

BAB IV
DESKRIPSI, ANALISIS DATA,
INTERPRESTASI HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

**A. Deskripsi Data Hasil Pengamatan Efek / Hasil Intervensi Tindakan
(Setiap Siklus)**

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat dideskripsikan data hasil pengamatan efek/hasil intervensi tindakan pada siklus adalah sebagai berikut :

1. Deskripsi Data Pra Penelitian

Sebelum penelitian melaksanakan siklus I, peneliti melakukan persiapan pra penelitian, yaitu mencari dan mengumpulkan data anak yang akan diteliti melalui observasi langsung dan wawancara dengan guru kelas, yakni mengumpulkan data-data anak yang akan diteliti melalui observasi langsung sebanyak 3 kali pertemuan, yakni pada tanggal 03-05 September 2014 dan tindakan siklus I dengan 4 kali pertemuan, yakni pada tanggal 12,19 dan 26 September 2014 serta 3 Oktober 2014 yang tersusun dalam beberapa bagian, yaitu perencanaan, tindakan, deskripsi data hasil tindakan, pemeriksaan keabsahan data, dan interpretasi hasil analisis. Setiap pertemuan dilakukan melalui 4 tahapan: perencanaan, pelaksanaan, pengamatan dan refleksi.

Berdasarkan hasil pengamatan selama berada di SLB Tan Miyat, Bekasi dapat diketahui kegiatan-kegiatan rutin yang dilakukan oleh para siswa diantaranya :

Para siswa di SLB Tan Miyat datang pada pukul 07.30 WIB dan melakukan kegiatan senam rutin pada setiap hari Jumat. Sebelum senam dimulai, guru olahraga memanggil para siswa untuk berkumpul di lapangan dengan menggunakan mikrofon. Setelah para siswa berkumpul, para guru membantu siswanya untuk merapikan barisan agar ketika senam nanti, para siswa tidak saling bertabrakan pada saat melakukan gerakan senam. Sebelum senam dimulai, para guru mengajak siswanya untuk berdo'a bersama lalu, senam pun dimulai. Pada pukul 08.30 WIB kegiatan senam pagi telah berakhir dan para siswa diperbolehkan istirahat sebelum mengikuti pelajaran selanjutnya.

Pukul 09.00 WIB para siswa kembali masuk ke kelas masing-masing untuk mengikuti pelajaran selanjutnya. Siswa kelas VII kembali ke dalam kelas untuk mengikuti pelajaran binadiri (kegiatan aktivitas harian) memasak, kemudian siswa bersama guru menuju ke dapur sekolah untuk melakukan oraktik memasak. Disini para siswa diajarkan teknik memasak untuk bumbu-bumbu dan bahan makanan yang akan dimasak telah dipersiapkan sebelumnya oleh guru binadiri, jadi dalam pembelajaran ini siswa hanya diajarkan bagaimana cara menggoreng, menumis, dan merebus tetapi siswa tidak diajarkan mengenal macam-macam bumbu dapur dan meracik bumbu untuk makanan yang akan dimasak. Pada pukul 10.10 WIB pembelajaran binadiri (kegiatan aktivitas harian) memasak pun telah selesai dan para siswa diperbolehkan untuk memakan

hasil masakan yang telah mereka masak. Setelah kegiatan makan-makan selesai para siswa kembali ke dalam kelas untuk mengambil tas, setelah itu mereka diperbolehkan pulang.

Kegiatan awal (pra siklus), siklus 1 dan siklus 2

Peneliti di dalam penelitian ini bertindak sebagai guru, peneliti juga berkolaborasi dengan guru mata pelajaran bina diri (kegiatan aktivitas harian) kelas VII yang bertindak sebagai pengamat. Peneliti memberi tahu maksud dan tujuan mengapa dia berada di dalam kelas VII bersama guru bina diri kelas VII, peneliti menjelaskan kepada para siswa bahwa dia akan melakukan penelitian tentang mengenal macam-macam bumbu dapur dan peneliti untuk beberapa minggu akan menggantikan guru bina diri kelas VII untuk mengajar bina diri tentang mengenal macam-macam bumbu dapur di kelas VII dan guru bina diri kelas mereka yang akan mengamati selama penelitian ini berlangsung. Setelah selesai peneliti dan kolaborator menjelaskan kepada para siswa, kemudian peneliti bertanya pada para siswa siapa yang tahu bumbu dapur apa saja. Kemudian para siswa menjawab secara bersahutan, sebgaiian ada yang benar tapi sebgaiian besar masih banyak yang salah. Kemudian peneliti memberi tahu para siswa bahwa akan diadakan tes pratik mengenal macam-macam bumbu dapur hari ini, para siswa beraksi mereka takut salah karena mereka banyak yang belum tahu bentuk sebenarnya dari bumbu dapur tersebut dan mereka pun banyak yang belum tahu nama-nama dari bumbu dapur, para siswa meminta peneliti untuk menjelaskan terlebih dahulu tentang macam-macam bumbu dapur, tetapi peneliti

menjelaskan pada para siswa bahwa tes ini tidak dinilai dan tidak dihukum jika masih banyak salah menjawab, peneliti hanya ingin tahu pengetahuan para siswa mengenai bumbu dapur seberapa banyak mereka tahu tentang bumbu dapur. Kolaborator pun sedang menyiapkan bumbu-bumbu dapur di atas meja guru untuk di gunakan tes pratik para siswa kelas VII. Setelah selesai kolaborator menyiapkan bahan-bahan untuk tes, peneliti pun menjelaskan kepada para siswa tentang tatacara dalam tes pratik ini. Peneliti akan memanggil satu per satu siswa untuk maju ke depan meja guru, kemudian ibu Ratmi (guru bina diri kelas VII) atau kolaborator akan memegang tangan siswa yang maju untuk mengorentasi apa saja yang terdapat di atas meja guru kolaborator menjelaskan bahwa di atas meja guru terdapat banyak macam-macam bumbu dapur dan ada kotak untuk menaruh bumbu dapur yang sudah diambil dan dijawab oleh siswa. Peneliti meminta siswa untuk menyebutkan nama dari setiap bumbu dapur yang telah ada di atas meja guru. Peneliti menyiapkan bumbu dapur sebagai berikut: jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun bawang, daun sereh, seledri, daun kemangi, daun pandan, daun salam, jeruk nipis, jeruk limau, petai, lada, ketumbar, kemiri, biji pala, cengkeh, kembang pala, kayu manis. Setelah peneliti selesai memberikan penjelasan tatacara tes yang akan dilakukan, peneliti pun memulai tes tersebut dengan memanggil satu per satu siswa sesuai absen.

Peneliti mulai memanggil seorang siswa yaitu WD. WD menjadi siswa pertama yang maju pada tes praktik ini, setelah WD diberi pengarahan oleh kolaborator, WD pun memulai tes praktik ini. Mula-mula

WD mengambil sebuah bumbu dapur lalu WD mengidentifikasi bumbu dapur tersebut dengan meraba dan mencium baunya akhirnya WD berhasil menjawab kalau bumbu dapur yang dia pegang adalah jahe, kemudian WD bisa menjawab bawang merah dan putih, seledri, jeruk nipis dan sisanya WD tidak bisa menjawab, bahkan banyak bumbu dapur yang WD tidak tahu dan baunya aneh menurut WD.

Siswa kedua yang maju tes adalah IS. Setelah diberikan pengarahan oleh kolaborator, IS pun memulai tes tersebut. IS hanya bisa menjawab bawang merah dan putih, kunyit dan sisanya IS tidak bisa menjawab. Sama seperti WD, IS pun banyak tidak tahu, seperti seledri saja IS tidak tahu, hanya dia bilang “Baunya seperti sup” tapi dia tidak tahu namanya dan menurut IS bumbu-bumbu dapur tersebut banyak yang dia tidak kenal serta berbau aneh karena IS tidak pernah tahu bentuk, nama, serta fungsi dari setiap bumbu dapur bagi masakan. IS hanya tahu makanan yang dia makan enak atau tidak tanpa mengetahui bumbu-bumbu yang di gunakan pada makanan yang dia santap.

Siswa ketiga yang maju tes adalah AL. Setelah AL diberikan pengarahan oleh kolaborator, AL pun memulai tesnya. Pertama AL mengambil sebuah bumbu dapur, kemudian dia mulai menjawab “ini seledri” jawab AL, kemudian AL kembali mengambil sebuah bumbu dapur lagi “ini bawang putih” jawabnya, kemudian AL kembali mengambil sebuah bumbu dapur dan dia menjawab “ini bawang merah,” selanjutnya AL kembali mengambil sebuah bumbu dapur tapi kali ini AL mulai nampak

bingung untuk menjawab bumbu apa yang sedang dia pegang, AL pun mencoba bertanya pada peneliti dan kolaborator tapi peneliti hanya memberi penjelasan kalau dia tidak tahu namanya tidak perlu dijawab. Kemudian AL menyerah karena banyak bumbu dapur yang dia tidak tahu namanya tapi dari bau beberapa bumbu dapur itu AL sudah pernah menciumnya pada masakan tapi dia tidak tahu nama bumbu tersebut.

Siswa ke empat yang maju tes berikutnya adalah NH. Setelah selesai NH diberikan pengarahan oleh kolaborator, NH pun memulai tesnya. Pertama-tama NH mengambil sebuah bumbu dapur tetapi dia sudah terlihat bingung untuk menjawab bumbu apa yang sedang dia pegang, kolaborator bertanya pada NH bumbu apa namanya yang sedang dia pegang. NH menjawab "Saya tidak tahu bu, saya baru megang bumbu dapur bentuknya seperti ini," kolaborator kembali berbicara pada NH "Ya sudah kalau kamu tidak tahu nama bumbu dapur tersebut, coba kamu ambil bumbu dapur yang lainnya lagi siapa tahu ada yang kamu tahu namanya." NH kembali mengambil bumbu dapur yang lainnya tetapi masih sama dengan yang pertama NH tetap tidak tahu nama bumbu dapur tersebut. Kemudian NH kembali mengambil bumbu dapur yang lainnya kali ini dia mengambil jeruk nipis, dan dia bisa menjawab "kalau ini jeruk nipis bu." Selanjutnya NH mengambil bumbu dapur yang lainnya lagi tetapi sama seperti sebelumnya NH tidak tahu nama bumbu tersebut, begitu pun selanjutnya dan NH hanya bisa menjawab satu yaitu jeruk nipis.

