

Lampiran

LAMPIRAN 1**PEDOMAN WAWANCARA GURU**

Nama Guru : Suratmi

1. Apakah siswa kelas VII sudah mengenal macam-macam bumbu dapur?

Jawab :

2. Bagaimana kemampuan memasak siswa terutama kemampuan dasar memasak seperti mengenal macam-macam bumbu dapur dan meracik bumbu?

Jawab :

3. Apakah hal ini berpengaruh pada kemampuan dasar memasak para siswa?

Jawab :

4. Bagaimana cara meningkatkan kemampuan memasak pada siswa tunanetra?

Jawab :

5. Apakah guru tahu mengenai media realia atau benda nyata?

Jawab :

6. Apakah guru pernah menggunakan media relia? Kenapa?

Jawab :

LAMPIRAN 2**PEDOMAN OBSERVASI SELAMA TINDAKAN**

Pertemuan Ke-1

Siklus/Pertemuan ke- :

Hari :

Tanggal :

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|----------------|----|----|----|----|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | | | | | | |
| 2 | Berdoa | | | | | | |
| 3 | Absensi | | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | | | | | | |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | | | | | | |
| 8 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|
| | dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | | | |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | | | |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | | | |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | | | | | | |
| 12 | Berdoa | | | | | | |
| 13 | Salam | | | | | | |

Pertemuan ke-2

Siklus/pertemuan ke- :

Hari :

Tanggal :

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|----------------|----|----|----|----|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | | | | | | |
| 2 | Berdoa | | | | | | |
| 3 | Absensi | | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | | | | | | |
| 5 | Menanyakan kabar siswa | | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | | | | | | |
| 7 | Siswa diberikan contoh media realia dari bumbu segar jenis daun dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | | | |
| 8 | Siswa diberikan contoh media realia dari bumbu segar jenis buah dan biji dan diberikan tes praktik secara | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| | singkat | | | | | | |
| 9 | Merefleksi pembelajaran hari ini | | | | | | |
| 10 | Berdoa | | | | | | |
| 11 | Salam | | | | | | |

Pertemuan ke-3

Siklus/pertemuan ke- :

Hari :

Tanggal :

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|--|-------|----------------|----|----|----|----|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | | | | | | |
| 2 | Berdoa | | | | | | |
| 3 | Absensi | | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | | | | | | |
| 5 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan rempah-rempah | | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan contoh media realia dari rempah-rempah jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | | | |
| 7 | Siswa diberikan contoh media realia dari rempah-rempah jenis daun dan diberikan tes praktik secara | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----|---|--|--|--|--|--|--|
| | singkat | | | | | | |
| 8 | Siswa diberikan contoh media realia dari rempah-rempah jenis bunga dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | | | |
| 9 | Siswa diberikan contoh media realia dari rempah-rempah jenis buah dan biji dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | | | |
| 10 | Merefleksi pembelajaran hari ini | | | | | | |
| 11 | Berdoa | | | | | | |
| 12 | Salam | | | | | | |

Pertemuan ke-4

Siklus/pertemuan ke- :

Hari :

Tanggal :

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|--|-------|----------------|----|----|----|----|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | | | | | | |
| 2 | Berdoa | | | | | | |
| 3 | Salam | | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | | | | | | |
| 5 | Mengenal macam-macam bumbu dapur | | | | | | |
| 6 | Siswa melakukan tes praktik dengan memasukan setiap bumbu dapur ke dalam gelas plastik yang diberi label huruf Braille nama-nama dari setiap bumbu dapur | | | | | | |
| 7 | Berdoa | | | | | | |
| 8 | Salam | | | | | | |

LAMPIRAN 3

KISI-KISI INSTRUMEN

Kisi-Kisi Instrumen Kemampuan Mengenal Macam-Macam

Bumbu Dapur

Mata Pelajaran : Bina Diri (*Activity Daily Living*) Memasak

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Mlyat

Kelas/Semester : VII/I

| No. | Variabel | Dimensi | Indikator |
|-----|----------------------------------|---------|---|
| 1. | Mengenal macam-macam bumbu dapur | Memasak | Siswa mampu mengidentifikasi bumbu dapur dari golongan bumbu segar jenis akar, umbi dan umbi semu, batang dan daun batang |
| | | | Siswa mampu mengidentifikasi bumbu segar dari jenis daun, buah dan biji |
| | | | Siswa mampu mengidentifikasi rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang, bunga, buah dan biji |

