LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Terjemah Bahasa Asing

No.	BAB	Kutipan	Hal	Terjemah
1.		Qs Al-Ankabut Ayat 20	2	”Katakanlah, Berjalanlah di (muka) bumi, lalu perhatikanlah bagaimana Allah memulai penciptaan (semua makhluk). Kemudian, Allah membuat kejadian yang akhir (setelah mati di akhirat kelak). Sesungguhnya Allah Maha Kuasa atas segala sesuatu.”
2.	1	QS. Al-Baqarah ayat 269	3	“Dia (Allah) menganugerahkan hikmah kepada siapa yang Dia kehendaki. Siapa yang dianugerahi hikmah, sungguh dia telah dianugerahi kebaikan yang banyak. Tidak ada yang dapat mengambil pelajaran (darinya), kecuali ululalbab.”
3.	1	Q.S. Al-Baqarah ayat 29	3	“Dialah (Allah) yang menciptakan segala yang ada di bumi untukmu, kemudian Dia menuju ke (penciptaan) langit, lalu Dia menyempurnakannya menjadi tujuh langit. Dia Maha Mengetahui segala sesuatu.”

Lampiran 2. Pedoman Observasi

Observasi	**Fokus**
Mengamati kegiatan penguatan kreativitas anak melalui program *cooking class*	- Persiapan guru memulai kegiatan pembelajaran *cooking class* a. Sebelum masuk kelas b. Pembukaan pembelajaran c. Kegiatan istirahat d. Penutupan - Kemampuan mengajar guru dalam melaksanakan proses pembelajaran *cooking class* - Pengamatan perencanaan pembelajaran *cooking class* yang meliputi kurikulum dan RPPH. - Mengamati perencanaan pembelajaran program *cooking class* yang meliputi strategi, metode, dan media, serta kegiatan yang berhubungan dengan kreativitas anak - Mengamati evaluasi (penilaian) - Keaktifan anak dalam mengikuti proses pembelajaran pada program *cooking class* a. Asesmen yang dilakukan

Mengamati faktor penghambat dan pendukung dalam penguatan kreativitas anak melalui program *cooking class*	- Sarana dan prasarana lembaga PAUD a. Bahan makanan mentah yang akan diolah menjadi makanan matang b. Bahan-bahan dan rasa makanan yang akan dikenalkan c. Peralatan dapur seperti sendok, garpu, pisau, dan lain-lain. - Gedung lembaga *a.* Ruangan khusus *cooking class* - Antusias guru dan anak didik dalam penguatan kreativitas anak pada pembelajaran melalui program *cooking class*

Lampiran 3. Pedoman Wawancara

Sumber Data	Pertanyaan
Kepala sekolah	1. Mengapa menggunakan program *cooking class* dalam penguatan kreativitas anak ? 2. Apa tujuan menggunakan program *cooking class* ? 3. Menurut pengamatan bapak, bagaimana persepsi umum guru mengenai program *cooking class* dalam penguatan kreativitas anak? 4. Bagaimana respon awal para guru ketika diputuskannya program *cooking class* dalam proses pembelajaran? 5. Menurut pengamatan bapak, bagaimana kompetensi guru yang ada dalam hal - Penggunaan alat memasak atau bahan memasak? - Perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pada kreativitas anak dalam program *cooking class*? - Bagaimana kerja sama guru dan orangtua untuk penguatan kreativitas anak pada program *cooking class*? 6. Apakah guru pernah mengalami kesulitan pada proses pembelajaran? 7. Bagaiamana rencana peningkatan guru untuk penguatan kreativitas anak? Dalam bentuk apa? 8. Kenapa memilih program *cooking class*?

	9. Kendala apa yang dihadapi ketika menggunakan perangkat memasak tersebut? 10. Bagaimana prosedur pengadaan perangkat memasak? 11. Bagaimana support dari dinas pendidikan barito kuala? 12. Adakah SOP penggunaan perangkat memasak? 13. Bagaimana sosialisasi SOP? 14. Bagaimana pelaksanaan dan mengawasan SOP? 15. Bagaimana mengawasi anak dalam penggunaan perangkat memasak? Jika ada yang terluka, apa yang dilakukan? Siapa yang bertanggung jawab? 16. Berapa jumlah perangkat memasak yang digunakan di dalam kelas khusus *cooking class*? 17. Kapan perangkat memasak digunakan? Sebelum, saat, atau berakhirnya kegiatan pembelajaran? 18. Bagaimana bentuk promosi kepada orang tua ketika menggunakan perangkat memasak dalam pembelajaran? Dan bagaimana pendapat orangtua? 19. Bagaimana anak secara praktis menerapkan apa yang telah mereka pelajari ketika menggunakan perangkat memasak?
Guru	1. Apa saja tema yang digunakan?

	2. Apakah setiap tema menggunakan perangkat memasak dalam pembelajaran? Atau hanya tema tertentu saja? 3. Apakah anak dikenalkan teknologi memasak melaui tema pembelajaran? 4. Apakah ada puncak tema? Bagaimana bentuk kegiatannya? 5. Apakah CP yang diambil mewakili seluruh program pengembangan nilai agama dan budi pekerti, jati diri, dasar-dasar literasi dan STEAM? 6. Apa saja materi pembelajaran untuk mengenalkan perangkat memasak kepada anak? Mengapa memberikan materi itu? 7. Materi apa yang diberikan kepada anak menggunakan perangkat memasak? 8. Adakah SOP penggunaan perangkat memasak ? 9. Bagaimana sosialisasi SOP ?

Lampiran 4.Tabel Hasil Observasi Kreativitas Anak dalam Kegiatan cooking class

Setiap anak dinilai dengan **skala 1–4**:

A. **1 = belum tampak**

B. **2 = mulai tampak**

C. **3 = cukup berkembang**

D. **4 = berkembang sangat baik**

No	**Nama Anak**	***Fluency***	***Originality***	***Elaboration***	***Flexibility***
1	Afika	4	3	4	3
2	Akifa	3	3	3	4
3	Hafizh Ansari	4	4	3	3
4	Salsabila	3	3	3	3
5	Ahmad Hafi Badali	2	3	3	2
6	Rizwan Maulana Rahman	4	4	4	4
7	Lesti	3	3	4	4
8	Yusuf	3	2	3	3
9	Muhammad Azmi	2	3	2	3
10	M. Jamil	3	3	3	3
11	Muhammad Thaher	4	3	3	3
12	Alia	3	4	4	3
13	Nur Nazwa Azzahra	4	3	3	4

14	Aisha	3	3	4	3
15	Muhammad Hasan	3	4	3	3
16	Ahmad Hussen	3	4	4	4
17	Alika Naila Putri	4	4	3	4

Keterangan Singkat:

1. Afika: Sering memberi ide dan menyusun sendiri
2. Akifa: Mandiri dalam urutan kegiatan
3. Hafizh Ansari: Banyak variasi dan orisinalitas tinggi
4. Salsabila: Kreatif, tapi masih butuh bantuan kecil
5. Ahmad Hafi Badali: Perlu dorongan awal untuk memulai ide
6. Rizwan Maulana Rahman: Sempurna, mandiri, dan penuh inisiatif
7. Lesti: Imajinatif dan fleksibel saat bahan terbatas
8. Yusuf: Kreatif, tapi masih perlu arahan
9. Muhammad Azmi: Masih ragu tapi mulai mengeksplorasi
10. M. Jamil: Konsisten dan cukup mandiri
11. Muhammad Thaher: Percaya diri dan mampu berimprovisasi
12. Alia: Ide unik dan menyenangkan
13. Nur Nazwa Azzahra: Konsisten dan menyusun langkah sendiri
14. Aisha: Ekspresif dan senang mencoba kombinasi baru
15. Muhammad Hasan: Kombinasi warna & teknik pribadi
16. Ahmad Hussen: Sering tampil dengan cara baru & kreatif
17. Alika Naila Putri: Aktif, ceria, dan selalu antusias

Lampiran 5. Catatan Lapangan

CATATAN LAPANGAN

(OBSERVASI/PENGAMATAN)

KODE : CLP.1

HARI/TANGGAL : Rabu, 19 Februari 2025

JAM : 08.00 WITA – 11.00 WITA

TEMPAT : TK Negeri Kuripan

OBSERVER : Muzahadah Azzahra

Deskripsi:

Kegiatan memasak sayur bening dan telur dadar dilaksanakan di TK Negeri Kuripan sebagai bagian dari pembelajaran tematik yang bertujuan mengembangkan kreativitas, kemandirian, serta kecakapan hidup anak usia dini (CLP.1 P.1 K.1). Kegiatan ini berlangsung pada pagi hari, pukul 08.00 WITA hingga 10.30, dengan melibatkan anak-anak kelompok B berusia 5–6 tahun (CLP.1 P.1 K.2). Materi ini dipilih karena mengandung unsur pengenalan pola hidup sehat, keterampilan memasak dasar, serta pengenalan bahan makanan alami yang biasa dikonsumsi sehari-hari (CLP.1 P.1 K.3).