Siswa yang selanjutnya maju adalah RD. Setelah RD diberi pengarahan oleh kolaborator RD memulai tesnya. RD adalah siswa yang terakhir yang mengikuti tes pratik ini karena siswa kelas VII berjumlah 5 orang. RD pun mulai mengambil sebuah bumbu dapur dan dia nampak bingung menyebutkan nama bumbu dapur yang sedang dia pegang, RD pun bertanya pada peneliti dan kolaborator “Ini bumbu apa ya bu?”, peneliti hanya memberi semangat pada RD, “Ayo coba itu bumbu apa yang sedang kamu pegang?” begitu ujar peneliti, “Tidak tahu bu” jawab RD, “Ya sudah coba kamu ambil bumbu yang lainnya lagi” ujar peneliti. Kemudian RD mengambil bumbu dapur yang lainnya tetapi RD tidak bisa menjawab begitu pun selanjutnya, karena terlalu lama akhirnya peneliti dan kolaborator bersepakat untuk menyudahi RD karena sepertinya RD belum sama sekali mengenal bumbu dapur.

2. Deskripsi Data Siklus I

a. Perencanaan

Pertemuan siklus I terdiri dari empat pertemuan yaitu dari hari Jumat 12 September s.d. 10 Oktober 2014 melakukan perencanaan tindakan siklus I, peneliti terlebih dahulu membuat persiapan mengajar seperti menyiapkan materi dan macam-macam bumbu dapur. Persiapan mengajar tersebut berisi tentang konsep mengenal macam-macam bumbu dapur dengan menggunakan media realia bumbu-bumbu dapur yang biasa digunakan dalam kegiatan memasak sehari-hari.

Peneliti bertindak sebagai guru sedangkan kolaborator yaitu guru binadiri (kegiatan aktivitas harian) kelas VII bertindak sebagai pengamat. Selain membuat persiapan mengajar, peneliti juga menyiapkan macam-macam bumbu dapur sebagai media pembelajaran dan tes praktik dengan menggunakan media realia. Peneliti mengadakan penelitian dengan perencanaan sebagai berikut :

1. Membuat satuan perencanaan tindakan yang akan diberikan kepada anak yang telah disusun dan terlebih dahulu didiskusikan dengan kolaborator. Pemberian tindakan kegiatan ditekankan pada penggunaan media realia yang digunakan dalam kegiatan memasak sehari-hari untuk meningkatkan kemampuan mengenal macam-macam bumbu dapur siswa kelas VII.
2. Satuan perencanaan tindakan disusun berdasarkan tujuan kegiatan media dari alat pengumpulan data yang terbagi dalam empat kali pertemuan.
3. Menyediakan alat media yang disesuaikan dengan tindakan yang akan diberikan kepada siswa. Media tersebut berupa macam-macam bumbu dapur yang sering digunakan dalam kegiatan memasak sehari-hari
4. Menyiapkan alat pengumpul data berupa catatan lapangan dan lembar pedoman observasi
5. Mengkondisikan siswa

Satuan Perencanaan Tindakan Siklus I

Materi : Mengenal ,acam-macam bumbu dapur dengan menggunakan media realia

Tujuan : Meningkatkan kemampuan mengenal macam-macam bumbu dapur bagi siswa kelas VII

Waktu : Empat pertemuan (@ VII0 menit)

Waktu	Materi Pokok	Kegiatan	Media	Alat Pengumpul Data
Pertemuan 1	Mendefinisikan bumbu segar dan menggolongkan bumbu segar yang berasal dari akar, umbu dan umbi semu, batang dan daun batang	Menunjukkan macam-macam bumbu dapur yang berasal dari akar, umbi dan umbi semu, batang dan daun batang	Benda-benda nyata seperti jahe, kunyit, lengkuas, kencur, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun bawang, dan daun sereh	Lembar catatan lapangan
Peretmuan 2	Menggolongkan bumbu segar yang berasal dari daun, buah, dan biji	Menunjukkan macam-macam bumbu dapur yang berasal	Benda-benda nyata seperti daun pandan, daun kemangi, daun salam,	Lembar catatn lapangan

		dari daun, buah, dan biji	daun seledri, jeruk limau, jeruk nipis, dan petai	
Pertemuan 3	Mendefinisikan rempah-rempah dan menggolongkan rempah-rempah yang berasal dari batang dan daun batang, daun, bunga, buah dan biji.	Menunjukkan macam- macam rempah- rempah yang berasal dari batang dan daun batang, daun, bunga, buah, dan biji.	Benda-benda nyata seperti kayu manis, lada, ketumbar, cengkih, kembang pala, kemiri, biji pala	Lembar catatn lapangan
Pertemuan 4	Evaluasi siklus 1	Tes praktik mengenal macam- macam bumbu dapur	Benda-benda nyata seperti jahe, kunyit, lengkuas, kencur, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun bawang, daun sereh daun	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar catatan lapangan • Dokumentasi

			pandan, daun kemangi, daun salam, daun seledri, jeruk limau, jeruk nipis, petai kayu manis, lada, ketumbar, cengkih, kembang pala, kemiri, biji pala.	
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

b. Tindakan

Pada tahap ini, peneliti bersama kolaborator melaksanakan satuan perencanaan kegiatan pembelajaran yang sudah direncanakan, yaitu kegiatan tentang kemampuan konsep belajar dengan menggunakan media realia, adapun kegiatan yang akan dilakukan pada tahap tindakan sebagai berikut.

1. Pertemuan 1

Hari ini adalah hari pertemuan pertama peneliti memberikan materi tentang mengenal macam-macam bumbu dapur. Peneliti masuk ke dalam kelas setelah jam istirahat, kolaborator pun meminta siswa kelas VII untuk masuk ke dalam kelas mengikuti pelajaran bina diri (kegiatan aktivitas harian) bersama peneliti. Peneliti masuk ke dalam kelas dan mengucapkan salam kepada para siswa dan dijawab

secara serempak oleh para siswa. Sebelum memulai pembelajaran peneliti meminta seorang siswa untuk memimpin doa sebelum kita memulai pembelajaran. Seorang siswa pun memimpin doa teman-temannya, setelah itu peneliti melakukan absensi kehadiran siswa kelas VII, sebelum memasuki pembelajaran peneliti bertanya pada para siswa “Bagaimana kabar kalian hari ini?” Para siswa menjawab serempak “baik,” peneliti pun kembali bertanya pada para siswa “Bagaimana tadi habis olahraga senam cape ngga?” Para siswa menjawab bersahutan “Cape bu, gerah bu” begitu jawaban dari para siswa, “Kalau yang masih gerah boleh kipas-kipas dulu sebelum kita mulai belajar” begitu ucapan peneliti kepada para siswa. Peneliti pun memberikan waktu kurang dari 5 menit untuk siswa kipas-kipas menghilangkan rasa gerahnya setelah mereka senam. Peneliti memulai pembelajaran,

“Hari ini kita belajar tentang mengenal macam-macam bumbu dapur. yang pertama kita pelajari adalah definisi tentang bumbu dapur,” peneliti pun menjelaskan definisi bumbu dapur, setelah itu peneliti menjelaskan penggolongan bumbu dapur, “Bumbu dapur digolongkan menjadi 4 golongan yaitu bumbu segar, bumbu kering, bumbu jadi (instan), dan rempah-rempah, tetapi yang akan kita pelajari adalah bumbu segar dan rempah-rempah. Pertama ibu akan menjelaskan tentang definisi bumbu segar dan menjelaskan bumbu segar menurut asalnya.” Setelah selesai menjelaskan definisi bumbu segar, peneliti melanjutkan materi selanjutnya yaitu menjelaskan bumbu segar menurut asalnya, menurut asalnya

bumbu segar di bagi menjadi 5 jenis yaitu jenis akar, jenis umbi dan umbi semu, jenis batang dan daun batang, jenis daun, jenis buah dan biji. Bumbu dapur yang termasuk dalam jenis akar adalah jahe, kunyit, langkoas, dan kencur.

Peneliti mendatangi tempat duduk para siswa satu per satu sambil membawa jahe, kunyit, langkuas, dan kencur. Pertama peneliti mendatangi tempat duduk IS kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja IS, kemudian peneliti menjelaskan kepada IS bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta IS untuk memegang jahe tersebut dan meminta IS untuk merabah jahe tersebut agar IS dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta IS untuk mencium jahe tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian IS berkata "Baunya seperti pada bubur kacang hijau," peneliti menjawab "Iya benar," kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta IS untuk memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti mmeminta IS meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta IS untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk

masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada IS, peneliti meminta IS mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Setelah ke tempat duduk IS, peneliti melanjutkan pengajaran ke tempat duduk AL. kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja AL, kemudian peneliti menjelaskan kepada AL bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta AL untuk memegang jahe tersebut dan meminta AL untuk merabah jahe tersebut agar IS dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta IS untuk mencium jahe tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian IS berkata "Baunya seperti pada bubur kacang hijau," peneliti menjawab "Iya benar," kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta AL untuk

memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti meminta AL meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta AL untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada AL, peneliti meminta AL mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Setelah ke tempat duduk AL, peneliti melanjutkan pengajaran ke tempat duduk WD. kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja WD, kemudian peneliti menjelaskan kepada WD bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta WD untuk memegang jahe tersebut dan meminta WD untuk meraba jahe tersebut agar WD dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta WD untuk mencium jahe tersebut, hal ini

untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta WD untuk memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti meminta WD meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta WD untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada WD, peneliti meminta WD mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Setelah ke tempat duduk WD, peneliti melanjutkan pengajaran ke tempat duduk NH. kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja NH, kemudian peneliti menjelaskan kepada NH bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta NH untuk

memegang jahe tersebut dan meminta NH untuk meraba jahe tersebut agar NH dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta NH untuk mencium jahe tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta NH untuk memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti mmeminta NH meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta NH untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada NH, peneliti meminta NH mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Setelah ke tempat duduk NH, peneliti melanjutkan pengajaran ke tempat duduk RD. kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja RD, kemudian peneliti menjelaskan kepada RD bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta RD untuk memegang jahe tersebut dan meminta RD untuk meraba jahe tersebut agar RD dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta RD untuk mencium jahe tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta RD untuk memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti mmeminta RD meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta RD untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada RD, peneliti meminta AL mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada

diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Kemudian peneliti melanjutkan materi bumbu segar jenis umbi dan umbi semu. Peneliti menjelaskan kepada para siswa bumbu dapur apa saja yang termasuk kedalam bumbu segar jenis umbi dan umbi semu, bumbu dapur yang termasuk ke dalam golongan bumbu segar jenis umbi dan umbi semu adalah bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay. Kemudian peneliti kembali mendatangi tempat duduk para siswa satu persatu sambil membawa bawang merah, bawang, putih, dan bawang bombay. Kali ini peneliti mendatangi tempat duduk RD. Kemudian peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja RD. Kemudian peneliti mengambil bawang bombay dan diberikan kepada RD, lalu peneliti meminta RD untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil

bawang merah dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, RD berkata kepada peneliti “Bu bau bawang merah lebih menusuk hidung di bandingkan dengan bawang bombay,” peneliti menjawab “Iya apa lagi kalau kita mengupas kulit bawang merah akan tersa perih di mata dan bisa membuat mata berair,” “Oh gitu ya bu” jawab RD. Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada RD, kemudian peneliti meminta RD untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, kemudian RD bertanya kepada peneliti “Ini apa bu, ini bawang putih juga?” Peneliti menjawab “Iya yang ini bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, sedangkan yang ini bawang putih yang sudah diambil persiung,” “Oh gitu ya bu” jawab RD. Lalu peneliti meminta RD untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. setelah itu peneliti meminta RD

untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah ke tempat duduk RD, peneliti melanjutkan mendatangi tempat duduk NH. Peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja NH. Kemudian peneliti mengambil bawang bombay dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, NH berkata kepada peneliti “Bu bau bawang merah lebih menusuk hidung di bandingkan dengan bawang bombay,” peneliti menjawab “Iya apa lagi kalau kita mengupas kulit bawang merah

akan tersa perih di mata dan bisa membuat mata berair,” “Oh gitu ya bu” jawab NH. Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada NH, kemudian peneliti meminta NH untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, kemudian NH bertanya kepada peneliti “Ini apa bu, ini bawang putih juga?” Peneliti menjawab “Iya yang ini bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, sedangkan yang ini bawang putih yang sudah diambil persiung,” “Oh gitu ya bu” jawab NH. Lalu peneliti meminta NH untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah ke tempat duduk NH, peneliti melanjutkan mendatangi tempat duduk WD. Peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja WD. Kemudian peneliti

mengambil bawang bombay dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, WD berkata kepada peneliti “Bu bau bawang merah lebih menusuk hidung di bandingkan dengan bawang bombay,” peneliti menjawab “Iya apa lagi kalau kita mengupas kulit bawang merah akan tersa perih di mata dan bisa membuat mata berair,” “Oh gitu ya bu” jawab WD. Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada WD, kemudian peneliti meminta WD untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, kemudian

WD bertanya kepada peneliti “Ini apa bu, ini bawang putih juga?” Peneliti menjawab “Iya yang ini bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, sedangkan yang ini bawang putih yang sudah diambil persiung,” “Oh gitu ya bu” jawab NH. Lalu peneliti meminta WD untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta WD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah ke tempat duduk Wimda, peneliti melanjutkan mendatangi tempat duduk AL. Peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja AL. Kemudian peneliti mengambil bawang bombay dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan

memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada AL, kemudian peneliti meminta AL untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, Lalu peneliti meminta AL untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. setelah itu peneliti meminta AL untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah ke tempat duduk AL, peneliti melanjutkan mendatangi tempat duduk IS. Peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja IS. Kemudian peneliti

mengambil bawang bombay dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada IS, kemudian peneliti meminta IS untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, Lalu peneliti meminta IS untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan

apa saja. setelah itu peneliti meminta IS untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Selanjutnya peneliti melanjutkan materi yaitu bumbu segar jenis batang dan daun batang. Peneliti menjelaskan kepada para siswa bumbu-bumbu dapur apa saja yang termasuk ke dalam golongan bumbu segar jenis batang dan daun batang adalah daun bawang dan daun sereh. Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk para siswa satu persatu.

Pertama peneliti mendatangi tempat duduk IS. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja IS. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan

fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta IS untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk AL. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja AL. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta AL untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya.

Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk WD. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja WD. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta WD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk NH. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja NH. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk RD. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja RD. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada

RD, lalu peneliti meminta RD untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta RD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

2. Pertemuan 2

Hari ini pertemuan kedua peneliti melakukan penelitian. Peneliti mulai memasuki kelas bersama kolaborator, peneliti mengucapkan salam kepada para siswa, siswa pun menjawab secara serempak salam yang diucapkan oleh peneliti. Selanjutnya peneliti mengabsen kehadiran siswa kelas VII. Sebelum memulai

pembelajaran, peneliti bertanya kabar para siswa, para siswa menjawab dengan serentak. Kemudian peneliti meminta salah seorang siswa untuk memimpin doa sebelum memulai pembelajaran. Sebelum memasuki materi yang baru, peneliti mengulang secara singkat materi minggu lalu untuk menyegarkan ingatan para siswa dan untuk menyambung ke materi yang hari ini akan dipelajari. Setelah itu peneliti memulai pembelajaran dengan materi mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar jenis daun, buah dan biji. Pertama peneliti menjelaskan bumbu segar jenis daun, bumbu dapur yang termasuk dalam golongan bumbu segar jenis daun adalah daun pandan, daun salam, daun kemangi, dan seledri. Kemudian peneliti mendatangi tempat duduk para siswa satu persatu sambil membawa daun pandan, daun salam, daun kemangi, dan seledri.

Pertama peneliti mendatangi tempat duduk AL. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja AL. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba

daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta AL untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk WD. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di

atas meja WD. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk

mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta WD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk NH. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja NH. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun pandan tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk

meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk RD. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja RD. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta RD untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun pandan tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun

pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada RD, lalu peneliti meminta RD untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta RD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk IS. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja IS. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun pandan tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari

seledri, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah selesai memberikan pengajaran materi tentang bumbu segar jenis daun, peneliti melanjutkan ke materi berikutnya yaitu bumbu segar jenis buah dan biji. Peneliti menjelaskan bumbu-bumbu dapur yang termasuk golongan bumbu segar jenis buah dan biji yaitu jeruk nipis, jeruk limau, dan petai. Kemudian peneliti menghampiri tempat duduk para siswa satu persatu sambil membawa jeruk nipis, jeruk limau, dan petai.

Pertama peneliti mendatangi tempat duduk IS. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja IS. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti

mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada IS, kemudian peneliti meminta IS untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta IS untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk RD. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja RD. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada RD, lalu peneliti meminta RD untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti

mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada RD, kemudian peneliti meminta RD untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta RD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk NH. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja NH. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti

mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada NH, kemudian peneliti meminta NH untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk WD. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja WD. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti

mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada WD, kemudian peneliti meminta WD untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta WD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk AL. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja AL. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti

mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada AL, kemudian peneliti meminta AL untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta AL untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Sebelum mengakhiri pembelajaran hari ini, peneliti melakukan refleksi menyimpulkan materi-materi pembelajaran hari ini. Setelah itu peneliti meminta siswa untuk merapikan peralatan belajar sebelum mereka pulang, setelah semua siswa selesai merapikan peralatan belajarnya, peneliti menunjuk salah seorang siswa untuk memimpin doa sebelum pulang.

Sebelum mengakhiri pembelajaran peneliti melakukan refleksi yaitu menyimpulkan materi-materi apa saja yang sudah di pelajari hari ini. Untuk mengakhiri pembelajaran, peneliti meminta salah

seorang siswa untuk memimpin doa pulang, setelah itu peneliti mengucapkan salam kepada para siswa.

3. Pertemuan 3

Sama seperti pertemuan sebelumnya, peneliti bersama kolaborator memasuki kelas VII setelah jam istirahat. Kolaborator pun memanggil para siswa kelas VII yang masih berada di luar kelas. Setelah semua siswa masuk ke dalam kelas, peneliti mengabsen kehadiran siswa, kemudian peneliti menunjuk seorang siswa untuk memimpin doa sebelum memulai pembelajaran hari ini. Untuk menyegarkan ingatan para siswa, peneliti mengulang secara singkat materi pembelajaran minggu lalu. Setelah itu peneliti melanjutkan materi pembelajaran hari ini. Peneliti berkata pada para siswa bahwa akan menyampaikan materi tentang bumbu dapur dari golongan rempah-rempah. Pertama peneliti akan menyampaikan definisi rempah-rempah, setelah itu peneliti menjelaskan rempah-rempah menurut asalnya, menurut asalnya rempah-rempah dibagi menjadi yaitu batang dan daun batang, daun dan bunga, buah dan biji. Peneliti menjelaskan rempah-rempah yang sering dipakai untuk bumbu masakan adalah rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang, bunga, buah dan biji sedangkan rempah-rempah dari jenis daun jarang penggunaannya untuk masakan, setelah peneliti memberikan penjelasan pada siswa kemudian peneliti menghampiri ke tempat duduk para siswa sambil membawa kayu manis, kembang pala dan cengkih

kemudian peneliti membawa ketumbar, lada, biji pala, dan kemiri untuk diberi tahukan kepada setiap siswa bentuk asli dari rempah-rempah tersebut. Proses pengajaran pada siswa sama seperti pada pertemuan sebelumnya.

Setelah selesai mengajarkan para siswa mengenal bumbu dapur dari golongan rempah-rempah, peneliti menyampaikan pada siswa kalau minggu depan akan diadakan tes pratik mengenal macam-macam bumbu dapur. Peneliti pun menyimpulkan secara singkat materi-materi yang sudah di pelajari dari pertemuan pertama sampai pertemuan ketiga. Setelah selesai menyampaikan materi-materi, peneliti meminta siswa untuk merapikan peralatan belajarnya sebelum berdoa, setelah selesai siswa merapikan peralatan belajarnya peneliti menunjuk seorang siswa untuk memimpin doa pulang, setelah itu peneliti mengucapkan salam.

