dan praktis dikarenakan proses pembuatannya tidak memerlukan waktu lama. Sedangkan untuk kerajinan tangan siswa umumnya membuat keterampilan dengan menggunakan bahan yang mudah ditemui dilingkungan sekitar.

Tata boga merupakan bidang yang mengelolah makanan dari mempersiapkan bahan yang akan diolah sampai pada tahap penghidangan makanan itu sendiri yang bersifat tradisional maupun internasional. Memasak merupakan kegiatan mengelolah atau memproses bahan mentah menjadi matang dan aman ketika di konsumsi. Manfaat dari memasak itu sangat banyak seperti kita tahu bagaimana cara mengelolah bahan makanan dan teknik yang digunakan pada saat mengelolah makanan. Karena itu, masakan yang disajikan lebih sehat dan higienis. Selain itu, memasak dapat menghemat pengeluaran serta dapat melatih kreativitas dan bisa menghilangkan rasa bosan seseorang.

Makanan khas Indonesia salah satunya adalah nasi goreng yang dimasak menggunakan minyak goreng atau margarin dengan bahan utamanya nasi. Adapun bahan tambahan yang digunakan dalam membuat nasi goreng seperti cabe, bawang merah, bawang putih, kecap dan lain-lain. Nasi goreng biasanya sering dijumpai sebagai menu sarapan atau makan malam dirumahan di Indonesia. Selain itu, nasi goreng digemari banyak orang karna rasanya yang gurih, enak serta nikmat selain itu bahan atau alat yang digunakan dalam pembuatan nasi goreng ini tidak rumit dan mudah.(Desy, 2022).

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilaksanakan untuk melihat kemampuan awal siswa dalam memasak nasi goreng. Dari 74 item yang di asesmen kepada siswa, siswa hanya mampu melakukan 22 item. Dari tes asesmen yang dilakukan siswa hanya mendapatkan 43,13% dan terbukti kemampuan anak memasak nasi goreng tergolong rendah.

Dari permasalahan yang telah dijabarkan, maka peneliti mengangkat masalah ini menjadi masalah penelitian peneliti dengan meningkatkan keterampilan siswa dalam pembuatan nasi goreng dengan metode *direct instruction*. Melalui metode ini siswa secara langsung memahami konsep dan secara langsung siswa diarahkan oleh guru pada materi yang di ajarkan kepada siswa. Metode *dicert instruction* dapat membantu siswa dalam kegiatan belajar siswa dan juga siswa secara langsung dapat melihat dan mengamati objek sehingga memudahkan siswa mencapai tujuan pembelajaran.

Penelitian ini memiliki tujuan yaitu untuk mengetahui efektif atau tidaknya metode *direct instruction* dalam meningkatkan keterampilan memasak nasi goreng bagi anak tunagrahita ringan di SLB YPAC SUMBAR.

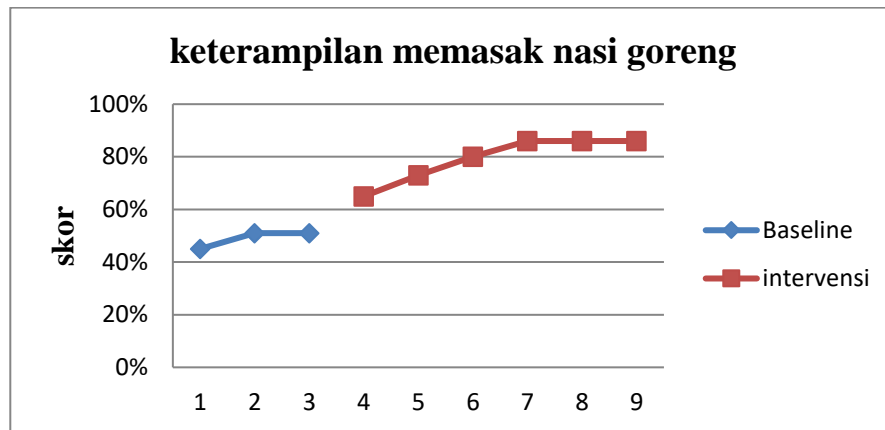
## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian SSR (*Single Subject Research*), dengan memakai desain A-B. Fase A adalah fase sebelum *intervensi* dan fase B adalah fase *intervensi* (perlakuan). Dengan demikian, yang dilihat adalah kemampuan anak sebelum dan setelah intervensi. Pada prosedur desain A-B yaitu mengukur kemampuan awal dan kemudian diberikan perlakuan setelah trend dan level datanya stabil (Yuwono, 2015). Subjek penelitian ini adalah siswa tunagrahita. Ada dua jenis variabel yaitu: variabel bebas adalah metode pembelajaran *direct instruction* dan variabel terikatnya adalah memasak nasi goreng. Pada penelitian ini ada 74 langkah-langkah dalam memasak nasi goreng. Untuk menentukan nilai kemampuan pada maka diberi skor. Jika mampu maka angkanya 2,