LAMPIRAN 4**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN****SIKLUS 1**

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Miyat Bekasi

Bidang Studi : Bina Diri

Kelas Semester : VII/1

Pertemuan ke- : 1

Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran @35 menit

Tahun Ajaran : 2014/2015

A. STANDAR KOMPETENSI

Mengenal macam-macam bumbu dapur

B. KOMPETENSI DASAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan rempah-rempah

C. INDIKATOR

1. Mendefinisikan bumbu dapur dan bumbu segar
2. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis akar
3. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis umbi dan umbi semu
4. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis batang dan daun batang

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu mendefinisikan bumbu dapur dan bumbu segar
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis akar
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis umbi dan umbi semu
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis batang dan daun batang

- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun, buah dan biji
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang

E. MATERI AJAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan mengenal bumbu segar menurut asalnya

F. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah

Tanya jawab

Praktik, dan

Demonstrasi

G. SUMBER DAN MEDIA BELAJAR

Sumber belajar : buku tata boga

Media belajar : media realia seperti jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun sereh, dan daun bawang

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

| Langkah Pembelajaran | Kegiatan |
|----------------------|--|
| Kegiatan awal | <ul style="list-style-type: none"> • Mengkondisikan siswa • Berdoa • Absensi • Apersepsi, menanyakan bagaimana kabar siswa |
| Kegiatan Inti | <ul style="list-style-type: none"> • Peneliti menjelaskan bumbu dapur dari golongan bumbu segar • Peneliti menjelaskan penggolongan bumbu segar menurut asalnya • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis akar • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis umbi dan umbi semu • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis batang dan daun batang • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis akar • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis umbi dan umbi semu • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis batang dan daun batang |

I. PENILAIAN

Analisa tugas : tes praktik secara singkat

Setiap siswa diminta mengambil dan menyebutkan setiap bumbu dapur yang ada di atas meja siswa.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SIKLUS 1

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Miyat Bekasi

Bidang Studi : Bina Diri

Kelas Semester : VII/1

Pertemuan ke- : 2

Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran @35 menit

Tahun Ajaran : 2014/2015

A. STANDAR KOMPETENSI

Mengenal macam-macam bumbu dapur

B. KOMPETENSI DASAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan rempah-rempah

C. INDIKATOR

1. Mendefinisikan bumbu dapur dan bumbu segar
2. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun
3. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis buah dan biji

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis buah dan biji

E. MATERI AJAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan mengenal bumbu segar menurut asalnya

F. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah

Tanya jawab

Praktik, dan

Demonstrasi

G. SUMBER DAN MEDIA BELAJAR

Sumber belajar : buku tata boga

Media belajar : media realia seperti daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk limau, jeruk nipis, dan petai

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

| Langkah Pembelajaran | Kegiatan |
|----------------------|---|
| Kegiatan awal | <ul style="list-style-type: none"> • Mengkondisikan siswa • Berdoa • Absensi • Apersepsi, menanyakan bagaimana kabar siswa |
| Kegiatan Inti | <ul style="list-style-type: none"> • Peneliti menjelaskan penggolongan bumbu segar menurut asalnya • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis daun • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis buah dan biji • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis daun • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis buah dan biji |

I. PENILAIAN

Analisa tugas : tes praktik secara singkat

Setiap siswa diminta mengambil dan menyebutkan setiap bumbu dapur yang ada di atas meja siswa

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SIKLUS 1

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Miyat Bekasi

Bidang Studi : Bina Diri

Kelas Semester : VII/1

Pertemuan ke- : 3

Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran @35 menit

Tahun Ajaran : 2014/2015

A. STANDAR KOMPETENSI

Mengenal macam-macam bumbu dapur

B. KOMPETENSI DASAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan rempah-rempah

C. INDIKATOR

1. Mendefinisikan bumbu dapur dan rempah-rempah
2. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang
3. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis daun dan bunga
4. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis buah dan biji

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu mendefinisikan bumbu dapur dan rempah-rempah
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis daun dan bunga
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari buah dan biji

E. MATERI AJAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan rempah-rempah dan mengenal rempah-rempah menurut asalnya

F. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah

Tanya jawab

Praktik, dan

Demonstrasi

G. SUMBER DAN MEDIA BELAJAR

Sumber belajar : buku tata boga

Media belajar : media realia seperti kayu manis, lada, ketumbar, kembang pala, cengkih, kemiri, dan biji pala

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

| Langkah Pembelajaran | Kegiatan |
|----------------------|--|
| Kegiatan awal | <ul style="list-style-type: none"> • Mengkondisikan siswa • Berdoa • Absensi • Apersepsi, menanyakan bagaimana kabar siswa |
| Kegiatan Inti | <ul style="list-style-type: none"> • Peneliti menjelaskan bumbu dapur dari golongan rempah-rempah • Peneliti menjelaskan |

| | |
|--|---|
| | <p>penggolongan rempah-rempah menurut asalnya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peneliti menjelaskan macam-macam rempah-rempah jenis batang dan daun batang • Peneliti menjelaskan macam-macam rempah-rempah jenis daun dan bunga • Peneliti menjelaskan macam-macam rempah-rempah jenis buah dan biji • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa rempah-rempah jenis batang dan daun batang • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa rempah-rempah jenis daun dan bunga • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa rempah-rempah jenis buah dan biji |
|--|---|

I. PENILAIAN

Analisa tugas : tes praktik secara singkat

Setiap siswa diminta mengambil dan menyebutkan setiap bumbu

dapur yang ada di atas meja siswa

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SIKLUS 1

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Miyat Bekasi

Bidang Studi : Bina Diri

Kelas Semester : VII/1

Pertemuan ke- : 4

Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran @35 menit

Tahun Ajaran : 2014/2015

A. STANDAR KOMPETENSI

Mengenal macam-macam bumbu dapur

B. KOMPETENSI DASAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan rempah-rempah

C. INDIKATOR

1. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis akar
2. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis umbi dan umbi semu
3. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis batang dan daun batang
4. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun
5. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis buah dan biji
6. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang
7. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis daun dan bunga
8. mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis buah dan biji

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis akar
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis umbi dan umbi semu

- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis batang dan daun batang
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis buah dan biji
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis daun dan bunga
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis buah dan biji

E. MATERI AJAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan rempah-rempah dan mengenal rempah-rempah menurut asalnya

F. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah

Tanya jawab

Praktik, dan
 Demonstrasi

G. SUMBER DAN MEDIA BELAJAR

Sumber belajar : buku tata boga

Media belajar : media realia seperti jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bang putih, bawang bombay, daun sereh, daun bawang, daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk limau, jeruk nipis, petai kayu manis, lada, ketumbar, kembang pala, cengkih, kemiri, dan biji pala

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

| Langkah Pembelajaran | Kegiatan |
|----------------------|---|
| Kegiatan awal | <ul style="list-style-type: none"> • Mengkondisikan siswa • Berdoa • Absensi • Apersepsi, menanyakan bagaimana kabar siswa |
| Kegiatan Inti | <ul style="list-style-type: none"> • Kolaborator menyiapkan bahan-bahan untuk di atas meja guru untuk pelaksanaan tes praktik • Peneliti menjelaskan tatacara tes praktik yang akan dilaksanakan • Kolaborator bertugas mengorientasi apa saja yang ada di atas meja guru pada |

| | |
|--|--|
| | setiap siswa yang maju untuk tes praktik |
|--|--|

I. PENILAIAN

Analisa tugas : tes praktik mengenal macam-macam bumbu dapur dengan menggunakan media realia. Nama-nama bumbu dapur yang diujikan pada tes praktik yaitu : jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bang putih, bawang bombay, daun sereh, daun bawang daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk limau, jeruk nipis, petai kayu manis, lada, ketumbar, kembang pala, cengkih, kemiri, dan biji pala.