4. Evaluasi

Hari ini peneliti dan kolaborator masuk kelas lebih awal sebelum bel istirahat masuk berbunyi karena kolaborator sudah bersiap-siap menyiapkan bahan-bahan untuk tes pratik hari ini di atas meja guru, 5 menit kemudian bel masuk pun berbunyi dan peneliti meminta salah seorang siswa kelas VII untuk memanggil teman-temannya masuk ke dalam kelas. Setelah semua siswa kelas VII masuk ke dalam kelas peneliti mengabsen kehadiran siswa, kemudian peneliti meminta seorang siswa untuk memimpin doa sebelum pembelajaran di mulai. Kemudian peneliti mengucapkan salam dan

dijawab oleh para siswa secara serentak. Setelah itu peneliti bertanya pada para siswa “Apakah kalian sudah siap mengikuti tes praktik hari ini?” Beberapa orang siswa bertanya pada peneliti “Bu hari ini tesnya jadi?” Peneliti menjawab “Iya”, para siswa ada yang sebagian besar menjawab sudah siap dan ada beberapa orang siswa yang bilang “Tesnya jangan yang susah-susah ya bu” Peneliti menjawab “Tidak, tesnya sama seperti yang lalu.” Kolaborator pun telah selesai menyiapkan bahan-bahan untuk tes hari ini. Peneliti menjelaskan tatacara tes pratik hari ini, peneliti akan memanggil satu per satu sesuai dengan absen untuk maju ke depan meja guru, kemudian Bu Ratmi atau kolaborator akan memegang tangan siswa yang maju untuk mengorientasi apa saja yang terdapat di atas meja guru, peneliti menjelaskan “Di sini sudah ada gelas plastik yang sudah ada tulisan braille nama-nama dari setiap bumbu dapur, jadi nanti setiap siswa yang maju setelah diberikan pengarahan oleh Bu Ratmi atau kolaborator siswa tersebut harus memasukan setiap bumbu dapur ke dalam gelas plastik sesuai dengan nama bumbu dapur yang di masukan. Peneliti bertanya pada siswa “apakah kalian sudah mengerti tatacara tes pratik hari ini? Kalau ada yang belum paham dengan penjelasan ibu tadi boleh bertanya” Para siswa menjawab “Sudah mengerti bu.” Untuk tes hari ini peneliti menyiapkan 23 item bumbu dapur yaitu jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun bawang, daun sereh, daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk nipis, jeruk limo, petai, kayu manis, cengkeh,

kembang pala, lada, ketumbar, kemiri, dan biji pala. Dalam tes praktik hari ini, kolaborator bertugas untuk mendokumentasikan dalam foto setiap siswa yang maju untuk tes dan kolaborator juga bertugas bersama peneliti mengoreksi hasil tes praktik pada setiap siswa yang telah selesai melakukan tesnya.

Semua persiapan tes sudah selesai dan penjelasan tatacara tes pratik pun sudah di sampaikan oleh peneliti, sekarang peneliti mulai memanggil satu orang siswa berdasarkan absen, yang pertama maju untuk tes adalah AL. AL pun maju ke depan meja guru, setelah itu kolaborator langsung memegang tangan AL untuk di bantu mengorientasi apa saja yang berada diatas meja guru, setelah selesai diberi pengarahan oleh kolaborator, AL pun memulai tesnya . AL mulai memasukan satu persatu setiap bumbu dapur ke dalam gelas plastik yang telah disediakan sesuai dengan nama bumbu tersebut. AL pun mulai sedikit bingung untuk memasukan sebuah bumbu ke dalam gelas yang telah di sediakan, dia takut salah memasukan bumbu ke dalam gelas yang telah diberi lebel huruf braille sesuai dengan nama bumbu yang ada. Peneliti pun memberikan semangat kepada AL “Ayo kamu pasti bisa” ujar peneliti, AL pun berkata “Bu tapi saya takut salah masukin bumbu nih bu”, “Ya kamu harus yakin kalau bumbu yang kamu masukin ke dalam gelsnya sudah sesuai” ujar peneliti, AL bertanya pada peneliti “Bu ini kalau lada di masukinnya semua ke dalam gelas?” Peneliti menjawab “Tidak kamu masukin beberapa butir saja ke dalam gelasnya”, “Oh gitu ya bu” jawab AL.pada

akhirnya AL telah selesai melakukan tesnya, peneliti pun mengucapkan terima kasih. Kolaborator bersama peneliti mengoreksi hasil tes AL. Dari 23 item bumbu dapur yang ada di atas meja guru ternyata AL hanya 8 item saja yang benar dia masukan sesuai dengan bumbu dan gelas yang sudah diberi label namanya, sisanya AL masih banyak yang salah karena tidak sesuai antara bumbu yang dimasukan dengan gelas yang sudah ada namanya. AL hanya benar memasukan bawang merah, bawang bombay, bawang putih, lada, seledri, jahe, dan kayu manis.

Setelah AL selesai melakukan tes, peneliti kembali memanggil siswa kedua untuk maju tes, peneliti memanggil NH sebagai peserta tes berikutnya, tetapi NH belum siap kalau dia harus maju yang kedua untuk tes praktik ini. Akhirnya WD bersedia untuk maju menjadi peserta tes pratik yang kedua, “Bu saya saja bu yang maju tesnya kalau NH belum mau maju” ujar WD. Peneliti pun setuju, kolaborator berkata “Ya sudah WD maju ke depan”, WD pun bergegas maju ke depan dan kolaborator langsung memberikan pengarahan pada WD dengan memegang tangan WD untuk dibantu mengorientasikan apa saja yang terdapat di atas meja guru. Setelah selesai diberikan pengarahan WD segera memulai tesnya dengan mulai memasukan satu per satu setiap bumbu ke dalam gelas yang sudah disediakan. WD agak terlihat bingung ketika ada dua buah bumbu dapur yang bentuknya hampir mirip, WD pun mencoba bertanya pada peneliti “Ini bumbu apa ya bu namanya?” Peneliti menjawab “Ini kan lagi tes, ayo coba di ingat-

ingat itu bumbu apa namanya”, WD menjawab “Lupa bu”, peneliti berkata “Ya sudah coba kamu ambil bumbu yang lainnya lagi yang kamu ingat namanya” ujar peneliti. Setelah selang beberapa waktu kemudian akhirnya WD telah selesai mengikuti tesnya. Peneliti mengucapkan terima kasih. Kemudian peneliti dan kolaborator mengoreksi hasil tes praktik WD, dari 23 item bumbu dapur yang ada diatas meja guru WD berhasil menjawab 9 item bumbu dan sisanya masih banyak yang salah, dan kesalahannya pun mirip seperti kesalahan AL. WD hanya bisa memasukan dengan benar jeruk nipis, bawang merah, jahe, seledri, bawang bombay, kayu manis, bawang putih, ketumbar, dan lada.

Peneliti memanggil siswa selanjutnya yang akan maju ke depan untuk mengikuti tes praktik, siswa ketiga yang yang maju kedepan adalah IS. IS langsung diberikan pengarahan oleh kolaborator, setelah itu IS memulai tesnya. IS mulai memasukan satu per satu bumbu dapur ke dalam gelas yang telah disediakan, walaupun IS mulai terlihat bingung untuk memasukan bumbu dapur yang sedang dia pegang karena dia lupa namanya dan IS berusaha bertanya pada peneliti “Bu ini bumbu apa ya?” peneliti menjawab “Ini kan lagi tes coba kamu ingat-ingat lagi bumbu apa yang sedang kamu pegang, kalau kamu tidak ingat ya sudah kamu coba ambil bumbu yang lainnya lagi” ujar peneliti, IS menjawab “Iya bu”. Setelah beberapa waktu kemudian akhirnya IS telah menyelesaikan tesnya. Kemudian peneliti dan kolaborator mulai mengoreksi hasil tes IS, dari 23 item bumbu dapur yang berada diatas meja untuk

diteskan IS hanya menjawab 4 item bumbu saja. IS hanya bisa memasukan ke dalam gelas sesuai dengan nama bumbunya yaitu jahe, kunyit, bawang merah, dan bawang putih.

Siswa yang selanjutnya maju sesuai absen adalah RD. RD pun maju ke depan meja guru untuk mengikuti tes pratik dan kolaborator langsung memberikan pengarahan kepada RD. Setelah selesai diberikan pengarahan, RD mulai memasukan sebuah bumbu ke dalam gelas yang sudah disediakan, walaupun RD terlihat agak sedikit bingung untuk memasukan kedalam gelas yang mana yang sesuai dengan bumbu yang dia akan masukan. Dengan waktu yang agak lama, akhirnya RD telah selesai melakukan tesnya. Peneliti pun mengucapkan terimakasih karena RD telah mengikuti tes praktik ini. Kemudian peneliti dan kolaborator mengoreksi hasil tes RD, dari 23 item bumbu dapur yang berada diatas meja RD hanya memasukan 2 item bumbu dapur yang benar ke dalam gelas. RD hanya benar memasukan bumbu bawang bombay dan bawang merah, sisanya masih banyak yang salah.

Siswa yang terakhir maju untuk mengikuti tes praktik ini adalah NH. Dengan semangat dari teman-temannya akhirnya NH mau maju ke depan meja guru untuk mengikuti tes. NH pun langsung diberikan pengarahan oleh kolaborator sebelum memulai tesnya. Setelah selesai diberikan pengarahan oleh kolaborator NH memulai tesnya dengan mengambil sebuah bumbu dapur lalu iya mengidentifikasi bumbu tersebut dengan cara merabah dan mencium bumbu tersebut untuk mengenali bumbu apakah yang

sedang dia pegang, para siswa yang lain juga sama seperti NH mengidentifikasi setiap bumbu dengan cara di raba dan dicium untuk mengenali bumbu apa yang sedang di pegangnya. Walaupun NH terlihat seperti mengalami kesulitan dalam mengenali setiap bumbu-bumbu tersebut, tetapi NH tetap semangat memasukan setiap bumbu ke dalam gelas. Setelah menunggu waktu yang agak lama pada akhirnya NH telah menyelesaikan tesnya. NH berkata pada peneliti "Bu saya masih banyak yang bingung bu pas waktu masukin bumbu ke dalm gelasnya, saya banyak yang salah ya bu" peneiliti menjawab "hasil tes kamu belum ibu koreksi ini baru mau ibu koreksi, enggak apa-apa NH kalau kamu masih banyak yang salah karena kita kan di sini masih pada belajar semua". "Iya bu benar" ujar dari para siswa secara beramai-ramai. Peneliti mengucapkan terima kasih karena NH telah mengikuti tes ini dengan baik. Kemudian peneliti dan kolaborator mengoreksi hasil tes NH, dari 23 item bumbu dapur yang berada diatas meja NH hanya benar menjawab 2 item bumbu dapur yaitu jeruk nipis dan bawang Bombay saja, sisanya masih bnyak yang salah.

Setelah seluruh siswa kelas VII telah selesai mengikuti tes pratik yang diadakan oleh peneliti, peneliti mengucapkan terimakasih pada para siswa karena sudah mengikuti tes pratik ini dengan baik. Kemudian peneliti menjelaskan pada para siswa kalau minggu depan pembelajaran bina diri (kegiatan aktivitas harian) masih bersama peneliti. Sebelum menutup pembelajaran hari ini, peneliti

meminta siswa untuk merapikan peralatan belajar mereka agar tidak tertinggal di dalam kelas. Kemudian peneliti menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa sebelum pulang.

Setelah para siswa pulang, peneliti bersama kolaborator melakukan diskusi untuk membicarakan hasil pembelajaran para siswa selama 4 minggu ini serta hasil tes para siswa berdasarkan dari pengamatan kolaborator. Akhirnya setelah melakukan diskusi bersama kolaborator, peneliti dan kolaborator sepakat untuk melanjutkan penelitian dengan materi-materi pembelajaran yang sama seperti pada siklus satu untuk dilanjutkan ke siklus dua.