Kegiatan dimulai pukul 08.00 WITA dengan doa bersama dan nyanyian pembuka untuk menciptakan suasana belajar yang hangat dan menyenangkan (CLP.1 P.2 K.1). Guru kemudian memperkenalkan topik hari ini, yaitu memasak dua jenis makanan sederhana: sayur bening dan telur dadar (CLP.1 P.2 K.2). Sebelum praktik dimulai, anak-anak diajak menonton video pendek dari YouTube yang menampilkan proses memasak kedua masakan tersebut secara sederhana (CLP.1 P.2 K.3). Guru menjelaskan bahwa pemutaran video bertujuan memberikan gambaran nyata tentang urutan kegiatan memasak (CLP.1 P.2 K.4).

Saat video diputar, guru mengajak anak-anak menyebuTKan nama-nama bahan yang ditampilkan (CLP.1 P.3 K.1). “Anak-anak, ini sayur apa ya?” tanya guru sambil menunjuk gambar labu kuning (CLP.1 P.3 K.2). Seorang anak menjawab, “Labu, Bu Guru!” yang lain menyebut “Wortel!” dengan penuh semangat (CLP.1 P.3 K.3). Guru menjelaskan bahwa bahan sayur bening bisa berbeda-beda, misalnya bayam, labu, atau kacang panjang (CLP.1 P.3 K.4). Antusiasme anak terlihat dari banyaknya respon spontan yang menunjukkan ketertarikan mereka terhadap bahan makanan sehat (CLP.1 P.3 K.5).

Sekitar pukul 09.00 WITA, anak-anak dibagi menjadi dua kelompok (CLP.1 P.4 K.1). Kelompok pertama bertugas membuat sayur bening. Mereka mencuci, memotong, dan menyiapkan bahan dengan bimbingan guru (CLP.1 P.4 K.2). Setelah semua bahan siap, mereka memasukkannya ke dalam panci dan menyaksikan proses perebusan di atas kompor (CLP.1 P.4 K.3). Guru

memberikan penjelasan tentang proses pematangan sayur dan pentingnya menjaga kebersihan saat memasak (CLP.1 P.4 K.4).

Kelompok kedua bertugas membuat telur dadar (CLP.1 P.5 K.1). Anak-anak memecahkan telur ke dalam mangkuk, mengocoknya, lalu menuangkannya ke teflon yang telah diberi minyak (CLP.1 P.5 K.2). Guru membantu membalik telur dan menjelaskan bahwa warna keemasan menunjukkan telur sudah matang (CLP.1 P.5 K.3). Anak-anak terlibat aktif dan terlihat bangga dengan hasil masakan mereka (CLP.1 P.5 K.4).

Sekitar pukul 10.00 WITA, semua masakan siap disajikan (CLP.1 P.6 K.1).

Anak-anak menikmati hasil masakan bersama-sama sambil saling berbagi (CLP.1 P.6 K.2). Guru melakukan penilaian berdasarkan teknik, kebersihan, dan kreativitas masing-masing kelompok (CLP.1 P.6 K.3). Anak-anak menunjukkan ekspresi puas dan senang atas keberhasilan mereka (CLP.1 P.6 K.4).

Kegiatan ditutup pada pukul 10.30 dengan sesi refleksi (CLP.1 P.7 K.1). Guru bertanya, “Apa yang kalian pelajari dari memasak hari ini?” (CLP.1 P.7 K.2). Anak-anak menjawab dengan berbagai pengalaman, seperti mengenali bahan, cara memasak, dan pentingnya menjaga kebersihan (CLP.1 P.7 K.3). Kegiatan ini berhasil memperkuat keterampilan hidup anak dan meningkatkan rasa percaya diri mereka dalam mengerjakan tugas secara mandiri maupun berkelompok (CLP.1 P.7 K.4).

REFLEKSI/CATATAN:

Kreativitas anak tampak dari keaktifan mereka dalam mengenali bahan makanan, menyebut nama sayuran secara spontan, hingga merespons proses memasak dengan penuh semangat. Anak diberi ruang untuk mencoba, memilih bahan, dan mengolah makanan secara langsung, yang mendorong eksplorasi ide serta rasa ingin tahu. Anak menunjukkan inisiatif dan kebanggaan atas hasil karyanya. Pengalaman langsung dalam menyiapkan dan menyajikan makanan memberi anak kesempatan untuk berpikir mandiri, bekerja sama, dan mengekspresikan diri secara kreatif. Hal ini membuktikan bahwa kegiatan memasak sederhana mampu menjadi media pembelajaran yang mendukung perkembangan kreativitas anak secara menyeluruh.

Banjarmasin, 10 April 2025

Guru Kelompok B	Observer
Ibu S	Muzahadah Azzahra

CATATAN LAPANGAN

(OBSERVASI/PENGAMATAN)

KODE : CLP.2

HARI/TANGGAL : Rabu, 26 Februari 2025

JAM : 08.00 WITA – 11.00 WITA

TEMPAT : TK Negeri Kuripan

OBSERVER : Muzahadah Azzahra

Deskripsi:

Kegiatan membuat jus dilaksanakan di TK Negeri Kuripan sebagai bagian dari pembelajaran tematik untuk kelompok B usia 5–6 tahun (CLP.2 P.1 K.1). Kegiatan ini bertujuan menumbuhkan kreativitas, kemampuan motorik halus, dan kesadaran anak tentang pola hidup sehat melalui proses membuat jus buah sendiri (CLP.2 P.1 K.2). Kegiatan dimulai pukul 08.00 WITA dan berlangsung hingga pukul 10.30, dengan pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman langsung (CLP.2 P.1 K.3).

Kegiatan diawali pukul 08.00 WITA dengan rutinitas harian, yaitu doa pagi dan menyanyikan lagu pembuka (CLP.2 P.2 K.1). Guru kemudian memperkenalkan topik hari ini yaitu membuat jus (CLP.2 P.2 K.2). Anak-anak tampak gembira dan penasaran (CLP.2 P.2 K.3). Guru menjelaskan bahwa sebelum membuat jus, mereka akan menonton video pendek dari YouTube yang menunjukkan langkah-langkah pembuatan jus buah secara sederhana (CLP.2 P.2 K.4).

Pukul 08.15, guru memutar video YouTube menggunakan proyektor kelas (CLP.2 P.3 K.1). Video tersebut menampilkan proses mencuci buah, memotong, mencampur bahan, hingga proses memblender dan menyajikan jus (CLP.2 P.3 K.2). Saat dalam video ditampilkan buah mangga dan pepaya, guru bertanya, “Anak-anak, siapa yang tahu ini buah apa?” (CLP.2 P.3 K.3). Seorang anak menjawab, “Mangga, Bu Guru! Aku suka mangga” (CLP.2 P.3 K.4). Yang lain menyahut, “Aku lebih suka pepaya!” (CLP.2 P.3 K.5). Interaksi ini menunjukkan antusiasme anak dalam mengenali jenis-jenis buah (CLP.2 P.3 K.6).

Setelah menonton video, guru bertanya, “Kalau kita mau bikin jus, pertama-tama apa yang harus kita lakukan?” (CLP.2 P.4 K.1). Anak-anak menjawab hampir serempak, “Cuci buahnya dulu, Bu!” (CLP.2 P.4 K.2). Guru pun tersenyum dan memberikan apresiasi (CLP.2 P.4 K.3). Guru lalu memperlihatkan bahan-bahan asli yang telah disiapkan: buah pepaya, mangga, gula, susu, air, dan alat-alat seperti blender, baskom, dan gelas (CLP.2 P.4 K.4). Anak-anak diajak menyebuTKan nama-nama alat tersebut sambil menyentuh dan mengamatinya secara langsung (CLP.2 P.4 K.5).

Pukul 09.00 WITA, anak-anak dibagi dalam kelompok kecil (CLP.2 P.5 K.1). Mereka mulai mencuci buah-buahan, mengupas kulit, dan memotong buah menjadi potongan kecil (CLP.2 P.5 K.2). “Bu, aku potongnya kecil sekali,

boleh?" tanya seorang anak (CLP.2 P.5 K.3). Guru menjawab, "Boleh, yang penting rapi dan aman ya" (CLP.2 P.5 K.4). Setelah itu, mereka memasukkan buah ke dalam blender, menambahkan air, gula, dan sedikit susu, lalu diblender bersama (CLP.2 P.5 K.5). Proses ini dilakukan bergiliran dengan bimbingan guru demi keamanan anak (CLP.2 P.5 K.6).