Bekasi, 10 Oktober 2014

Guru Kelas VII

Peneliti

Suratmi, S.Sos

Puspita Rizkia Fairina

LAMPIRAN 5**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN****SIKLUS 2**

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Miyat Bekasi

Bidang Studi : Bina Diri

Kelas Semester : VII/2

Pertemuan ke- : 1

Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran @35 menit

Tahun Ajaran : 2014/2015

A. STANDAR KOMPETENSI

Mengenal macam-macam bumbu dapur

B. KOMPETENSI DASAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan rempah-rempah

C. INDIKATOR

1. Mendefinisikan bumbu dapur dan bumbu segar
2. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis akar
3. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis umbi dan umbi semu
4. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis batang dan daun batang

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu mendefinisikan bumbu dapur dan bumbu segar
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis akar
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis umbi dan umbi semu
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis batang dan daun batang

- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun, buah dan biji
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang

E. MATERI AJAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan mengenal bumbu segar menurut asalnya

F. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah

Tanya jawab

Praktik, dan

Demonstrasi

G. SUMBER DAN MEDIA BELAJAR

Sumber belajar : buku tata boga

Media belajar : media realia seperti jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun sereh, dan daun bawang

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

| Langkah Pembelajaran | Kegiatan |
|----------------------|--|
| Kegiatan awal | <ul style="list-style-type: none"> • Mengkondisikan siswa • Berdoa • Absensi • Apersepsi, menanyakan bagaimana kabar siswa |
| Kegiatan Inti | <ul style="list-style-type: none"> • Peneliti menjelaskan bumbu dapur dari golongan bumbu segar • Peneliti menjelaskan penggolongan bumbu segar menurut asalnya • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis akar • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis umbi dan umbi semu • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis batang dan daun batang • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis akar • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis umbi dan umbi semu • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis batang dan daun batang |

I. PENILAIAN

Analisa tugas : tes praktik secara singkat

Setiap siswa diminta mengambil dan menyebutkan setiap bumbu dapur yang ada di atas meja siswa.

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SIKLUS 2

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Miyat Bekasi

Bidang Studi : Bina Diri

Kelas Semester : VII/2

Pertemuan ke- : 2

Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran @35 menit

Tahun Ajaran : 2014/2015

A. STANDAR KOMPETENSI

Mengenal macam-macam bumbu dapur

B. KOMPETENSI DASAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan rempah-rempah

C. INDIKATOR

1. Mendefinisikan bumbu dapur dan bumbu segar
2. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun
3. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis buah dan biji

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis buah dan biji

E. MATERI AJAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan mengenal bumbu segar menurut asalnya

F. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah

Tanya jawab

Praktik, dan

Demonstrasi

G. SUMBER DAN MEDIA BELAJAR

Sumber belajar : buku tata boga

Media belajar : media realia seperti daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk limau, jeruk nipis, dan petai

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

| Langkah Pembelajaran | Kegiatan |
|----------------------|---|
| Kegiatan awal | <ul style="list-style-type: none"> • Mengkondisikan siswa • Berdoa • Absensi • Apersepsi, menanyakan bagaimana kabar siswa |
| Kegiatan Inti | <ul style="list-style-type: none"> • Peneliti menjelaskan penggolongan bumbu segar menurut asalnya • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis daun • Peneliti menjelaskan macam-macam bumbu segar jenis buah dan biji • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis daun • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa bumbu segar jenis buah dan biji |

I. PENILAIAN

Analisa tugas : tes praktik secara singkat

Setiap siswa diminta mengambil dan menyebutkan setiap bumbu dapur yang ada di atas meja siswa

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SIKLUS 2

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Miyat Bekasi

Bidang Studi : Bina Diri

Kelas Semester : VII/2

Pertemuan ke- : 3

Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran @35 menit

Tahun Ajaran : 2014/2015

A. STANDAR KOMPETENSI

Mengenal macam-macam bumbu dapur

B. KOMPETENSI DASAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan rempah-rempah

C. INDIKATOR

1. Mendefinisikan bumbu dapur dan rempah-rempah
2. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang
3. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis daun dan bunga
4. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis buah dan biji

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu mendefinisikan bumbu dapur dan rempah-rempah
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis daun dan bunga
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari buah dan biji

E. MATERI AJAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan rempah-rempah dan mengenal rempah-rempah menurut asalnya

F. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah

Tanya jawab

Praktik, dan

Demonstrasi

G. SUMBER DAN MEDIA BELAJAR

Sumber belajar : buku tata boga

Media belajar : media realia seperti kayu manis, lada, ketumbar, kembang pala, cengkih, kemiri, dan biji pala