5. Kesimpulan

Pada kesimpulan ini peneliti akan menjabarkan peningkatan hasil belajar bina diri mengenal macam-macam bumbu dapur siswa kelas VII di SLB A Tan Miat Bekasi

- WD. Berdasarkan pengamatan kolaborator dan peneliti bahwa WD siswa yang banyak mengalami peningkatan, hal ini di buktikan dari hasil tes yang dilakukan pada tes kemampuan awal dia hanya bisa menjawab 4 item bumbu dapur dan pada tes siklus satu WD bias menjawab 13 item bumbu dapur, WD mengalami peningkatan 11 item bumbu dapur. Dalam pembelajaran WD siswa yang aktif dan siswa yang sangat cepat dalam menerima pembelajaran.
- AL. berdasarkan hasil pengamatan kolaborator dan peneliti AL Juga banyak mengalami peningkatan seperti WD, hal ini di buktikan dari hasil tes kemampuan awal AL hanya bisa

menjawab 3 item bumbu dapur saja tetapi pada saat di lakukan tes pasa siklus satu AL bisa menjawab 10 item bumbu dapur. AL mengalami peningkatan VII item bumbu dapur. Dalam pembelajaran AL siswa yang aktif, dia rajin bertanya apabila masih ada materi pembelajaran yang dia belum pahami, seperti pada saat peneliti melakukan pengajaran menganalkan macam-macam bumbu dapur.

- IS. Berdasarkan hasil pengamatan peneliti dan kolaborator IS tidak mengalami peningkatan, hal ini terbukti dari hasil tes kemampuan awal IS hanya bisa menjawab 3 item bumbu dapur dan pada saat dilakukan tes siklus satu IS bisa menjawab 7 item bumbu dapur saja. Pada saat pembelajaran di kelas bersama peneliti IS siswa yang aktif tetapi IS lebih aktif bermain-main di dalam kelas dan kurang serius bila saat diajarkan oleh peneliti.
- RD. Berdasarkan pengamatan peneliti dan kolaborator RD hanya sedikit mengalami peningkatan, hal ini terbukti dari tes kemampuan awal RD tidak bias menjawab karena dia tidak tahu nama-nama bumbu dapur dan dia tidak tahu bentuk bumbu dapur yang asli seperti apa, dan pada saat tes siklus satu RD hanya bias menjawab 2 item bumbu dapur saja. Pada saat pembelajaran berlangsung di dalam kelas bersama peneliti RD siswa yang kurang aktif, RD tidak pernah bertanya apabila dia belum paham dengan materi yang di sampaikan oleh peneliti

- NH. Berdasarkan hasil pengamatan peneliti dan kolaborator NH sangat sedikit mengalami peningkatan, hal ini terbukti dari hasil tes awal kemampuan NH hanya bias menjawab 1 item bumbu dapur saja dan pada saat tes siklus satu NH hanya bias menjawab 2 item bumbu dapur. Pada saat pembelajaran di kelas bersama NH siswa yang kurang aktif, dia cenderung pendiam dan pemalu tetapi pada saat peneliti mengajak berbicara dia mau diajak berkomunikasi

Siklus 2

1. Pertemuan 1

Hari ini adalah hari pertemuan pertama peneliti memberikan materi tentang mengenal macam-macam bumbu dapur. Peneliti masuk ke dalam kelas setelah jam istirahat, kolaborator pun meminta siswa kelas VII untuk masuk ke dalam kelas mengikuti pelajaran bina diri (kegiatan aktivitas harian) bersama peneliti. Peneliti masuk ke dalam kelas dan mengucapkan salam kepada para siswa dan dijawab secara serempak oleh para siswa. Sebelum memulai pembelajaran peneliti meminta seorang siswa untuk memimpin doa sebelum kita memulai pembelajaran. Seorang siswa pun memimpin doa teman-temannya, setelah itu peneliti melakukan absensi kehadiran siswa kelas VII, sebelum memasuki pembelajaran peneliti bertanya pada para siswa “Bagaimana kabar kalian hari ini?” Para siswa menjawab serempak “baik,” peneliti pun kembali bertanya pada para siswa “Bagaimana tadi habis olahraga senam cape ngga?” Para siswa

menjawab bersahutan “Cape bu, gerah bu” begitu jawaban dari para siswa, “Kalau yang masih gerah boleh kipas-kipas dulu sebelum kita mulai belajar” begitu ucapan peneliti kepada para siswa. Peneliti pun memberikan waktu kurang dari 5 menit untuk siswa kipas-kipas menghilangkan rasa gerahnya setelah mereka senam. Peneliti memulai pembelajaran,

“Hari ini kita belajar tentang mengenal macam-macam bumbu dapur. yang pertama kita pelajari adalah definisi tentang bumbu dapur,” peneliti pun menjelaskan definisi bumbu dapur, setelah itu peneliti menjelaskan penggolongan bumbu dapur, “Bumbu dapur digolongkan menjadi 4 golongan yaitu bumbu segar, bumbu kering, bumbu jadi (instan), dan rempah-rempah, tetapi yang akan kita pelajari adalah bumbu segar dan rempah-rempah. Pertama ibu akan menjelaskan tentang definisi bumbu segar dan menjelaskan bumbu segar menurut asalnya.” Setelah selesai menjelaskan definisi bumbu segar, peneliti melanjutkan materi selanjutnya yaitu menjelaskan bumbu segar menurut asalnya, menurut asalnya bumbu segar di bagi menjadi 5 jenis yaitu jenis akar, jenis umbi dan umbi semu, jenis batang dan daun batang, jenis daun, jenis buah dan biji. Bumbu dapur yang termasuk dalam jenis akar adalah jahe, kunyit, langkuas, dan kencur.

Peneliti mendatangi tempat duduk para siswa satu per satu sambil membawa jahe, kunyit, langkuas, dan kencur. Pertama peneliti mendatangi tempat duduk IS kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja IS, kemudian peneliti menjelaskan

kepada IS bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta IS untuk memegang jahe tersebut dan meminta IS untuk merabah jahe tersebut agar IS dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta IS untuk mencium jahe tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian IS berkata “Baunya seperti pada bubur kacang hijau,” peneliti menjawab “Iya benar,” kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta IS untuk memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti meminta IS meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta IS untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada IS, peneliti meminta IS mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh

peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Setelah ke tempat duduk IS, peneliti melanjutkan pengajaran ke tempat duduk AL. kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja AL, kemudian peneliti menjelaskan kepada AL bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta AL untuk memegang jahe tersebut dan meminta AL untuk merabah jahe tersebut agar IS dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta IS untuk mencium jahe tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian IS berkata "Baunya seperti pada bubur kacang hijau," peneliti menjawab "Iya benar," kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta AL untuk memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti mmeminta AL meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta AL untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses

pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada AL, peneliti meminta AL mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambalnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Setelah ke tempat duduk AL, peneliti melanjutkan pengajaran ke tempat duduk WD. kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja WD, kemudian peneliti menjelaskan kepada WD bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta WD untuk memegang jahe tersebut dan meminta WD untuk merabah jahe tersebut agar WD dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta WD untuk mencium jahe tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta WD untuk memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti meminta WD meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta WD untuk mencium kunyit tersebut,

hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada WD, peneliti meminta WD mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Setelah ke tempat duduk WD, peneliti melanjutkan pengajaran ke tempat duduk NH. kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja NH, kemudian peneliti menjelaskan kepada NH bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta NH untuk memegang jahe tersebut dan meminta NH untuk merabah jahe tersebut agar NH dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta NH untuk mencium jahe tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta NH untuk memegang kunyit

tersebut, kemudian peneliti meminta NH meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta NH untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada NH, peneliti meminta NH mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Setelah ke tempat duduk NH, peneliti melanjutkan pengajaran ke tempat duduk RD. kemudian peneliti menaruh bumbu-bumbu itu di atas meja RD, kemudian peneliti menjelaskan kepada RD bahwa di atas mejanya ada jahe, kunyit, kencur, dan langkuas. Kemudian peneliti mengambil jahe, selanjutnya peneliti meminta RD untuk memegang jahe tersebut dan meminta RD untuk meraba jahe tersebut agar RD dapat mengetahui bentuk asli jahe dan dapat merasakan struktur permukaan dari jahe, apakah kasar atau halus, kemudian peneliti meminta RD untuk mencium jahe tersebut, hal ini

untuk mendeteksi bau khas dari jahe, kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari jahe untuk masakan dan menjelaskan jahe dapat digunakan untuk masakan apa saja. Kemudian peneliti mengambil kunyit dan peneliti meminta RD untuk memegang kunyit tersebut, kemudian peneliti meminta RD meraba kunyit tersebut untuk merasakan bentuk asli dari kunyit dan struktur permukaan kunyit, apakah halus atau kasar permukaan pada kunyit tersebut, selanjutnya peneliti meminta RD untuk mencium kunyit tersebut, hal ini untuk mendeteksi bau khas dari kunyit, kemudian peneliti menjelaskan fungsi kunyit untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan kunyit digunakan pada masakan apa saja. Selanjutnya peneliti mengambil kencur dan proses pengajarannya pun sama seperti pada jahe dan kunyit. Selanjutnya peneliti mengambil langkuas dan proses pengajarannya sama seperti jahe, kunyit, dan kencur. Setelah itu peneliti memberikan tes pada RD, peneliti meminta AL mengambil satu persatu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan nama bumbu yang diambilnya. Tes ini dibuat oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa sudah paham atau belum dengan penjelasan dan pengajaran yang diberikan oleh peneliti.