Setelah jus selesai diblender, anak-anak menuangkan hasil jus ke dalam gelas masing-masing (CLP.2 P.6 K.1). Beberapa anak menghias gelas dengan potongan buah kecil (CLP.2 P.6 K.2). "Aku mau kasih hiasan mangga di atas jus-ku," ujar salah satu anak dengan bangga (CLP.2 P.6 K.3). Guru mengapresiasi setiap karya anak dan mencatat proses mereka berdasarkan tiga aspek penilaian: teknik, kebersihan, dan kreativitas (CLP.2 P.6 K.4). Anak-anak tampak menikmati hasil buatan sendiri dan saling mencicipi sambil tersenyum puas (CLP.2 P.6 K.5).

Kegiatan diakhiri pukul 10.30 dengan sesi refleksi (CLP.2 P.7 K.1). Guru bertanya, "Apa yang paling kalian sukai saat membuat jus hari ini?" (CLP.2 P.7 K.2). Salah satu anak menjawab, "Waktu blender-nya bunyi kencang!" (CLP.2 P.7 K.3). Yang lain berkata, "Aku suka minum jus yang aku buat sendiri!" (CLP.2 P.7 K.4). Kegiatan ini ditutup dengan lagu penutup dan pesan dari guru tentang pentingnya makan buah dan menjaga kebersihan (CLP.2 P.7 K.5). Secara keseluruhan, kegiatan membuat jus ini berhasil menciptakan suasana belajar yang aktif, menyenangkan, serta mendorong anak untuk bereksplorasi dan berkreasi (CLP.2 P.7 K.6).

REFLEKSI/CATATAN:

Kegiatan ini efektif dalam menumbuhkan kreativitas anak usia dini. Anak-anak dilibatkan secara aktif dalam seluruh proses, mulai dari mengenali bahan, mengamati langkah melalui video, hingga praktik langsung. Mereka bebas memilih buah, menentukan potongan, serta menghias gelas jus sesuai selera masing-masing. Kebebasan ini mendorong ekspresi ide yang unik dari tiap anak, seperti menghias dengan potongan mangga atau menyusun warna jus dengan cara sendiri.

Banjarmasin, 10 April 2025

Guru Kelompok B	Observer
Ibu S	Muzahadah Azzahra

CATATAN LAPANGAN

(OBSERVASI/PENGAMATAN)

KODE : CLP.3

HARI/TANGGAL : Rabu, 9 April 2025

JAM : 08.00 WITA – 11.00 WITA

TEMPAT : TK Negeri Kuripan

OBSERVER : Muzahadah Azzahra

Deskripsi:

Kegiatan pembuatan sate buah di TK Negeri Kuripan dilaksanakan sebagai bentuk pembelajaran tematik yang bertujuan mengembangkan kreativitas anak usia dini melalui kegiatan memasak sederhana (CLP.3 P.1 K.1). Kegiatan ini dilaksanakan pada pagi hari, dimulai pukul 08.00 WITA hingga pukul 11.00 WITA, dengan melibatkan anak didik kelompok B usia 5–6 tahun (CLP.3 P.1 K.2). Proses pembelajaran difokuskan pada pengalaman langsung yang menyenangkan sekaligus edukatif (CLP.3 P.1 K.3).

Pada pukul 08.00 WITA, kegiatan diawali dengan rutinitas pembukaan (CLP.3 P.2 K.1). Anak-anak bersama guru memulai hari dengan doa pagi dan menyanyikan lagu pembuka (CLP.3 P.2 K.2). Setelah itu, guru menyampaikan bahwa hari ini mereka akan belajar membuat sate buah (CLP.3 P.2 K.3). Anak-anak tampak antusias dan penasaran dan beberapa dari mereka langsung bertanya, “Bu, buahnya apa saja?” dan “Nanti kita tusuk sendiri, ya?” (CLP.3 P.2 K.4). Sebelum memulai kegiatan inti, guru menyampaikan bahwa mereka akan terlebih dahulu menonton video dari YouTube yang menampilkan cara membuat sate buah (CLP.3 P.2 K.5).

Pukul 08.15, guru menayangkan video pendek dari YouTube yang menunjukkan proses pembuatan sate buah: mulai dari mencuci buah, memotong, menyusun buah ke tusuk sate, hingga menambahkan topping (CLP.3 P.3 K.1). Anak-anak menonton dengan penuh perhatian (CLP.3 P.3 K.2). Saat buah-buahan muncul di layar, guru bertanya, “Siapa yang tahu ini buah apa?” (CLP.3 P.3 K.3). Salah satu anak menjawab dengan semangat, “Itu melon, Bu Guru!” (CLP.3 P.3 K.4). Anak lain menimpali, “Aku suka pisang, aku lihat pisang juga!” (CLP.3 P.3 K.5). Momen ini membuat suasana kelas hidup dan membangun keterlibatan aktif dari anak-anak (CLP.3 P.3 K.6).

Setelah menonton video, guru melanjutkan dengan diskusi ringan (CLP.3 P.4 K.1). “Kalau kita mau membuat sate buah, langkah pertama apa dulu, ya?” tanya guru sambil tersenyum (CLP.3 P.4 K.2). Seorang anak menjawab, “Cuci buahnya dulu, Bu!” (CLP.3 P.4 K.3). Guru mengangguk dan mengapresiasi, lalu menjelaskan ulang langkah-langkah secara konkret sambil menunjukkan buah asli seperti pepaya, jeruk, melon, dan pisang (CLP.3 P.4 K.4). Guru juga menyampaikan manfaat membuat sate buah, seperti menambah pengetahuan,

melatih keterampilan tangan, dan meningkatkan minat makan buah (CLP.3 P.4 K.5).

Pukul 09.00 WITA, kegiatan inti dimulai (CLP.3 P.5 K.1). Anak-anak dibagi dalam kelompok kecil dan mulai mencuci buah, mengupas kulit, serta memotong buah menjadi potongan kecil (CLP.3 P.5 K.2). Guru memberikan bimbingan dan memastikan keamanan selama penggunaan alat (CLP.3 P.5 K.3). Anak-anak kemudian mulai menyusun buah ke dalam tusuk sate sesuai selera masing-masing (CLP.3 P.5 K.4). "Bu, boleh melon dua kali?" tanya seorang anak (CLP.3 P.5 K.5). Guru menjawab, "Boleh, asalkan diselingi buah lain ya, supaya warnanya cantik!" (CLP.3 P.5 K.6). Interaksi ini menggambarkan fleksibilitas dan ruang ekspresi anak dalam berkarya (CLP.3 P.5 K.7).

Setelah sate buah tersusun, anak-anak diberikan topping berupa susu cokelat (CLP.3 P.6 K.1). Mereka menghias hasil karyanya dengan penuh antusias (CLP.3 P.6 K.2). "Aku mau bikin bentuk pelangi!" ujar salah satu anak sambil menyusun buah berwarna-warni (CLP.3 P.6 K.3). Kegiatan ini tidak hanya mengasah motorik halus, tetapi juga melatih imajinasi dan daya cipta anak (CLP.3 P.6 K.4). Guru berkeliling memberi apresiasi kepada setiap anak yang menyelesaikan tugasnya dengan baik (CLP.3 P.6 K.5).

Pukul 10.00 WITA, anak-anak duduk bersama mencicipi sate buah yang telah mereka buat (CLP.3 P.7 K.1). Guru memberikan penilaian menggunakan rubrik yang mencakup teknik memasak, kebersihan, dan kreativitas (CLP.3 P.7 K.2). Anak-anak tampak menikmati hasil karya mereka dan saling bertukar cerita (CLP.3 P.7 K.3). "Enak ya, ternyata bikin sendiri lebih seru," ujar seorang anak (CLP.3 P.7 K.4). Guru pun menguaTKan bahwa kegiatan seperti ini membuat belajar menjadi lebih menyenangkan dan bermakna (CLP.3 P.7 K.5).