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

| Langkah Pembelajaran | Kegiatan |
|----------------------|--|
| Kegiatan awal | <ul style="list-style-type: none"> • Mengkondisikan siswa • Berdoa • Absensi • Apersepsi, menanyakan bagaimana kabar siswa |
| Kegiatan Inti | <ul style="list-style-type: none"> • Peneliti menjelaskan bumbu dapur dari golongan rempah-rempah • Peneliti menjelaskan |

| | |
|--|---|
| | <p>penggolongan rempah-rempah menurut asalnya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peneliti menjelaskan macam-macam rempah-rempah jenis batang dan daun batang • Peneliti menjelaskan macam-macam rempah-rempah jenis daun dan bunga • Peneliti menjelaskan macam-macam rempah-rempah jenis buah dan biji • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa rempah-rempah jenis batang dan daun batang • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa rempah-rempah jenis daun dan bunga • Peneliti mendatangi meja siswa dengan membawa rempah-rempah jenis buah dan biji |
|--|---|

I. PENILAIAN

Analisa tugas : tes praktik secara singkat

Setiap siswa diminta mengambil dan menyebutkan setiap bumbu dapur yang ada di atas meja siswa

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

SIKLUS 2

Satuan Pendidikan : SLB A Tan Miyat Bekasi

Bidang Studi : Bina Diri

Kelas Semester : VII/2

Pertemuan ke- : 4

Alokasi Waktu : 2 jam pelajaran @35 menit

Tahun Ajaran : 2014/2015

A. STANDAR KOMPETENSI

Mengenal macam-macam bumbu dapur

B. KOMPETENSI DASAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar dan rempah-rempah

C. INDIKATOR

1. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis akar
2. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis umbi dan umbi semu
3. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis batang dan daun batang
4. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun
5. Mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis buah dan biji
6. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang
7. Mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis daun dan bunga
8. mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis buah dan biji

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis akar
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis umbi dan umbi semu

- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis batang dan daun batang
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis daun
- Siswa mampu mengenal macam-macam bumbu segar dari jenis buah dan biji
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis daun dan bunga
- Siswa mampu mengenal macam-macam rempah-rempah dari jenis buah dan biji

E. MATERI AJAR

Mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan rempah-rempah dan mengenal rempah-rempah menurut asalnya

F. METODE PEMBELAJARAN

Ceramah

Tanya jawab

Praktik, dan
Demonstrasi

G. SUMBER DAN MEDIA BELAJAR

Sumber belajar : buku tata boga

Media belajar : media realia seperti jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bang putih, bawang bombay, daun sereh, daun bawang, daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk limau, jeruk nipis, petai kayu manis, lada, ketumbar, kembang pala, cengkih, kemiri, dan biji pala

H. LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN

| Langkah Pembelajaran | Kegiatan |
|----------------------|---|
| Kegiatan awal | <ul style="list-style-type: none"> • Mengkondisikan siswa • Berdoa • Absensi • Apersepsi, menanyakan bagaimana kabar siswa |
| Kegiatan Inti | <ul style="list-style-type: none"> • Kolaborator menyiapkan bahan-bahan untuk di atas meja guru untuk pelaksanaan tes praktik • Peneliti menjelaskan tatacara tes praktik yang akan dilaksanakan • Kolaborator bertugas mengorientasi apa saja yang ada di atas meja guru pada |

| | |
|--|--|
| | setiap siswa yang maju untuk tes praktik |
|--|--|

I. PENILAIAN

Analisa tugas : tes praktik mengenal macam-macam bumbu dapur dengan menggunakan media realia. Nama-nama bumbu dapur yang diujikan pada tes praktik yaitu : jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bang putih, bawang bombay, daun sereh, daun bawang daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk limau, jeruk nipis, petai kayu manis, lada, ketumbar, kembang pala, cengkih, kemiri, dan biji pala.