Kemudian peneliti melanjutkan materi bumbu segar jenis umbi dan umbi semu. Peneliti menjelaskan kepada para siswa bumbu dapur apa saja yang termasuk kedalam bumbu segar jenis umbi dan umbi semu, bumbu dapur yang termasuk ke dalam golongan

bumbu segar jenis umbi dan umbi semu adalah bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay. Kemudian peneliti kembali mendatangi tempat duduk para siswa satu persatu sambil membawa bawang merah, bawang, putih, dan bawang bombay. Kali ini peneliti mendatangi tempat duduk RD. Kemudian peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja RD. Kemudian peneliti mengambil bawang bombay dan diberikan kepada RD, lalu peneliti meminta RD untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, RD berkata kepada peneliti “Bu bau bawang merah lebih menusuk hidung di bandingkan dengan bawang bombay,” peneliti menjawab “Iya apa lagi kalau kita mengupas kulit bawang merah akan tersa perih di mata dan bisa membuat mata berair,” “Oh gitu ya bu” jawab RD. Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang

merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada RD, kemudian peneliti meminta RD untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, kemudian RD bertanya kepada peneliti “Ini apa bu, ini bawang putih juga?” Peneliti menjawab “Iya yang ini bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, sedangkan yang ini bawang putih yang sudah diambil persiung,” “Oh gitu ya bu” jawab RD. Lalu peneliti meminta RD untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta RD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah ke tempat duduk RD, peneliti melanjutkan mendatangi tempat duduk NH. Peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja NH. Kemudian peneliti mengambil bawang bombay dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba bawang bombay tersebut untuk

merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, NH berkata kepada peneliti “Bu bau bawang merah lebih menusuk hidung di bandingkan dengan bawang bombay,” peneliti menjawab “Iya apa lagi kalau kita mengupas kulit bawang merah akan tersa perih di mata dan bisa membuat mata berair,” “Oh gitu ya bu” jawab NH. Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada NH, kemudian peneliti meminta NH untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, kemudian NH bertanya kepada peneliti “Ini apa bu, ini bawang putih juga?” Peneliti menjawab “Iya yang ini bawang putih yang masih dalam

bentuk bulat utuh, sedangkan yang ini bawang putih yang sudah diambil persiung,” “Oh gitu ya bu” jawab NH. Lalu peneliti meminta NH untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah ke tempat duduk NH, peneliti melanjutkan mendatangi tempat duduk WD. Peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja WD. Kemudian peneliti mengambil bawang bombay dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba

bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, WD berkata kepada peneliti “Bu bau bawang merah lebih menusuk hidung di bandingkan dengan bawang bombay,” peneliti menjawab “Iya apa lagi kalau kita mengupas kulit bawang merah akan tersa perih di mata dan bisa membuat mata berair,” “Oh gitu ya bu” jawab WD. Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada WD, kemudian peneliti meminta WD untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, kemudian WD bertanya kepada peneliti “Ini apa bu, ini bawang putih juga?” Peneliti menjawab “Iya yang ini bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, sedangkan yang ini bawang putih yang sudah diambil persiung,” “Oh gitu ya bu” jawab NH. Lalu peneliti meminta WD untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta WD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil

menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah ke tempat duduk Wimda, peneliti melanjutkan mendatangi tempat duduk AL. Peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja AL. Kemudian peneliti mengambil bawang bombay dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada AL, kemudian peneliti meminta AL untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk

asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, Lalu peneliti meminta AL untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. setelah itu peneliti meminta AL untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah ke tempat duduk AL, peneliti melanjutkan mendatangi tempat duduk IS. Peneliti meletakkan bawang bombay, bawang merah, dan bawang putih di atas meja IS. Kemudian peneliti mengambil bawang bombay dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba bawang bombay tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang bombay serta untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang bombay, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium bawang bombay tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari bawang bombay. Peneliti juga menjelaskan fungsi bawang bombay bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang bombay tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang merah dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba bawang merah tersebut untuk merasakan bentuk asli dari bawang

merah dan dapat merasakan struktur permukaan kulit bawang merah, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium bawang merah tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari bawang merah, Peneliti pun menjelaskan fungsi bawang merah untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja bawang merah tersebut. Kemudian peneliti mengambil bawang putih dan memberikannya kepada IS, kemudian peneliti meminta IS untuk meraba bawang putih tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari bawang putih dan peneliti memberikan lagi bawang putih yang masih dalam bentuk bulat utuh, Lalu peneliti meminta IS untuk meraba bawang putih tersebut untuk merasakan struktur permukaan kulit bawang putih tersebut. Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari bawang putih untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan bawang putih dapat digunakan untuk masakan apa saja. setelah itu peneliti meminta IS untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Selanjutnya peneliti melanjutkan materi yaitu bumbu segar jenis batang dan daun batang. Peneliti menjelaskan kepada para siswa bumbu-bumbu dapur apa saja yang termasuk ke dalam golongan bumbu segar jenis batang dan daun batang adalah daun bawang

dan daun sereh. Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk para siswa satu persatu.

Pertama peneliti mendatangi tempat duduk IS. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja IS. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta IS untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk AL. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja AL.

Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta AL untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk WD. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja WD. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini

berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta WD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk NH. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja NH. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan

memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun sereh tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk RD. Peneliti meletakkan daun bawang dan daun sereh di atas meja RD. Kemudian peneliti mengambil daun bawang dan diberikan kepada RD, lalu peneliti meminta RD untuk meraba daun bawang tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun bawang, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun bawang. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun bawang bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun bawang tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun sereh dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba daun sereh tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun sereh, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun sereh

tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun sereh, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun sereh untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun sereh tersebut. Setelah itu peneliti meminta RD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

2. Pertemuan 2

Hari ini pertemuan kedua peneliti melakukan penelitian. Peneliti mulai memasuki kelas bersama kolaborator, peneliti mengucapkan salam kepada para siswa, siswa pun menjawab secara serempak salam yang diucapkan oleh peneliti. Selanjutnya peneliti mengabsen kehadiran siswa kelas VII. Sebelum memulai pembelajaran, peneliti bertanya kabar para siswa, para siswa menjawab dengan serentak. Kemudian peneliti meminta salah seorang siswa untuk memimpin doa sebelum memulai pembelajaran. Sebelum memasuki materi yang baru, peneliti mengulang secara singkat materi minggu lalu untuk menyegarkan ingatan para siswa dan untuk menyambung ke materi yang hari ini akan dipelajari. Setelah itu peneliti memulai pembelajaran dengan materi mengenal macam-macam bumbu dapur dari golongan bumbu segar jenis daun, buah dan biji. Pertama peneliti menjelaskan bumbu segar jenis daun, bumbu dapur yang termasuk

dalam golongan bumbu segar jenis daun adalah daun pandan, daun salam, daun kemangi, dan seledri. Kemudian peneliti mendatangi tempat duduk para siswa satu persatu sambil membawa daun pandan, daun salam, daun kemangi, dan seledri.

Pertama peneliti mendatangi tempat duduk AL. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja AL. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun

salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta AL untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk WD. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja WD. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun bawang tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun

kemangi, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta WD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk NH. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja NH. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan

diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun pandan tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi

seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk RD. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja RD. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta RD untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun pandan tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada RD, lalu peneliti meminta RD untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari

salam, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta RD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk IS. Peneliti meletakkan daun pandan, daun kemangi, daun salam, dan seledri di atas meja IS. Kemudian peneliti mengambil daun pandan dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba daun pandan tersebut untuk merasakan bentuk asli dari pandan, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun pandan tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun pandan. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun pandan bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun pandan tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun kemangi dan memberikannya

kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba daun kemangi tersebut untuk merasakan bentuk asli dari daun kemangi, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun kemangi tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari daun kemangi, Peneliti pun menjelaskan fungsi daun kemangi untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun kemangi tersebut. Kemudian peneliti mengambil daun salam dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba daun salam tersebut untuk merasakan bentuk asli dari salam, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium daun salam tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari daun salam. Peneliti juga menjelaskan fungsi daun salam bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja daun salam tersebut. Kemudian peneliti mengambil seledri dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba seledri tersebut untuk merasakan bentuk asli dari seledri, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium seledri tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari seledri, Peneliti pun menjelaskan fungsi seledri untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja seledri tersebut. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada diatas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah selesai memberikan pengajaran materi tentang bumbu segar jenis daun, peneliti melanjutkan ke materi berikutnya yaitu bumbu segar jenis buah dan biji. Peneliti menjelaskan bumbu-bumbu dapur yang termasuk golongan bumbu segar jenis buah dan biji yaitu jeruk nipis, jeruk limau, dan petai. Kemudian peneliti menghampiri tempat duduk para siswa satu persatu sambil membawa jeruk nipis, jeruk limau, dan petai.

Pertama peneliti mendatangi tempat duduk IS. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja IS. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada IS, lalu peneliti meminta IS untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada IS, peneliti meminta IS untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta IS untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada IS, kemudian peneliti meminta IS untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai.

Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta IS untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk RD. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja RD. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada RD, lalu peneliti meminta RD untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada RD, peneliti meminta RD untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta RD untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada RD, kemudian peneliti meminta RD untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai.

Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta RD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk NH. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja NH. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada NH, lalu peneliti meminta NH untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada NH, peneliti meminta NH untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta NH untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada NH, kemudian peneliti meminta NH untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai.

Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta NH untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk WD. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja WD. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada WD, lalu peneliti meminta WD untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada WD, peneliti meminta WD untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta WD untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada WD, kemudian peneliti meminta WD untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai.

Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta WD untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Setelah itu peneliti mendatangi tempat duduk AL. Peneliti meletakkan jeruk nipis, jeruk limau, dan petai di atas meja AL. Kemudian peneliti mengambil jeruk nipis dan diberikan kepada AL, lalu peneliti meminta AL untuk meraba jeruk nipis tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk nipis setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium jeruk nipis tersebut, hal ini berfungsi untuk mengenali bau khas dari jeruk nipis. Peneliti juga menjelaskan fungsi jeruk nipis bagi masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk nipis tersebut. Kemudian peneliti mengambil jeruk limau dan memberikannya kepada AL, peneliti meminta AL untuk meraba jeruk limau tersebut untuk merasakan bentuk dari jeruk limau, setelah itu peneliti meminta AL untuk mencium jeruk limau tersebut, hal ini untuk mengetahui bau khas dari jeruk limau, peneliti pun menjelaskan fungsi jeruk limau untuk masakan dan menjelaskan dapat digunakan untuk masakan apa saja jeruk limau tersebut. Kemudian peneliti mengambil petai dan memberikannya kepada AL, kemudian peneliti meminta AL untuk meraba petai tersebut untuk mengetahui bentuk asli dari petai.

Kemudian peneliti menjelaskan fungsi dari petai untuk masakan dan peneliti juga menjelaskan petai dapat digunakan untuk masakan apa saja. Setelah itu peneliti meminta AL untuk mengambil satu per satu bumbu-bumbu yang berada di atas mejanya sambil menyebutkan namanya. Tes ini diberikan oleh peneliti untuk mengetahui apakah siswa yang telah diberikan penjelasan dan pengajaran oleh peneliti sudah paham atau belum.

Sebelum mengakhiri pembelajaran hari ini, peneliti melakukan refleksi menyimpulkan materi-materi pembelajaran hari ini. Setelah itu peneliti meminta siswa untuk merapikan peralatan belajar sebelum mereka pulang, setelah semua siswa selesai merapikan peralatan belajarnya, peneliti menunjuk salah seorang siswa untuk memimpin doa sebelum pulang.

Sebelum mengakhiri pembelajaran peneliti melakukan refleksi yaitu menyimpulkan materi-materi apa saja yang sudah di pelajari hari ini. Untuk mengakhiri pembelajaran, peneliti meminta salah seorang siswa untuk memimpin doa pulang, setelah itu peneliti mengucapkan salam kepada para siswa.