Kegiatan ditutup pukul 11.00 WITA dengan sesi refleksi (CLP.3 P.8 K.1). Guru bertanya, "Siapa yang mau bercerita buah apa yang paling disukai hari ini?" (CLP.3 P.8 K.2). Beberapa anak mengangkat tangan dengan semangat (CLP.3 P.8 K.3). Salah satu menjawab, "Aku suka jeruk karena manis!" (CLP.3 P.8 K.4). Guru kemudian menyampaikan pesan bahwa makan buah itu penting untuk kesehatan tubuh, dan kegiatan hari ini adalah bentuk belajar yang bisa dilakukan di rumah bersama keluarga (CLP.3 P.8 K.5). Kegiatan diakhiri dengan lagu penutup dan salam perpisahan (CLP.3 P.8 K.6). Pembelajaran yang dilakukan terbukti membangun antusiasme, kerja sama, dan keterampilan anak secara menyeluruh (CLP.3 P.8 K.7).

REFLEKSI/CATATAN:

Sejak awal kegiatan, anak-anak menunjukkan rasa ingin tahu yang tinggi—tanda awal munculnya kreativitas. Pertanyaan seperti "Bu, buahnya apa saja?" dan "Nanti kita tusuk sendiri, ya?" menggambarkan keterlibatan aktif anak dalam proses berpikir dan berimajinasi tentang kegiatan yang akan dilakukan. Ini merupakan fondasi penting dalam membangun kreativitas, yaitu rasa penasaran dan keinginan untuk mencoba. anak diberi kesempatan untuk berpikir imajinatif,

berekspresi, dan membuat keputusan sendiri. Ini menunjukkan bahwa kegiatan memasak sederhana pun, jika dirancang secara tematik dan partisipatif, dapat menjadi wahana edukatif yang kaya akan unsur kreativitas.

Tabatan baru, 10 April 2025

Guru Kelompok B	Observer
Ibu S	Muzahadah Azzahra

CATATAN LAPANGAN

(OBSERVASI/PENGAMATAN)

KODE : CLP.4

HARI/TANGGAL : Kamis, 10 April 2025

JAM : 08.00 WITA – 11.00 WITA

TEMPAT : TK Negeri Kuripan

OBSERVER : Muzahadah Azzahra

Deskripsi:

Kegiatan pembuatan lempeng pisang dilaksanakan di TK Negeri Kuripan sebagai bagian dari penguatan kreativitas dan pengenalan budaya kuliner lokal kepada anak usia dini. (CLP.4 P.1 K.1) Kegiatan ini menyasar anak-anak kelompok B usia 5–6 tahun dan berlangsung pada pagi hari mulai pukul 08.00 WITA hingga 11.00 WITA. (CLP.4 P.1 K.2) Lempeng pisang yang merupakan kue tradisional khas Banjarmasin dipilih sebagai bahan ajar karena mudah dibuat, sehat, dan bernilai budaya. (CLP.4 P.1 K.3)

Kegiatan dimulai pukul 08.00 WITA dengan pembukaan seperti biasa: doa pagi dan menyanyikan lagu pembuka. (CLP.4 P.2 K.1) Setelah itu, guru memperkenalkan topik hari ini yaitu membuat lempeng pisang. (CLP.4 P.2 K.2) Anak-anak tampak antusias. (CLP.4 P.2 K.3) Sebelum memulai kegiatan, guru menyampaikan bahwa mereka akan menonton video pendek dari YouTube terlebih dahulu yang menunjukkan proses membuat lempeng pisang secara sederhana. (CLP.4 P.2 K.4)

Pukul 08.15, guru menayangkan video tutorial pembuatan lempeng pisang melalui layar proyektor. (CLP.4 P.3 K.1) Anak-anak menyimak dengan penuh minat. (CLP.4 P.3 K.2) Dalam tayangan tersebut diperlihaTKan pisang yang dikupas, dipotong kecil, dicampur dengan tepung, air, dan sedikit gula, lalu dimasak di atas teflon. (CLP.4 P.3 K.3) Guru sesekali menghentikan video dan bertanya, “Anak-anak, siapa yang tahu ini buah apa?” (CLP.4 P.3 K.4) Serempak anak menjawab, “Pisang, Bu Guru!” (CLP.4 P.3 K.5) Guru melanjutkan, “Kalau kita masak di atas teflon seperti di video, apakah pakai api besar?” (CLP.4 P.3 K.6) Seorang anak menjawab, “Jangan, nanti gosong!” (CLP.4 P.3 K.7)

Setelah menonton video, guru mengajak anak-anak berdiskusi ringan. (CLP.4 P.4 K.1) Guru menunjukkan langsung bahan-bahan seperti pisang matang, gula, garam, tepung, dan peralatan memasak seperti baskom, pisau, sendok, dan teflon. (CLP.4 P.4 K.2) Anak-anak diminta menyebuTKan nama alat-alat tersebut dan fungsinya. (CLP.4 P.4 K.3) Guru juga menjelaskan bahwa lempeng pisang adalah makanan tradisional dari daerah mereka sendiri, sehingga penting untuk mengenalnya sejak dini. (CLP.4 P.4 K.4)

Pukul 09.00 WITA, anak-anak mulai praktik membuat lempeng pisang secara berkelompok. (CLP.4 P.5 K.1) Mereka bergiliran mengupas dan memotong pisang kecil-kecil. (CLP.4 P.5 K.2) “Bu, potongannya segini cukup?”

tanya salah satu anak. (CLP.4 P.5 K.3) Guru menjawab, “Bagus, tapi hati-hati ya, jangan sampai terpotong tangan.” (CLP.4 P.5 K.4) Anak-anak kemudian mencampur pisang ke dalam adonan tepung yang telah diberi air, gula, dan garam. (CLP.4 P.5 K.5) Proses ini melibatkan aktivitas motorik halus sekaligus kerja sama antarkelompok. (CLP.4 P.5 K.6)

Selanjutnya, guru mendampingi anak-anak saat menuang adonan ke teflon yang telah diberi sedikit minyak. (CLP.4 P.6 K.1) Karena menggunakan kompor gas, kegiatan ini dilakukan dengan sangat hati-hati, dan anak-anak hanya melihat dari dekat sambil menunggu giliran untuk membantu menuang adonan di bawah pengawasan guru. (CLP.4 P.6 K.2) Aroma harum pisang mulai tercium, membuat anak-anak semakin tak sabar untuk mencicipi hasilnya. (CLP.4 P.6 K.3)

Pukul 10.00 WITA, lempeng pisang siap dihidangkan. (CLP.4 P.7 K.1) Anak-anak mencicipi hasil karya mereka dengan wajah bangga. (CLP.4 P.7 K.2) Guru memberikan penilaian berdasarkan teknik memasak, kebersihan, dan kreativitas dengan menggunakan rubrik yang tersedia. (CLP.4 P.7 K.3) Kegiatan ditutup pada pukul 11.00 WITA dengan refleksi. (CLP.4 P.7 K.4) Guru bertanya, “Siapa yang mau cerita rasanya bagaimana?” (CLP.4 P.7 K.5) Salah satu anak menjawab, “Enak, Bu, manis dari pisangnya!” (CLP.4 P.7 K.6) Guru pun menjelaskan bahwa makanan tradisional seperti ini harus tetap dilestarikan. (CLP.4 P.7 K.7) Kegiatan ditutup dengan lagu penutup dan anak-anak pulang membawa pengalaman baru yang berkesan dan menyenangkan. (CLP.4 P.7 K.8)

REFLEKSI/CATATAN:

Melalui praktik ini, mereka belajar mengekspresikan ide dan selera pribadi, seperti menentukan ukuran potongan pisang atau mencampur adonan dengan caranya sendiri. Kegiatan ini juga memperkaya imajinasi anak saat mereka menyaksikan adonan sederhana berubah menjadi kue lezat, memicu rasa ingin tahu dan rasa bangga atas hasil karya mereka. Kreativitas muncul bukan hanya dari bentuk fisik hasil masakan, tapi juga dari cara mereka berinteraksi, menjawab pertanyaan guru, dan memberikan respons spontan yang menunjukkan pemahaman serta kegembiraan belajar. Dengan pendekatan berbasis budaya lokal, kegiatan ini memberi makna tambahan—anak-anak tidak hanya belajar memasak, tetapi juga mencintai dan melestarikan tradisi daerah.