Bekasi, 10 Oktober 2014

Guru Kelas VII

Peneliti

Suratmi, S.Sos

Puspita Rizkia Fairina

LAMPIRAN 6

JADWAL PENELITIAN

| No. | Hari, Tanggal | Kegiatan |
|-----|----------------------|--|
| 1 | Mei 2014 | SUP |
| 2 | Mei 2014 - Juli 2014 | Revisi |
| 3 | Agustus 2014 | Pembuatan surat penelitian |
| 4 | 22 Agustus 2014 | Penyerahan surat ke sekolah Wawancara Observasi Pengambilan data awal |
| 5 | 28 Agustus 2014 | Menyiapkan rencana tindakan yang akan dilakukan, menyusun rancangan program pembelajaran, menyiapkan materi, menyiapkan media pembelajaran yaitu media realia, menentukan dan menetapkan waktu pelaksanaan, membuat lembar observasi yang digunakan untuk mencatat hasil pengamatan, menyusun daftar absen siswa, menyiapkan kamera untuk foto. |
| 6 | 12 September 2014 | Pertemuan ke 1 |
| 7 | 19 September 2014 | Pertemuan ke 2 |
| 8 | 26 September 2014 | Pertemuan ke 3 |
| 9 | 3 Oktober 2014 | Pertemuan ke 4 |
| 10 | 3 Oktober 2014 | Membahas hasil tindakan 1 |
| 11 | 7 Oktober 2014 | Menjelaskan rencana tindakan yang akan dilakukan, menyusun rancangan program pembelajaran, menyiapkan materi, menyiapkan media pembelajaran yaitu media realia, menentukan dan menetapkan waktu pelaksanaan, membuat lembar observasi yang digunakan untuk mencatat hasil pengamatan, menyusun daftar absen siswa, menyiapkan kamera untuk foto. |
| 12 | 10 Oktober 2014 | Pertemuan ke 1 |
| 13 | 17 Oktober 2014 | Pertemuan ke 2 |
| 14 | 24 Oktober 2014 | Pertemuan ke 3 |

| | | |
|----|-----------------|-----------------------------------|
| 15 | 31 Oktober 2014 | Pertemuan ke 4 |
| 16 | 31 Oktober 2014 | Membahas hasil tindakan siklus II |

LAMPIRAN 7

HASIL WAWANCARA GURU

Nama Guru : Suratmi, S.Sos

1. Apakah siswa kelas VII sudah mengenal macam-macam bumbu dapur?

Jawab : *Hanya beberapa siswa saja yang sudah mengenal bumbu dapur*

2. Bagaimana kemampuan memasak siswa terutama kemampuan dasar memasak seperti mengenal macam-macam bumbu dapur dan meracik bumbu?

Jawab : *Biasanya siswa hanya tinggal menggoreng atau merebus bahan masakan, tetapi yang meracik bumbu itu saya*

3. Apakah hal ini berpengaruh pada kemampuan dasar memasak para siswa?

Jawab : *Ya, karena setiap kali praktik memasak siswa hanya bertugas menggoreng atau merebus bahan-bahan makanan saja*

4. Bagaimana cara meningkatkan kemampuan memasak pada siswa tunanetra?

Jawab :Dengan cara melibatkan siswa dalam kegiatan praktik memasak di sekolah

5. Apakah guru tahu mengenai media realia atau benda nyata?

Jawab :ya tahu, biasanya penggunaan media realia atau benda nyata digunakan dalam mata pelajaran IPA dan IPS khususnya untuk siswa kelas rendah atau SD

6. Apakah guru pernah menggunakan media relia? Kenapa?

Jawab :Ya, karena pada pembelajaran memasak kita sering melakukan praktik masak langsung di dapur sekolah

Guru Bina Diri

Suratmi, S.Sos

LAMPIRAN 8**HASIL OBSERVASI SEBELUM SIKLUS**

Hari : Jumat

Tanggal : 22 Agustus 2014

| No | Kegiatan Pembelajaran | Aspek |
|----|-----------------------|--|
| 1 | Kegiatan awal | Salam Berdoa Guru menanyakan kabar |
| 2 | Kegiatan inti | Peneliti mendefinisikan bumbu dapur Peneliti menjelaskan fungsi dan kegunaan bumbu dapur Peneliti memberikan pertanyaan pada siswa Siswa mengerjakan soal yang diberikan peneliti |
| 3 | Kegiatan akhir | Peneliti memeriksa hasil pekerjaan siswa |