mampu dengan bantuan maka angkanya 1, dan jika tidak mampu maka angkanya 0 (Arikunto, 2018).

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Dilakukan penelitian ini memiliki tujuan yaitu membuktikan efektif atau tidaknya metode *direct instruction* untuk meningkatkan keterampilan memasak nasi goreng bagi siswa tunagrahita kelas XI di SLB YPAC SUMBAR. Penelitian ini memiliki desain A-B dan penelitian ini dilakukan 8 kali pertemuan. Kondisi *baseline* (A) adalah kondisi sebelum diberikan intervensi dan kondisi intervensi (B) adalah kondisi anak ketika diberikan intervensi. Hasil persentase dari kondisi *baseline* (A) adalah 45%,51%,51% sedangkan pada kondisi intervensi (B) hasil persentasenya adalah 65%,73%,80%,86%,86%,86%. setelah diberikannya intervensi dapat dilihat bahwa kemampuan siswa tersebut mengalami peningkatan. Grafik dibawah ini merupakan penjelasan dari penelitian ini:



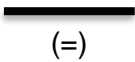

**Grafik 1 Rekapitulasi Kemampuan Memasak Nasi Goreng pada Kondisi *Baseline* (A) dan intervensi (B)**

Merujuk hasil pengamatan pada keterampilan memasak nasi goreng pada kondisi *baseline* (A) ini didapat data bahwa kemampuan siswa dalam memasak nasi goreng dengan rentang frekuensi 45%, 51%, 51%. Pada kondisi kedua intervensi (B) didapat pada data menunjukkan bahwa kemampuan siswa membuat nasi goreng meningkat yakni dengan rentang frekuensi 65%,73%,80%,86%,86%,86%. Berdasarkan data yang didapatkan dilapangan bahwa metode *direct instruction* mampu meningkatkan kemampuan siswa dalam memasak nasi goreng. Hal ini ditunjukkan pada data yang dibedakan menjadi dua analisis yaitu dalam kondisi dan antar kondisi.

Tabel ini merupakan gambaran kesimpulan hasil analisis dalam kondisi, yaitu:

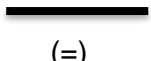
**Tabel 1 Rekapitulasi Hasil Analisis Dalam Kondisi**

No	Kondisi	A	B
1.	Panjang kondisi	3	5
2.	Estimasi kecenderungan	— (=)	/ (+)
3.	Kecenderungan stabil	100%	40%

4.	Kecenderungan jejak data		
5.	Level stabilitas dan rentang	Variabel 45% - 51%	Variabel 65% - 89%
6.	Level perubahan	51-45 =6 (+)	86-65= 21 (+)

Berdasarkan analisis antar kondisi, jumlah variabel yang diubah ada 1 yaitu keterampilan memasak nasi goreng. Berdasarkan perubahan kecenderungan arah pada isi kondisi A meningkat dan kondisi B. Oleh karena itu, ditunjukkan bahwa pemberian intervensi dengan menggunakan *direct instruction* memiliki dampak pengaruh positif. Tren stabilitas bergeser dari A ke B menuju situasi tidak stabil. Tingkat perubahan sebesar 14% diamati pada tingkat perubahan kondisi A/B. Terdapat proporsi 0% untuk komponen A. Data tersebut dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 2 Rekapitulasi Hasil Antar Kondisi**

No	Perbandingan Kondisi	AB
1.	Jumlah variasi yang diubah	1
2.	Perubahan kecenderungan arah	
3.	Perubahan kecenderungan	Stabil ke tidak stabil
4.	Level perubahan pada kondisi B/A	65-51 = 14 (+)
5.	Persentase overlap	0%

Metode *direct instruction* lebih berpusat pada guru yang dilakukan secara bertahap dan tersusun. Model pembelajaran ini tidak hanya materi yang didapatkan anak tetapi juga praktek yang bisa dilakukan oleh guru dan anak secara bersama-sama. Melalui model *direct instruction* peserta didik dapat mendeskripsikan langkah-langkah secara langsung dalam kegiatan keterampilan melalui praktek bersama guru dilapangan (Rizqi & Sartinah, 2020).