Tabatan baru, 10 April 2025

Guru Kelompok B	Observer
Ibu S	Muzahadah Azzahra

Lampiran 6. Catatan Wawancara Kepala Sekolah

CATATAN WAWANCARA

KEPALA SEKOLAH

KODE : CDWKS 1
HARI, TANGGAL : Senin, 17 Februari 2025
JAM : 09.30 – 10.30
TEMPAT : Ruang Terima Tamu
INTERVIEWE : Bapak S
INTERVIEWER : Peneliti (Muzahadah Azzahra)

DESKRIPSI :

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Mengapa menggunakan program *cooking class* dalam penguatan kreativitas anak? Dan apa tujuan menggunakan program *cooking class*?	Jadi sebelum TK ini di Negerikan, ini sebuah yayasan yang berdiri sejak tahun 2004 dimana sekolah hanya menerapkan pembelajaran calistung saja, belum menerapkan pembelajaran yang bervariasi terutama ada pada kendala fasilitas dan sumber daya, seperti yang kita tau ini adalah sebuah desa yang kaya akan bahan alam misalnya disini tanah yang subur untuk menanam, mayoritas disini juga banyak berprofesi sebagai nelayan dan ibu rumah tangga, sekolah memanfaatkan hal tersebut untuk menunjang kegiatan pembelajaran yang dimana dijadikannya sebuah program *cooking class*, jadi pada 2021 telah resmi dinegerikan maka seluruh fasilitas akan ditunjang oleh

No.	Pertanyaan	Jawaban
		pemerintah. Tujuan utama selain pengembangan aspek pada anak juga untuk kreativitas anak, karna anak-anak disini terbiasa bermain masak-masak, memegang pisau, merawat tanaman bersama orangtua nya. Sangat sayang bagi kami jika hal tersebut disia-siakan begitu saja. (CDWKS 1.1)
2.	Menurut pengamatan bapak, bagaimana persepsi umum guru mengenai program *cooking class* dalam penguatan kreativitas anak?	Menurut saya, secara umum, persepsi guru terhadap program *cooking class* dalam penguatan kreativitas anak cukup positif, terutama di jenjang usia dini. kegiatan memasak memberikan ruang bagi anak untuk bereksplorasi, misalnya dalam memilih bahan, mengatur bentuk makanan, atau menghias hidangan. Hal ini dianggap dapat meningkatkan kreativitas karena anak dilatih untuk berpikir fleksibel dan menciptakan sesuatu dengan cara mereka sendiri. Selain itu, mengembangkan keterampilan kognitif dan motorik, kemandirian anak dan pola makan yang sehat. Karena yaa seperti yang kita tau anak-anak disini bebas jajan apa saja tanpa larangan orangtua nya, seperti makanan ringan yang mengandung pengawet yang biasanya dijual di kantin sekolah. (CDWKS 1.2)

No.	Pertanyaan	Jawaban
3.	Bagaimana respon awal para guru ketika diputuskannya program *cooking class* dalam proses pembelajaran untuk penguatan kreativitas anak?	Respon awal pada pemahaman mereka tentang manfaat program ini, kesiapan fasilitas, dan dukungan dari pihak sekolah serta orang tua. Ketika para guru memahami pentingnya kreativitas anak dalam perkembangan mereka menerima baik program ini. Namun adanya kekhawatiran pada keterbatasan fasilitas dan sumber daya, juga cara mengawasi anak dikarenakan kekurangan guru, tetapi diberitahukan oleh dinas pendidikan bahwa pembelajaran boleh bekerja sama dengan orangtua murid. (CDWKS 1.3)
4.	Menurut pengamatan bapak, bagaimana kompetensi guru yang ada dalam hal Penggunaan alat memasak atau bahan memasak? Baik Perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pada kreativitas anak dalam program *cooking class*?	Menurut saya bagus, kinerja guru disini bagus juga, mereka mampu bekerja sama dengan orangtua murid, begitu juga orangtua murid yang mau bekerja sama dengan guru. Kalau terkait perencanaan, pelaksanaan guru mampu melaksanakan dan membimbing, untuk evaluasi kami selalu melakukan evaluasi setelah program terlaksana, misalkan bulan ini melaksanakan nah besok kami mengadakan rapat guru bagaimana kedepannya, kemudian untuk anak-anak yang masih belum mampu artinya belum mencapai pembelajaran, tetapi kebanyakan anak disini mencapai saja

No.	Pertanyaan	Jawaban
		artinya anak mampu memahami. (CDWKS 1.4)
5.	Bagaimana kerja sama guru dan orangtua untuk penguatan kreativitas anak pada program *cooking class*?	Yang saya lihat mereka sangat antusias dan mampu bekerja sama, orangtua disini sangat menyukai kegiatan yang menunjang pendidikan anaknya, tetapi ada sebagian orangtua yang ibunya bekerja didampingi oleh mbak nya, mbak nya pun ikut andil dalam bekerja sama, mereka malah senang setiap ada kegiatan di sekolah maupun di rumah. Di rumah biasanya diberi tugas untuk menyelaraskan program ini, seperti vidio membantu ibu di rumah yang dikirimkan via whatsapp. Para orangtua murid sangat antusias ketika dikasih tugas oleh sekolah, dan sekarang memahami bahwa pada masa kanak-kanak anak tidak diharuskan calistung saja tetapi mengeksplor sekitar yang mencakup aspek-aspek perkembangan. (CDWKS 1.5)
6.	Apakah guru pernah mengalami kesulitan pada proses pembelajaran?	Ya, dalam proses pembelajaran, guru pasti pernah mengalami kesulitan, termasuk saat mengajar dalam program *cooking class*. Kesulitan yang dihadapi dari berbagai aspek, seperti keterbatasan fasilitas, pengelolaan kelas, hingga variasi kemampuan anak dalam memahami dan mengembangkan kreativitas. Karena

No.	Pertanyaan	Jawaban
		masih dalam tahap pembangunan sekolah dimana masih kurangnya fasilitas yang ada, kami masih belum memiliki ruang khusus praktek memasak, kostum memasak pun masih belum ada, kalau untuk ruangan itu masih tahap pembangunan mungkin tahun depan semua lengkap. (CDWKS 1.6)
7.	Bagaiamana rencana peningkatan guru untuk penguatan kreativitas anak? Dalam bentuk apa?	Kami biasanya ada program makanan tambahan dimana memperhatikan gizi anak, jadi pada saat posyandu itu seorang ahli gizi dari puskesmas kuripan semacam melakukan penyuluhan yaa mungkin penyampaian tentang gizi anak dimana tidak hanya guru tetapi dihadiri oleh orangtua murid. Kami sekolah secara pribadi sebetulnya ingin sekali agar anak berhenti jajan sembarangan, makan makanan yang kadar gula nya tinggi, atau mengandung micin, tetapi sulit sekali ya karna pengaruh lingkungan. (CDWKS 1.7)
8.	Kenapa memilih program *cooking class*?	Ya karena itu tadi bahwa kami pihak sekolah memanfaatkan kondisi yang ada, didepan ada tanah subur kita adakan menanam bersama orangtua, ada yang bawa tomat, cabe, terong dan lain-lain. Jadi, bisa sebagai bahan ajar seperti

No.	Pertanyaan	Jawaban
		mengenalkan sayuran pada anak-anak. (CDWKS 1.8)
9.	Kendala apa yang dihadapi ketika menggunakan perangkat memasak tersebut?	Terutama itu keselamatan anak, walaupun anak-anak desa disini mampu memotong timun misalnya tetap saja pengawasan sangat ketat. Kedua, ekstra sabar karna walaupun didampingi orangtua, guru tetap bertanggung jawab dan juga mampu membuat suasana kelas menyenangkan. Yaa anak-anak tidak seperti orang dewasa, apalagi yang kelas A ada yang lari, tengok kanan kiri, ada yang tidak sabar ingin mencoba, yaa seperti itu lahh. (CDWKS 1.9)
10.	Bagaimana prosedur pengadaan perangkat memasak?	Kami mencoba untuk melakukan praktek memasak yang sangat simple agar dipahami anak. Kalau biaya disini tidak ada biaya yang keluar dari orangtua murid. Karna semua di fasilitasi oleh dinas pendidikan barito kuala. Tetapi masih belum lengkap karena bertahap, masih proses. (CDWKS 1.10)
11.	Bagaimana support dari dinas pendidikan Barito Kuala?	Sangat di support, seperti di fasilitasi secara bertahap untuk program ini. Kami diberi kepercayaan untuk sebuah program ini. (CDWKS 1.11)
12.	Adakah SOP penggunaan perangkat memasak?	Untuk pengawasan memang setiap melaksanakan program saya ada ditempat,