LAMPIRAN 9**HASIL OBSERVASI SELAMA TINDAKAN**

Pertemuan Ke-1

Siklus/Pertemuan ke- : I/1

Hari : Jumat

Tanggal : 12 September 2014

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|--------------------------------|-------|-------|---------------------------------|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | v | | | | | |
| 2 | Berdoa | v | | | | | |
| 3 | Absensi | v | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | v | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | v | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|------------------------------|---|---|---------------------------|
| 8 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif | Aktif | Pasif, peneliti terlebih dahulu yang aktif melakukan komunikasi | Pasif, peneliti terlebih dahulu yang aktif melakukan komunikasi | Aktif |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif, banyak bertanya |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif dan banyak bertanya |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | v | Aktif | Aktif | Mulai sedikit aktif | Aktif | Aktif |

| | | | | | | | |
|----|--------|---|--|--|--|--|--|
| 12 | Berdoa | v | | | | | |
| 13 | Salam | v | | | | | |

HASIL OBSERVASI SELAMA TINDAKAN

Pertemuan Ke-2

Siklus/Pertemuan ke- : 1/2

Hari : Jumat

Tanggal : 19 September 2014

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | v | | | | | |
| 2 | Berdoa | v | | | | | |
| 3 | Absensi | v | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | v | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | v | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 8 | Siswa diberikan penjelasan | v | Aktif | Aktif | Pasif, peneliti terlebih | Pasif, peneliti terlebih | Aktif |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif, banyak bertanya |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif dan banyak bertanya |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | v | Aktif | Aktif | Mulai sedikit aktif | Aktif | Aktif |
| 12 | Berdoa | v | | | | | |
| 13 | Salam | v | | | | | |

HASIL OBSERVASI SELAMA TINDAKAN

Pertemuan Ke-3

Siklus/Pertemuan ke- : 1/3

Hari : Jumat

Tanggal : 26 September 2014

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | v | | | | | |
| 2 | Berdoa | v | | | | | |
| 3 | Absensi | v | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | v | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | v | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 8 | Siswa diberikan penjelasan | v | Aktif | Aktif | Pasif, peneliti terlebih | Pasif, peneliti terlebih | Aktif |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif, banyak bertanya |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif dan banyak bertanya |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | v | Aktif | Aktif | Mulai sedikit aktif | Aktif | Aktif |
| 12 | Berdoa | v | | | | | |
| 13 | Salam | v | | | | | |

HASIL OBSERVASI SELAMA TINDAKAN

Pertemuan Ke-4

Siklus/Pertemuan ke- : I/4

Hari : Jumat

Tanggal : 3 Oktober 2014

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | v | | | | | |
| 2 | Berdoa | v | | | | | |
| 3 | Absensi | v | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | v | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | v | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 8 | Siswa diberikan penjelasan | v | Aktif | Aktif | Pasif, peneliti terlebih | Pasif, peneliti terlebih | Aktif |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif, banyak bertanya |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif dan banyak bertanya |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | v | Aktif | Aktif | Mulai sedikit aktif | Aktif | Aktif |
| 12 | Berdoa | v | | | | | |
| 13 | Salam | v | | | | | |

HASIL OBSERVASI SELAMA TINDAKAN

Pertemuan Ke-1

Siklus/Pertemuan ke- : II/1

Hari : Jumat

Tanggal : 10 Oktober 2014

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | v | | | | | |
| 2 | Berdoa | v | | | | | |
| 3 | Absensi | v | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | v | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | v | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 8 | Siswa diberikan penjelasan | v | Aktif | Aktif | Pasif, peneliti terlebih | Pasif, peneliti terlebih | Aktif |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif, banyak bertanya |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif dan banyak bertanya |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | v | Aktif | Aktif | Mulai sedikit aktif | Aktif | Aktif |
| 12 | Berdoa | v | | | | | |
| 13 | Salam | V | | | | | |

HASIL OBSERVASI SELAMA TINDAKAN

Pertemuan Ke-2

Siklus/Pertemuan ke- : II/2

Hari : Jumat

Tanggal : 17 Oktober 2014

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | v | | | | | |
| 2 | Berdoa | v | | | | | |
| 3 | Absensi | v | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | v | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | v | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 8 | Siswa diberikan penjelasan | v | Aktif | Aktif | Pasif, peneliti terlebih | Pasif, peneliti terlebih | Aktif |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif, banyak bertanya |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif dan banyak bertanya |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | v | Aktif | Aktif | Mulai sedikit aktif | Aktif | Aktif |
| 12 | Berdoa | v | | | | | |
| 13 | Salam | v | | | | | |