Penelitian ini dilakukan dalam dua kondisi yaitu A-B. Pada kondisi pertama disebut *baseline* (A) pada kondisi ini peneliti mengamati kemampuan siswa dalam memasak nasi goreng tanpa diberikan perlakuan. Kondisi *baseline* ini yang dilaksanakan sebanyak tiga kali pertemuan. Kemudian, pada kondisi *baseline* (A) ini didapat data bahwa kemampuan siswa dalam memasak nasi goreng dengan rentang frekuensi 45%, 51%, 51%.

Pada kondisi kedua intervensi (B) dengan diberikannya perlakuan atau *treatment* menggunakan metode *direct instruction* peneliti dan siswa memasak nasi goreng. Peneliti menjelaskan langkah-langkah dalam memasak nasi goreng dalam bentuk praktek dan siswa mengamati peneliti terlebih dahulu dan kemudian siswa mempraktekan memasak nasi goreng berdasarkan yang diamati tadi. Pada kondisi ini dilakukan sebanyak enam kali pertemuan. Kemampuan siswa dalam memasak nasi goreng mengalami peningkatan dibandingkan sebelum diberikan perlakuan atau *treatment*. Kondisi intervensi (B) didapat pada data menunjukkan bahwa kemampuan siswa membuat nasi goreng meningkat yakni dengan rentang frekuensi 65%,73%,80%,86%,86%,86%.

Berdasarkan penjelasan dapat disimpulkan bahwa kemampuan siswa sebelum digunakan metode *direct instruction* rendah. Setelah diberikan intervensi dengan menggunakan metode *direct instruction* kemampuan siswa dalam memasak nasi goreng mengalami peningkatan. Maka disimpulkan, bahwa metode *direct instruction* efektif

digunakan untuk meningkatkan keterampilan memasak nasi goreng pada siswa tunagrahita ringan.

## SIMPULAN

Penggunaan metode *direct instruction* penelitian ini tujuannya adalah untuk menunjukkan apakah metode ini dapat membantu siswa tunagrahita ringan dalam memasak nasi goreng. Hasil penelitian yang dilaksanakan dengan dua tahap dengan 8 kali pertemuan. Kondisi *baseline* (A) dilaksanakan tiga kali pertemuan memperoleh hasil persentase 45%, 51%, 51%. Selanjutnya kondisi intervensi (B) dilaksanakan lima kali pertemuan yang mengalami peningkatan dengan persentase 65%,73%,80%,86%,86%,86%. Dari hasil pengamatan diketahui bahwa metode *direct instruction* mampu meningkatkan keterampilan memasak nasi goreng pada siswa tunagrahita ringan di SLB YPAC SUMBAR.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2018). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan* ( restu Damayanti (ed.); Edisi 3). PT Bumi Aksara.
- Desy, H. (2022). PENERAPAN WIRAUUSAHA NASI GORENG DAN MIE GORENG BARITO KEPADA MURID PKBM MELATI BANJARMASIN. *BATUAH: JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, 2(November), 84–89.
- Raharjo, R. C. (2016). Model Pembelajaran Langsung Terhadap Kemampuan Bina Diri Siswa Tunagrahita. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Khusus*.
- Rizqi, A. N., & Sartinah, E. P. (2020). Model Pembelajaran Langsung Dalam Meningkatkan Keterampilan Vokasional Mencuci Motor Anak Tunagrahita Ringan. *Pendidikan Khusus*, 2–9.
- Widiastuti, N. L. G. K., & Winaya, I. M. A. (2019). Prinsip Khusus Dan Jenis Layanan Pendidikan Bagi Anak Tunagrahita. *Jurnal Santiaji Pendidikan (JSP)*, 9(2), 116–126. <https://doi.org/10.36733/jsp.v9i2.392>
- Yuwono, I. (2015). *Penelitian SSR ( Single Subject Research* (M. P. Agus Pratomo Andi Wibowo, M.Pd Rohmah Ageng Mursita (ed.); Vol. 3).