No.	Pertanyaan	Jawaban
		sekaligus melakukan evaluasi. (CDWKS 1.12)
13.	Bagaimana sosialisasi SOP?	Seperti alur kegiatan saja yaa yang dilakukan oleh guru, memperhatikan keamanan, kebersihan juga, dan tentunya sebelum berkegiatan memanfaatkan teknologi yang ada, seperti menonton youtube dulu bersama anak, agar anak ada gambaran nih sebelum mulai pembelajaran. (CDWKS 1.13)
14.	Bagaimana pelaksanaan dan pengawasan SOP?	Kalau untuk itu tidak ada tertulis yaa, tetapi mengalur saja seperti saya jelaskan sosialisasi SOP tadi. (CDWKS 1.14)
15	Bagaimana mengawasi anak dalam penggunaan perangkat memasak? Jika ada yang terluka, apa yang dilakukan? Siapa yang bertanggung jawab?	Program ini kan Cuma 1 bulan sekali saja untuk praktek memasaknya jadi kami meminta kepada orangtua untuk terlibat agar dia bisa menjaga anak nya, ada pula anak yang tidak dihadiri orangtua nya maka kami sebagai guru yang akan mendampingi anak, sejauh ini belum pernah atau tidak ada anak yang terluka, jadi aman-aman saja dalam menggunakan perangkat memasaknya. (CDWKS 1.15)
16.	Berapa jumlah perangkat memasak yang digunakan di dalam kelas khusus *cooking clas*?	Kalau menggunakan kompor gas itu hanya ada 1, tetapi jumlah perangkat lain seperti pisau, gunting, sendok, garpu, dan lainnya itu sesuai jumlah murid, kelompok B ada 16. (CDWKS 1.16)

No.	Pertanyaan	Jawaban
17.	Kapan perangkat memasak digunakan? Sebelum, saat, atau berakhirnya kegiatan pembelajaran?	Saat hari yang ditentukan, jadi dari pagi jam 08.30-11.00 WITA. (CDWKS 1.17)
18.	Bagaimana bentuk promosi kepada orang tua ketika menggunakan perangkat memasak dalam pembelajaran? Dan bagaimana pendapat orangtua?	Saat anak mendaftar sekolah sudah dikasih tau, karena sekolah tidak memiliki instagram jadi biasanya di story whatsapp saja karna ini hanya desa kecil kami saling berteman saja. (CDWKS 1.18)
19.	Bagaimana anak secara praktis menerapkan apa yang telah mereka pelajari ketika menggunakan perangkat memasak?	Mungkin saat tugas di rumah yaa, karna biasanya kami mengamati juga dengan melihat vidio anak tersebut. Oiyaa kemarin itu disini lagi musim ikan kecil-kecil (iwak saluang) nah rata-rata anak bisa memotong nya membuang perut ikan yang kemudian dijadikan tugas rumah oleh sekolah, khususnya kelas B. (CDWKS 1.19)

Tabatan Baru, 17 Februari 2025

Interviewe

PEMERINTAH KABUPATEN BARITO KUALA
TK NEGERI KURIPAN
DINAS PENDIDIKAN

Bapak S

Interviewer

Muzahadah Azzahra

Lampiran 7. Catatan Wawancara Guru Kelompok B

CATATAN WAWANCARA

GURU KELOMPOK B

KODE : CDWGKB 1
HARI/TANGGAL : Selasa, 17 Februari 2025
JAM : 11.20 – 12.30
TEMPAT : Ruang Kelompok B
INTERVIEWE : Ibu S
INTERVIEWER : Peneliti (Muzahadah Azzahra)

DESKRIPSI:

NO	PERTANYAAN	JAWABAN
1	Apa saja tema yang digunakan dalam program *cooking class*?	Untuk tema itu tidak terlalu formal ya, jadi apa saja yang ada disekitar kami olah sebagai tema dalam melaksanakan program ini, karna Cuma seminggu sekali yah jadi kami manfaaTKan saja apa yang ada, contohnya seperti ada musim pisang kami sama-sama bersama anak memetik buah tersebut, mengenalkan nya kepada anak, setelah itu baru lah di laksanakannya kelas memasak ini misalnya membuat makanan tradisional seperti kolak pisang, pais pisang, lempeng pisang, dan lain-lain. (CDWGKB 1.1)
2	Apakah setiap tema menggunakan perangkat memasak dalam	Tidak semua tema menggunakan perangkat memasak yang mungkin tergolong ekstrem pada anak seperti kompor gas, misalnya saja membuat

	pembelajaran? Atau hanya tema tertentu?	sandwich itu hanya memotong-motong sayuran yang diletakan di atas roti. (CDWGKB 1.2)
3	Apakah anak dikenalkan teknologi memasak melalui tema pembelajaran?	Lebih ke cara-cara saja, anak-anak biasanya menonton youtube dlu melalui LCD yang dimana cara memasak, pengenalan bahan-bahan, serta kehati-hatian dalam menggunakan perangkat. (CDWGKB 1.3)
4	Apakah ada puncak tema? Bagaimana bentuk kegiatannya?	Puncak tema secara khusus itu belum ada, tetapi puncak tema disini pada saat perpisahan sekolah nah kami disini ada juga ber eksperimen membuat ikan kering, jadi masing-masing anak nanti membawa hasil ikan kering nya untuk di pamerkan, semacam pameran mba, ada yang ikan kering sepat yang bentuk bunga, ada jenis ikan kering haruan (gabus) dan lain-lain. (CDWGKB 1.4)
5	Apakah CP yang diambil mewakili seluruh program pengembangan nilai agama, budi pekerti, jati diri, dasar-dasar literasi dan STEAM?	Iya itu sudah mewakili seluruh CP, plus nya lagi tujuan kami disini untuk kreativitas anak, karna anak-anak suka mengikuti kegiatan ibunya memasak daripada kita menganggap itu sebagai pengganggu lebih baik kita kembangkan saja, ya kan. (CDWGKB 1.5)
6	Apa saja materi pembelajaran untuk mengenalkan perangkat memasak kepada	Untuk materi kita sesuaikan dengan usia nya, mungkin kelompok A itu kenapa diberikan materi agak berat karena sudah

	anak? Mengapa memberikan materi itu?	terlatih dengan yang ringan-ringan di kelompok A. Pertama-tama itu kita kenalkan alat-alat memasak, kemudian cara penggunaannya serta keamanannya, menggunakan alat memasak mainan dulu untuk anak beradaptasi ya mungkin sebagian anak, mengenalkan bahan makanan dan keterkaitannya, mencuci dan menjaga kebersihan alat memasak. Tujuannya 1.Membangun kesadaran akan keamanan di dapur. 2. Mendorong perkembangan kognitif dan bahasa, melalui penyebutan nama dan fungsi alat. 3. Melatih motorik halus dan keterampilan hidup dasar (life skills). 4. Meningkatkan rasa percaya diri karena merasa dilibaTKan dalam aktivitas rumah. 5. Menumbuhkan minat dan rasa ingin tahu terhadap kegiatan memasak. (CDWGKB 1.6)
7	Materi apa yang diberikan kepada anak menggunakan perangkat memasak?	Materi yang diberikan kepada anak menggunakan perangkat memasak disesuaikan dengan usia dan tahap perkembangan mereka. Beberapa materi utama yang kami sampaikan di antaranya adalah pengenalan bahan makanan, seperti jenis-jenis sayuran, buah-buahan, dan bumbu dapur. Anak-anak diajarkan

		bagaimana cara mencuci bahan makanan, mengupas kulit buah atau sayur, serta mengenal fungsi alat-alat dapur sederhana seperti sendok, mangkuk, spatula, dan wajan mainan yang aman bagi anak. Selain itu, materi juga mencakup proses dasar memasak, misalnya mencampur adonan, mengaduk bahan, atau menghias makanan. Dalam setiap kegiatan, kami juga menyisipkan nilai-nilai edukatif seperti pentingnya menjaga kebersihan saat memasak, bekerja sama dalam kelompok, dan mengikuti instruksi dengan tertib. Melalui kegiatan ini, anak-anak tidak hanya belajar keterampilan memasak, tetapi juga mengembangkan kreativitas, motorik halus, dan tanggung jawab pribadi dalam melakukan suatu tugas. (CDWGKB 1.7)
8	Adakah SOP penggunaan perangkat memasak? Bagaimana sosialisasi SOP?	Setiap melaksanakan saya mengajar serta dapat menilai juga tetapi tidak tertulis, keamanan anak no satu, dibantu orangtua juga jadi tidak terlalu cape saat kami melaksanakan karena memang program ini bekerja sama dengan orangtua. Untuk SOP nya tidak tertulis mengalur saja, dan juga sebelum melaksanakan kami menonton youtube dulu bersama-sama. (CDWGKB 1.8)