3. Pertemuan 3

Sama seperti pertemuan sebelumnya, peneliti bersama kolaborator memasuki kelas VII setelah jam istirahat. Kolaborator pun memanggil para siswa kelas VII yang masih berada di luar kelas. Setelah semua siswa masuk ke dalam kelas, peneliti mengabsen kehadiran siswa, kemudian peneliti menunjuk seorang

siswa untuk memimpin doa sebelum memulai pembelajaran hari ini. Untuk menyegarkan ingatan para siswa, peneliti mengulang secara singkat materi pembelajaran minggu lalu. Setelah itu peneliti melanjutkan materi pembelajaran hari ini. Peneliti berkata pada para siswa bahwa akan menyampaikan materi tentang bumbu dapur dari golongan rempah-rempah. Pertama peneliti akan menyampaikan definisi rempah-rempah, setelah itu peneliti menjelaskan rempah-rempah menurut asalnya, menurut asalnya rempah-rempah dibagi menjadi yaitu batang dan daun batang, daun dan bunga, buah dan biji. Peneliti menjelaskan rempah-rempah yang sering dipakai untuk bumbu masakan adalah rempah-rempah dari jenis batang dan daun batang, bunga, buah dan biji sedangkan rempah-rempah dari jenis daun jarang penggunaannya untuk masakan, setelah peneliti memberikan penjelasan pada siswa kemudian peneliti menghampiri ke tempat duduk para siswa sambil membawa kayu manis, kembang pala dan cengkih kemudian peneliti membawa ketumbar, lada, biji pala, dan kemiri untuk diberi tahukan kepada setiap siswa bentuk asli dari rempah-rempah tersebut. Proses pengajaran pada siswa sama seperti pada pertemuan sebelumnya.

Setelah selesai mengajarkan para siswa mengenal bumbu dapur dari golongan rempah-rempah, peneliti menyampaikan pada siswa kalau minggu depan akan diadakan tes pratik mengenal macam-macam bumbu dapur. Peneliti pun menyimpulkan secara singkat materi-materi yang sudah di pelajari dari pertemuan

pertama sampai pertemuan ketiga. Setelah selesai menyampaikan materi-materi, peneliti meminta siswa untuk merapikan peralatan belajarnya sebelum berdoa, setelah selesai siswa merapikan peralatan belajarnya peneliti menunjuk seorang siswa untuk memimpin doa pulang, setelah itu peneliti mengucapkan salam.

4. Evaluasi

Hari ini peneliti dan kolaborator masuk kelas lebih awal sebelum bel istirahat masuk berbunyi karena kolaborator sudah bersiap-siap menyiapkan bahan-bahan untuk tes praktik hari ini diatas meja guru, 5 menit kemudian bel masuk pun berbunyi dan peneliti meminta salah seorang siswa kelas VII untuk memanggil teman-temannya masuk ke dalam kelas. Setelah semua siswa kelas VII masuk ke dalam kelas peneliti mengabsen kehadiran siswa, kemudian peneliti meminta seorang siswa untuk memimpin doa sebelum pembelajaran di mulai. Kemudian peneliti mengucapkan salam dan di jawab oleh para siswa secara serentak. Setelah itu peneliti bertanya pada para siswa “Apakah kalian sudah siap mengikuti tes praktik hari ini?” Beberapa orang siswa bertanya pada peneliti “Bu hari ini tesnya jadi?” Peneliti menjawab “Iya”, para siswa ada yang sebagian besar menjawab sudah siap dan ada beberapa orang siswa yang bilang “Tesnya jangan yang susah-susah ya bu” Peneliti menjawab “Tidak, tesnya sama seperti yang lalu”. Kolaborator pun telah selesai menyiapkan bahan-bahan untuk tes hari ini. Peneliti menjelaskan tatacara tes praktik hari ini, peneliti

akan memanggil satu persatu sesuai dengan absen untuk maju ke depan meja guru, kemudian Bu Ratmi atau kolaborator akan memegang tangan siswa yang maju untuk mengorientasi apa saja yang terdapat diatas meja guru, peneliti menjelaskan di sini sudah ada gelas plastik yang sudah ada tulisan braille nama-nama dari setiap bumbu dapur, jadi nanti setiap siswa yang maju setelah diberikan pengarahannya oleh Bu Ratmi atau kolaborator siswa tersebut harus memasukan setiap bumbu dapur ke dalam gelas plastik sesuai dengan nama bumbu dapur yang di masukan. Peneliti bertanya pada siswa "Apakah kalian sudah mengerti tatacara tes praktik hari ini? Kalau ada yang belum paham dengan penjelasan ibu tadi boleh bertanya" Para siswa menjawab "sudah mengerti bu". Untuk tes hari ini peneliti menyiapkan 23 item bumbu dapur yaitu jahe, kunyit, kencur, langkoas, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun bawang, daun serreh, daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk nipis, jeruk limo, petai, kayu manis, cengkeh, kembang pala, lada, ketumbar, kemiri, dan biji pala. Dalam tes praktik hari ini, kolaborator bertugas untuk mendokumentasikan dalam foto setiap siswa yang maju untuk tes dan kolaborator juga bertugas bersama peneliti mengoreksi hasil tes praktik pada setiap siswa yang telah selesai melakukan tesnya. Semua persiapan tes sudah selesai dan penjelasan tatacara tes praktik pun sudah di sampaikan oleh peneliti, sekarang peneliti mulai memanggil satu orang siswa berdasarkan absen, peneliti memanggil siswa dari absen yang paling belakang.

Siswa yang pertama maju adalah WD. WD pun segera maju ke depan meja guru dan kolaborator langsung memberikan pengarahan kepada WD sebelum memulai tesnya. Selanjutnya WD memulai tesnya dengan memasukan bumbu satu per satu ke dalam gelas yang telah disediakan dan sudah diberi label nama-nama dari setiap bumbu dapur dengan huruf Braille. WD terlihat sangat teliti dalam mengidentifikasi setiap bumbu sebelum dimasukan ke dalam gelas. Peneliti bertanya pada WD apakah dia mengalami kesulitan WD menjawab “Tidak bu, cuma agak sedikit ribet memasukan yang daun-daun ini ke dalam gelas”. Setelah tidak lama kemudian WD pun telah selesai mengikuti tesnya peneliti mengucapkan terima kasih kepada WD karena telah menyelesaikan tes praktik ini dengan baik. Selanjutnya peneliti dan kolaborator mengoreksi hasil tes praktik WD, dari 23 item bumbu dapur yang berada diatas meja untuk di teskan kepada setiap sisw, WD berhasil menjawab 21 item bumbu dapur ke dalam gelas yang telah disediakan. WD berhasil menjawab bumbu-bumbu sebagai berikut yaitu jahe, kunyit, kencur, langkuas, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun bawang, daun sereh, daun pandan, daun kemangi, daun salam, seledri, jeruk nipis, jeruk limau, petai, lada, ketumbar, kemiri, cengkeh, dan biji pala.

Siswa yang kedua adalah RD. RD pun maju ke depan meja guru dan langsung diberikan pengarahan oleh kolaborator sebelum memulai tesnya. Setelah selesai diberikan pengarahan RD memulai tesnya dengan mulai memasukan sebuah bumbu dapur ke dalam

gelas yang telah disediakan. Pada tes kali ini RD terlihat sangat bersemangat dalam mengikuti tes ini berbeda dengan tes sebelumnya RD terlihat nampak bingung saat mengidentifikasi bumbu yang berada diatas meja. Setelah beberapa waktu kemudian RD telah selesai mengikuti tesnya. Peneliti pun mengucapkan terimakasih kepada RD karena telah mengikuti tes ini dengan baik. Selanjutnya peneliti bersama kolaborator mengoreksi hasil tes RD, dari 23 item bumbu dapur yang berada diatas meja untuk di teskan, RD berhasil menjawab 7 item bumbu dapur saja. RD berhasil menjawab bumbu-bumbu dapur sebagai berikut yaitu bawang bombay, bawang putih, bawang merah, dan jeruk nipis, petai, dan lada.

Siswa yang maju selanjutnya adalah NH. NH segera bergegas maju ke depan meja guru dan kolaborator langsung memberi pengarahan kepada NH sebelum dia memulai tesnya. Setelah selesai diberikan pengarahan NH pun memulai tesnya dengan memasukan sebuah bumbu ke dalam gelas, NH terlihat sangat berhati-hati dan perlahan-lahan dalam mengidentifikasi setiap bumbu. Dengan waktu yang agak sedikit lama akhirnya NH telah selesai mengikuti tesnya. Peneliti pun mengucapkan terima kasih kepada NH karena telah mengikuti tes praktik ini dengan baik. Selanjutnya peneliti bersama kolaborator mengoreksi hasil tes NH, dari 23 item bumbu dapur yang ada di atas meja, NH berhasil menjawab 5 item bumbu dapur saja. NH berhasil menjawab

bumbu-bumbu dapur sebagai berikut yaitu bawang bombay, jeruk nipis, kayu manis, seledri, dan daun bawang.

Selanjutnya siswa yang maju untuk mengikuti tes praktik ini adalah IS. IS pun dengan penuh semangat maju ke depan meja guru untuk mengikuti tes praktik ini. IS langsung diberikan pengarahan oleh kolaborator sebelum memulai tes praktik ini. Kemudian IS pun memulai tesnya dengan mulai memasukan setiap bumbu dapur satu persatu kedalam gelas yang telah disediakan. Selang beberapa waktu kemudian IS pun telah selesai mengikuti tesnya .peneliti pun mengucapkan terimakasih kepada IS karena telah selesai mengikuti tes praktik ini dengan baik. Selanjutnya peneliti bersama kolaborator mengoreksi hasil tes pratik IS dari 23 item bumbu dapur, IS berhasil menjawab sebanyak 15 item bumbu dapur. IS berhasil menjawab bumbu-bumbu sebagai berikut yaitu ; jahe, kunyit, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, jeruk nipis, petai, kayu manis, lada, jeruk limau, seledri, daun bawang, lada, daun kemangi dan ketumbar.