HASIL OBSERVASI SELAMA TINDAKAN

Pertemuan Ke-3

Siklus/Pertemuan ke- : II/3

Hari : Jumat

Tanggal : 24 Oktober 2014

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | v | | | | | |
| 2 | Berdoa | v | | | | | |
| 3 | Absensi | v | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | v | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | v | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 8 | Siswa diberikan penjelasan | v | Aktif | Aktif | Pasif, peneliti terlebih | Pasif, peneliti terlebih | Aktif |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif, banyak bertanya |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif dan banyak bertanya |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | v | Aktif | Aktif | Mulai sedikit aktif | Aktif | Aktif |
| 12 | Berdoa | v | | | | | |
| 13 | Salam | v | | | | | |

HASIL OBSERVASI SELAMA TINDAKAN

Pertemuan Ke-4

Siklus/Pertemuan ke- : II/4

Hari : Jumat

Tanggal : 31 Oktober 2014

| No | Aspek | Hasil | Perilaku Siswa | | | | |
|----|---|-------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| | | | AL | IS | NH | RD | WD |
| 1 | Mengkondisikan siswa | v | | | | | |
| 2 | Berdoa | v | | | | | |
| 3 | Absensi | v | | | | | |
| 4 | Mengucapkan salam | v | | | | | |
| 5 | Menyakan kabar siswa | v | | | | | |
| 6 | Siswa diberikan penjelasan tentang definisi bumbu dapur dari golongan bumbu segar | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 7 | Siswa diberikan penjelasan tentang bumbu segar menurut asalnya | v | Mendengarkan dan aktif bertanya | Lebih banyak mengobrol sendiri | Pasif | Pasif | Mendengarkan dan aktif bertanya |
| 8 | Siswa diberikan penjelasan | v | Aktif | Aktif | Pasif, peneliti terlebih | Pasif, peneliti terlebih | Aktif |

| | | | | | | | |
|----|---|---|--|------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|
| | serta contoh media realia dari bumbu segar jenis akar dan diberikan tes praktik secara singkat | | | | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | dahuu yang aktif melakukan komunikasi | |
| 9 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis umbi dan umbi semu dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif, banyak bertanya |
| 10 | Siswa diberikan penjelasan serta contoh media realia dari bumbu segar jenis batang dan daun batang dan diberikan tes praktik secara singkat | v | Aktif, banyak bertanya apabila ia merasa belum paham dengan materi yang disampaikan peneliti | Aktif, lebih banyak bertanya | Pasif | Mulai sedikit aktif untuk berbicara | Aktif dan banyak bertanya |
| 11 | Merefleksi pembelajaran hari ini | v | Aktif | Aktif | Mulai sedikit aktif | Aktif | Aktif |
| 12 | Berdoa | v | | | | | |
| 13 | Salam | v | | | | | |

LAMPIRAN 10**DAFTAR HADIR DAN TANGGAL PELAKSANAAN SIKLUS I DAN II**

| No | Nama | Tanggal/Bulan | | | | | | | |
|----|------|---------------|------|------|------|--------|-------|-------|-------|
| | | Siklus I | | | | Siklus | | | |
| | | 12/9 | 19/9 | 26/9 | 3/10 | 10/10 | 17/10 | 24/10 | 31/10 |
| 1 | AL | V | V | V | V | V | V | V | V |
| 2 | IS | V | V | V | V | V | V | V | V |
| 3 | NH | V | V | V | V | V | V | V | V |
| 4 | RD | V | V | V | V | V | V | V | V |
| 5 | WD | V | V | V | V | V | V | V | V |

Bekasi,.....

Kolaborator

Peneliti

Suratmi, S.Sos

Puspita Rizkia Fairina



Gambar 2

Siswa AL sedang melakukan tes praktik



Gambar 3

Siswa AL sedang melakukan tes praktik



Gambar 4

Siswa WD sedang melakukan tes pratik



Gambar 5

Siswa WD sedang melakukan tes praktik



Gambar 6

Siswa NH sedang melakukan tes praktik



Gambar 7

Siswa NH sedang melakukan tes praktik



Gambar 8

Siswa IS sedang melakukan tes praktik



Gambar 9

Siswa IS sedang melakukan tes praktik



Gambar 10

Siswa RD sedang melakukan tes praktik



Gambar 11

Siswa RD sedang melakukan tes praktik