9	Bisa ibu deskripsikan bagaimana sejauh ini perkembangan pada kreativitas anak? Apakah meningkat, semakin kuat, atau biasa saja?	Awal masuk sekolah itu ada beberapa anak yang sama sekali tidak mau memegang pulpen, kuas cat, pewarna, diajak main pun susah nangis aja. Kemudian beberapa waktu pengenalan memasak ini dia tertarik tuh, apalagi dikasih sayur yang asli kaya kacang panjang mau banget dia ikut, ikut mematah-matah kacang tersebut, kemudian lagi membuka cangkang telur ikut juga, seiring berjalannya waktu dari yang gak mau megang apa-apa jadi mau dan penasarannya tinggi, awalnya takut dengan alat warna dan kertas gambar jadi mau ikut kelas mewarna, bahkan bebas mengekspresikan dirinya dalam warna tersebut. Jadi menurut saya anak yang memang dari awal sudah memiliki kreatif dan imajinasi tinggi lebih kuat dan terus berkembang dengan adanya program memasak ini, kemudian anak yang takut mencoba hal baru tadi memiliki berubahan yang terus berkembang juga. (CDWGKB 1.9)

Tabatan Baru, 17 Februari 2025

Interviewe	Interviewer
Ibu S	Muzahadah Azzahra

Lampiran 8. Catatan Wawancara Orangtua Murid

CATATAN WAWANCARA

ORANGTUA MURID

KODE : CDWOTS 1

HARI, TANGGAL : Senin, 17 Februari 2025

JAM : 08.20 – 09.20

TEMPAT : Ruang Terima Tamu

INTERVIEWE : Ibu M

INTERVIEWER : Peneliti (Muzahadah Azzahra)

DESKRIPSI:

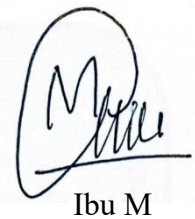
No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Bagaimana menurut ibu program *cooking class* untuk penguatan kreativitas anak ?	Menurut saya sih sangat membantu ya untuk perkembangan anak saya, jujur sebelum masuk TK anak saya cuek sukanya main aja gamau bantu saya bahkan dikasi tau makan aja bisa nolak, tetapi setelah masuk TK adanya program ini anak saya menyukai hal-hal yang berbau memasak, karena dia tau proses memasaknya kemudian dia ingin mencoba makanan hasil olahannya sendiri. Jadi program ini sangat baik, karna saya pribadi hanya ibu rumah tangga dari pada tidak ada kerjaan lebih baik saya ikut dalam proses perkembangan anak saya yang di arahkan oleh sekolah. (CDWOTS 1.1)

No.	Pertanyaan	Jawaban
2.	Bagaimana kreativitas anak setelah adanya program ini?	Makin berkembang, makan aja sekarang di rumah pertama harus bersih katanya, harus indah penampilan makanan. Ternyata ya selain program memasak anak saya kalau sedang menggambar sesuatu tu sangat rapi dan mewarna pun tidak asal-asalan, katanya supaya cantik mah kaya makanan juga harus cantik rapi bersih supaya enak dilihat. (CDWOTS 1.2)
3.	Bagaimana cara ibu menyalaraskan kreativitas anak melalui program *cooking class* pada saat di sekolah dan di rumah?	Sekarang sudah memahami ya kalau pada usia anak sekarang itu penting sekali untuk anak mengembangkan bakatnya, sudah tidak ada lagi paksaan bagi saya tentang calistung, jadi anak saya bermain bebas saja di rumah, memang saya ajari calistung tetapi dengan cara yang asik tidak membuat anak saya tertekan, tugas dari sekolah pun selalu ada misalkan apa yang dilakukan Azmi hari ini nah itu dibuat vidio yang dikirim ke grup whatsapp sekolah. Intinya tidak membatasi kreativitas anak, anak bebas meng eksplor sekitar. (CDWOTS 1.3)
4.	Apakah anak menyukai program ini?	Jelas suka sekali dia, tiap minggu tuh disini selain memasak yang pake

No.	Pertanyaan	Jawaban
		kompor tapi juga ada kaya bikin jus atau apa gitu, anak tuh keliatan happy sih, bahkan ga sabar ingin mencoba makanan atau minuman. (CDWOTS 1.4)
5.	Dari observasi saya kemarin setiap ada kegiatan orangtua disini terlihat antusias, bagaimana dengan ibu sendiri apakah ibu sangat antusias pada program ini?	Sangat antusias sekali, karna gini mbak kalau lagi praktek-praktek tuh anak lupa sama jajan, dia lebih suka dengan kegiatan sekolah, apalagi yang sehat-sehat kaya sayur buah, kami sebagai ortu tentu sangat menyukai itu karna sehat, makanya kami sangat antusias, ini kan Cuma kampung yah jadi kami saling berteman saja sesama ortu, anggap jadi healing kami lah tiap program ini. (CDWOTS 1.5)
6.	Hal apa yang dilakukan di rumah agar kreativitas anak seimbang dengan di sekolah?	Seperti kata saya tadi dikasih tugas oleh pihak sekolah, kami ortu pun tidak menuntut anak harus calistung saja. Saya biasanya kalau lagi memetik sayur disamping rumah pasti anak ikut membantu tanpa disuruh dia antusias sendiri mau. (CDWOTS 1.6)
7.	Apakah ada kegiatan khusus di rumah yang diperintahkan oleh pihak sekolah?	Khususnya tadi seperti bikin vidio kegiatan aja sih. (CDWOTS 1.7)

No.	Pertanyaan	Jawaban
8.	Bisa ibu deskripsikan kegiatan tersebut	Kemarin ada cara memasak ikan dari awal sampai mateng anak melihat yang dilakukan ibunya, menurut saya termasuk eksperimen juga, karna sebelum digoreng kan pake garam, asam, bawang nah anak melihat resep-resepnya. Pas mencoba pun saya tanya apa rasa ikan ini, kata Azmi rasanya ada asin enak mah. (CDWOTS 1.8)

Tabatan Baru, 17 Februari 2025

Interviewe	Interviewer
	
Ibu M	Muzahadah Azzahra

Lampiran 9. Catatan Dokumentasi Foto Perencanaan Kegiatan cooking class

CATATAN DOKUMENTASI (FOTO)

KEGIATAN *COOKING CLASS*

KODE : CDFPKCC 1

HARI, TANGGAL : Senin, 17 Februari 2025

TEMPAT : Ruang Terima Tamu

No.	Foto	Deskripsi
1.		**CDFPKCC 1.1** Diskusi Guru Dan Kepsek Disertai Komite (Karyawan Sekolah Untuk Penunjang Kegiatan *cooking class*). Selalu ada keterlibatan dengan komite dan karyawan untuk mendiskusikan kegiatan selanjutnya, seperti apa saja bahan, alat atau medianya.
2.		**CDFPKCC 1.2** Media Ajar *cooking class*. Meliputi alat-alat memasak dan bahan-bahan memasak.

3.		**CDFPKCC 1.3** Cuplikan Video Kegiatan Anak di Rumah. Anak diberikan tugas rumah oleh wali kelas yang kemudian di share orangtua dengan format vidio melalui whatsapp. Tugas tersebut berkaitan dengan program *cooking class*.

Lampiran 10. Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan cooking class

CATATAN DOKUMENTASI (FOTO)

KEGIATAN *COOKING CLASS*

KODE : CDFPLKCC 1

HARI, TANGGAL : Senin, 17 Februari 2025

TEMPAT : Ruang Terima Tamu

No.	Foto	Deskripsi
1.		**CDFPLKCC 1.1** Anak Mencuci Sayuran Sebelum Kegiatan *cooking class* 11
2.		**CDFPLKCC 1.2** Kegiatan Belajar Membuat telut dadar

3.		**CDFPLKCC 1.3** Kegiatan Memasak Orang Tua Mendampingi Anak Saat *cooking class*
4	 	**CDFPLKCC 1.4** Anak Membuat Burger Menggunakan Sayuran

5		**CDFPLKCC 1.5** Kegiatan *cooking class* Dilaksanakan Pada Pagi Hari
6		**CDFPLKCC 1.6** Anak-Anak Menonton Video Tutorial Sebelum *cooking class*
7	 	**CDFPLKCC 1.7** Kegiatan Belajar Membuat jus mangga

8		**CDFPLKCC 1.8** Kegiatan Belajar Membuat Sate Buah
9		**CDFPLKCC 1.9** Anak Membantu Orang Tua Menyuci Sayur di Rumah
10		**CDFPLKCC 1.10** Kegiatan Belajar Membuat Lempeng Pisang

Lampiran 11. Catatan Dokumentasi Foto Evaluasi Kegiatan cooking class

CATATAN DOKUMENTASI (FOTO)

KEGIATAN *COOKING CLASS*

KODE : CDFEKCC 1

HARI, TANGGAL : Senin, 17 Februari 2025

TEMPAT : Ruang Terima Tamu

No.	Foto	Deskripsi
1.		**CDFEKCC 1.1** Evaluasi Rutin Guru Pasca Pelaksanaan Program
2.		**CDFEKCC 1.2** Perubahan Anak Pasif Menjadi Aktif Lewat *cooking class*

3.		**CDFEKCC 1.3** Ekspresi Anak yang Antusias Menjelang *cooking class*. Anak-anak membagikan takjil olahan mereka serta sembako kepada para lansia di desa Tabatan Baru.