Siswa yang terakhir maju untuk mengikuti ujian praktik ini adalah AL. AL segera maju kedepan meja guru untuk mengikuti tes praktik ini dan AL langsung diberikan pengarahan oleh kolaborator sebelum memulai tesnya. Setelah selesai diberikan pengarahan oleh kolaborator AL pun segera memulai tesnya dengan memasukan satu per satu bumbu dapur ke dalam gelas yang telah disediakan, AL terlihat sangat teliti dan cermat dalam mengidentifikasi setiap bumbu. Setelah tidak lama kemudian AL

pun telah selesai mengikuti tes praktik ini. Peneliti mengucapkan terimakasih kepada AL karena dia telah mengikuti tes praktik dengan baik. Selanjutnya peneliti bersama kolaborator mengoreksi hasil tes AL, dari 23 tem bumbu dapur yang berada di atas meja untuk diteskan kepada para siswa AL berhasil menjawab 20 item bumbu dapur. AL berhasil menjawab bumbu-bumbu sebagai berikut : jahe, kunyit, lengkuas, kencur, bawang merah, bawang putih, bawang bombay, daun bawang, seledri, jeruk nipis, jeruk limau, petai, lada, ketumbar, cengkih, kembang pala, kayu manis, daun pandan, kemiri, dan biji pala.

Setelah semua siswa selesai mengikuti tes praktik mengenal macam-macam bumbu dapur siklus II, peneliti mengucapkan terimakasih banyak kepada para siswa kelas VII di SLB A Tan Mlyat Bekasi karena telah aktif dalam mengikuti pembelajaran bina diri mengenal macam-macam bumbu dapur. Sebelum mengakhiri pembelajaran, peneliti mengucapkan mohon maaf apabila dalam pembelajaran selama ini melakukan kesalahan dan para siswa pun menjawab secara serentak telah memaafkan dan para siswa merasa sedih karena harus berpisah karena harus berpisah dengan peneliti, peneliti pun berpesan kepada para siswa agar selalu rajin belajar dan meningkatkan prestasi di sekolah agar kelak menjadi orang yang berguna bagi masyarakat, agama, dan Negara. Untuk menutup pembelajaran peneliti menunjuk salah seorang siswa untuk memimpin doa sebelum pulang.

5. Kesimpulan

Pada kesimpulan ini peneliti akan menjabarkan peningkatan hasil belajar bina diri mengenal macam-macam bumbu dapur siswa kelas7 di SLB A Tan Miat Bekasi

- WD. Berdasarkan hasil pengamatan kolaborator dan peneliti WD mengalami peningkatan yang sangat pesat hal ini terbukti dari hasil tes awal kemampuan siswa, tes praktik siklus I, dan tes praktik siklus II WD banyak mengalami peningkatan. Pada saat mengikuti pembelajaran bersama peneliti WD siswa yang sangat aktif, dia sangat cepat merespon setiap materi yang diberikan oleh peneliti dan dia pun aktif bertanya apabila ada materi yang belum dipahaminya.
- RD. Berdasarkan hasil pengamatan kolaborator dan peneliti ridho mengalami peningkatan yang sangat lamban, hal ini terbukti dari hasil tes kemampuan awal, tes praktik siklus I, dan tes praktik siklus II RD tidak banyak mengalami peningkatan. Pada saat pembelajaran di dalam kelas bersama peneliti, RD adalah siswa yang pasif, dia tidak pernah bertanya kepada peneliti tentang materi pembelajaran yang diberikan sehingga peneliti tidak tahu apakah RD sudah paham atau belum materi yang diajarkan.
- NH. Berdasarkan pengamatan kolaborator dan peneliti NH mengalami peningkatan yang lamban, hal ini terbukti dari hasil tes kemampuan awal, tes praktik siklus I, dan tes

praktik siklus II NH sangat sedikit mengalami peningkatan dari tiap tes yang diikutinya. Pada saat pembelajaran di dalam kelas bersama peneliti, NH adalah siswa yang pasif serta cenderung pendiam dan pemalu, dia tidak pernah bertanya kepada peneliti tentang materi pembelajaran yang diberikan sehingga peneliti tidak tahu apakah NH sudah paham atau belum materi yang diajarkan.

- IS. Berdasarkan hasil pengamatan kolaborator dan peneliti IS mengalami peningkatan yang pesat pada siklus II ini, hal ini terbukti dari hasil tes kemamouan awal, tes praktik siklus I, dan tes kemampuan siklus II. Ismi siswa yang aktif, pada siklus II ini Ismi lebih focus dalam mengikuti pembelajaran sehingga materi-materi yang diberikan oleh peneliti menjadi lebih mudah dia pahami sehingga pada hasil tes siklus II ini, Ismi mengalami peningkatan yang sangat tajam.
- AL. Berdasarkan hasil pengamatan kolaborator dan peneliti, alimi mengalami peningkatan yang sangat pesat , hal ini terbukti dari hasil tes kemamouan awal, tes praktik siklus I, dan tes kemampuan siklus II. AL siswa yang sangat aktif bertanya pada peneliti apabila ada materi pembelajaran yang belum ia pahami sehingga pada tes praktik siklus II ini, alimi banyak mengalami peningkatan .

Berdasrkan hasil yang telah diperoleh selama penelitian berlangsung dalam kurun waktu 4 bulan peneliti merasa bahwa penelitian yang dilakukan selama dua siklus berhasil.

Keberhasilan ini berkat kerjasama peneliti dengan kolaborator yaitu guru bina diri (kegiatan aktivitas harian) yaitu ibu Ratmi yang telah banyak membantu dalam penelitian ini serta kepada para siswa yang telah bersedia menjadi subjek penelitian ini, tanpa mereka penelitian ini tidak mungkin berhasil.

B. Analisis Data

Setelah kegiatan pembelajaran dilaksanakan menggunakan media realia dimulai dari siklus I hingga siklus II, diperoleh data-data hasil tes praktik yang dianalisis dan data-data hasil observasi yang akan dianalisis menggunakan data kualitatif.

Data kualitatif diperoleh dari hasil tes praktik yang dilakukan pada tiap akhir siklus

No.	Insisal Nama	Penguasaan Kemampuan Awal	Peningkatan Penguasaan Siklus I	Peningkatan Penguasaan Siklus II	Peningkatan Penguasaan yang Diharapkan	Keterangan
1	AL	3	10	18	18	Meningkat
2	IS	3	7	15	18	Meningkat tetapi tidak memenuhi target
3	NH	1	2	4	18	Meningkat tetapi tidak memenuhi

						target
4	RD	0	2	7	18	Meningkat tetapi belum memenuhi target
5	WD	4	9	21	18	Meningkat

Siswa AL pada kemampuan awal bisa menjawab 3 item bumbu dapur, pada siklus I mengalami peningkatan menjadi 10 dan pada siklus II mengalami peningkatan menjadi 18. WD mengalami peningkatan dan mencapai target.

Siswa IS pada kemampuan awal bisa menjawab 3 item bumbu dapur, pada siklus I mengalami peningkatan menjadi 7 dan pada siklus II mengalami peningkatan menjadi 15. IS mengalami peningkatan namun tidak mencapai target.

Siswa NH pada kemampuan awal bisa menjawab 1 item bumbu dapur, pada siklus I mengalami peningkatan menjadi 2 dan pada siklus II mengalami peningkatan menjadi 4. NH mengalami peningkatan namun tidak mencapai target.

Siswa RD pada kemampuan awal tidak bisa menjawab sama sekali, pada siklus I mengalami peningkatan menjadi 2 dan pada siklus II mengalami peningkatan menjadi 5. RD mengalami peningkatan namun tidak mencapai target.

Siswa WD pada kemampuan awal bisa menjawab 4 item bumbu dapur, pada siklus I mengalami peningkatan menjadi 9 dan pada siklus II mengalami peningkatan menjadi 21. WD mengalami peningkatan dan memenuhi target.

C. Hasil Penelitian

Berdasarkan pelaksanaan siklus I dan siklus II yang telah dilakukan, maka penggunaan media realia terhadap peningkatan mengenal macam-macam bumbu dapur siswa tunanetra berhasil namun ada beberapa siswa yang belum mencapai target yang diharapkan karena fokus dalam pembelajaran masih kurang dan keaktifan beberapa siswa masih kurang.

D. Interpretasi Hasil Analisis

Penelitian ini dapat dikatakan berhasil karena penguasaan yang didapat siswa mengalami peningkatan dari tindakan yang sudah dilakukan pada siklus I maupun siklus II.

Berikut ini adalah hasil analisa perbandingan anatar kemampuan awal dan siklus I diperoleh dari tingkat kemampuan mengenal macam-macam bumbu dapur dengan menggunakan media realia anak tunanetra siswa tunanetra sebagai berikut :

Perbandingan Peningkatan Kemampuan Awal dan Siklus I

No.	Insisal Nama	Penguasaan Kemampuan Awal	Peningkatan Penguasaan Siklus I	Peningkatan Penguasaan yang Diharapkan	Keterangan
1	AL	3	10	18	Meningkat
2	IS	3	7	18	Meningkat tetapi tidak memenuhi target
3	NH	1	2	18	Meningkat tetapi tidak memenuhi target
4	RD	0	2	18	Meningkat tetapi belum memenuhi target
5	WD	4	9	18	Meningkat

Dari tabel dapat dilihat bahwa kegiatan pembelajaran pada siklus I untuk meningkatkan kemampuan mengenal macam-macam bumbu dapur melalui media realia pada siswa tunanetra mengalami peningkatan jika dibandingkan dengan hasil kemampuan awal, akan tetapi siswa belum mencapai target yang diharapkan yaitu bisa menjawab 18 item bumbu

dapur dari 23 item bumbu dapur. Belum tercapainya hasil yang diharapkan ini karena siswa belum aktif dan fokus dalam mengikuti pembelajaran.

Hasil analisis perbandingan antara kemampuan awal dan siklus II diperoleh kemampuan mengenal macam-macam bumbu dapur melalui media realia sebagai berikut :

Perbandingan Peningkatan Kemampuan Awal dan Siklus II

No.	Insisal Nama	Penguasaan Kemampuan Awal	Peningkatan Penguasaan Siklus II	Peningkatan Penguasaan yang Diharapkan	Keterangan
1	AL	3	18	18	Meningkat
2	IS	3	15	18	Meningkat tetapi tidak memenuhi target
3	NH	1	4	18	Meningkat tetapi tidak memenuhi target
4	RD	0	7	18	Meningkat tetapi belum memenuhi target

5	WD	4	21	18	Meningkat
---	----	---	----	----	-----------

Dari table di atas hasil penguasaan yang diperoleh siswa pada siklus II mengalami peningkatan namun belum mencapai peningkatan penguasaan yang diharapkan. Peningkatan penguasaan ini terjadi karena seluruh siswa sudah lebih antusias untuk menggunakan media realia, peneliti juga sudah lebih baik untuk mengarahkan siswa kelas VII supaya lebih aktif dalam kegiatan pembelajaran walaupun belum maksimal. Butuh waktu yang lebih lama untuk meningkatkan kemampuan mengenal macam-macam bumbu dapur siswa tunanetra kelas VII. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa untuk meningkatkan kemampuan mengenal macam-macam bumbu dapur siswa tunanetra VII, dibutuhkan proses yang lebih panjang sehingga penguasaan yang diharapkan dapat tercapai.