Lampiran 12. Catatan Dokumentasi Foto Wawancara

CATATAN DOKUMENTASI (FOTO)

WAWANCARA

KODE : CDFW 1

HARI, TANGGAL : Senin, 17 Februari 2025

TEMPAT : Ruang Terima Tamu

No.	Foto	**Deskripsi**
1.		**CDFW 1.1** wawancara kepada kepala sekolah

2.		**CDFW 1.2** Wawancara Kepada Guru Kelompok B
3.		**CDFW 1.2** Wawancara Kepada orang tua siswa

Lampiran 13. Catatan Dokumentasi (Foto) Sarana dan Prasarana

CATATAN DOKUMENTASI (FOTO)

SARANA DAN PRASARANA

KODE : CDFSDP 1

HARI, TANGGAL : 2025

TEMPAT :

No.	Foto	**Deskripsi**
1.		**CDFSDP 1.1** wawancara kepada kepala sekolah, tanaman disekitar lingkungan sekolah.

2.		**CDFSDP 1.2** blender dan alat membuat jus
3.		**CDFSDP 1.3** kompor dan peralatan memasak

4.	 	**CDFSDP 1.4** taman bermain kanak-kanak
5.		**CDFSDP 1.5** kondisi meja dan kursi belajar

6.		**CDFSDP 1.6** Proyektor Media Belajar Anak Anak

Lampiran 14. Triangulasi Data

TRIANGULASI DATA

No.	Fokus	Catatan Lapangan/ Observasi	Catatan Wawancara	Catatan Dokumentasi
1.	Perencanaan Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *cooking class* Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala.		CDWKS 1.1, CDWKS 1.8, CDWKS 1.10, CDWKS 1.11, CDWKS 1.6, CDWGKB 1.1 CDWGKB 1.6 CDWGKB 1.5, CDWOTS 1.3	CDFPKCC 1.1, CDFPKCC 1.2, CDFPKCC 1.3
2.	Pelaksanaan Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *cooking class* Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala.	CLP 1.1, CLP 1.2, CLP 1.3, CLP 1.4, CLP 1.5, CLP 1.6, CLP 1.7, CLP 2.1, CLP 2.2, CLP 2.3, CLP 2.4, CLP 2.5, CLP 2.6, CLP 2.7, CLP 3.1, CLP 3.2, CLP 3.3, CLP 3.4, CLP 3.5, CLP 3.6, CLP 3.7, CLP 3.8, CLP 4.1, CLP 4.2,	CDWKS 1.16, CDWKS 1.17, CDWKS 1.9, CDWKS 1.14, CDWKS 1.13, CDWKS 1.15, CDWGKB 1.2, CDWGKB 1.3, CDWGKB 1.8, CDWOTS 1.6, CDWOTS 1.7, CDWOTS 1.8, CDWOTS 1.5	CDFPLKCC 1.1, CDFPLKCC 1.2, CDFPLKCC 1.3, CDFPLKCC 1.4, CDFPLKCC 1.5, CDFPLKCC 1.6, CDFPLKCC 1.7, CDFPLKCC 1.8, CDFPLKCC 1.9, CDFPLKCC 1.10,

		CLP 4.3, CLP 4.4, CLP 4.5, CLP 4.6, CLP 4.7, CLP 4.8		
3.	Evaluasi Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *cooking class* Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala.		CDWKS 1.19, CDWKS 1.4, CDWKS 1.2, CDWKS 1.5, CDWKS 1.6, CDWKS 1.7, CDWGKB 1.9, CDWOTS 1.1, CDWOTS 1.2, CDWOTS 1.4	CDFEKCC 1.1, CDFEKCC 1.2, CDFEKCC 1.3

Lampiran 15. Modul ajar

Modul Ajar TK Negeri Kuripan : Cooking Class – Membuat Jus Buah Mangga

Tema **: Makanan dan Minuman Sehat**

Sub tema **: Minuman dari buah – Jus Mangga**

Kelompok/Usia **: B/ 5-6 Tahun**

Tujuan Pembelajaran :

- Anak mengenal buah mangga sebagai buah sehat.
- Anak mengetahui langkah-langkah membuat jus mangga.
- Anak dapat mengikuti instruksi dengan baik.
- Anak melatih motorik halus melalui kegiatan mencampur, menuang, dan menghias.

Rencana Kegiatan :

1. Pembukaan
    - Mengucap salam, berdoa, surah pendek, asmaul husna
    - Menyapa anak-anak dan menjelaskan kegiatan hari ini: "Hari ini kita akan jadi koki kecil! Kita akan bikin jus mangga!"
    - Bernyanyi bersama lagu bertema buah
    - Tanya jawab ringan
    - Menonton youtube tentang jus buah
2. Perkenalan Bahan dan Alat

- Gelas plastik
- Sendok
- blender
- Talenan (untuk guru)
- Pisau plastik / biasa (dipakai guru)
- Buah mangga matang (sudah dipotong dadu oleh guru)
- Air matang
- Madu, susu, atau gula cair (opsional)

3. Proses kegiatan
    - Anak duduk berkelompok kecil.
    - Guru membimbing setiap anak memasukkan potongan mangga ke dalam blender
    - Tambahkan sedikit air dan susu
    - Anak melihat hingga mangga hancur dan tercampur rata.
    - Tuangkan ke dalam gelas masing-masing.
    - Hias jus dengan potongan kecil mangga di atas atau sedotan warna-warni.
4. Mencicipi dan Refleksi

- Anak duduk bersama menikmati jus mangga buatan sendiri.

- Guru bertanya:

    - "Enak nggak jusnya?"

- "Apa rasanya manis? Segar?"
- "Siapa yang mau bikin lagi di rumah?"

5. Penutup
   Do'a

6. Penilaian

RUBRIK PENILAIAN (KELOMPOK B)

NO	NAMA	TEKNIK MEMASAK				KEBERSIHAN				KREATIVITAS			
		SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K
1	Thaher												
2	Azmi												
3	Jamil												
4	Rizwan												
5	Hasan												
6	Hussen												
7	Dali												
8	Hafizh												
9	Yusuf												
10	Akifa												
11	Afika												
12	Putri												
13	Salsa												
14	Nazwa												
15	Aisha												
16	Lesti												
17	Aisha												

KETERANGAN

a) SB = Sangat baik
b) B=Baik
c) C=Cukup
d) K=Kurang

Mengetahui

Plt. Kepala TK Negeri Kuripan

TK NEGERI KURIPAN

SAIHAN,S.Pd
NIP.196806292021211001

Guru Kelompok

SITI MULIA,S.Pd
NIP.197303012023212003

Modul Ajar TK Negeri Kuripan : Cooking Class – Membuat Lempeng Pisang

Tema **: Makanan Tradisional Indonesia**

Sub tema **: Makanan Khas Daerah - Kalimantan**

Kelompok/Usia **: B/ 5-6 Tahun**

Tujuan Pembelajaran :

- Anak mengenal makanan tradisional khas Kalimantan.
- Anak mengetahui bahan dan proses sederhana membuat lempeng pisang.
- Anak melatih motorik halus dengan mengaduk, menuang, dan mencetak adonan.
- Anak menumbuhkan rasa bangga terhadap makanan daerah.

Rencana Kegiatan :

1. Pembukaan
2. Perkenalan Bahan dan Alat
    - Pisang matang (jenis kepok atau raja, dilumatkan)
    - Tepung terigu
    - Sedikit gula
    - Air secukupnya
    - Garam (sedikit)
    - Margarin/minyak untuk menggoreng
    - Wadah besar
    - Sendok/spatula
    - Wajan
    - Kompor
    - Piring penyajian
3. Proses kegiatan
    - Anak mencuci tangan
    - Guru menunjukkan bahan-bahan dan cara melumat pisang
    - Anak ikut melumat pisang dan mengaduk campuran bahan dalam wadah.
    - Anak menuang adonan ke wajan yang sedang dimasak oleh guru (dibantu/dipandu).
    - Setelah matang, lempeng pisang disajikan di piring masing-masing.
    - Bisa ditambahkan topping opsional: keju parut, meses, atau madu
4. Mencicipi dan Refleksi

- Anak duduk menikmati lempeng pisang buatan sendiri.

Guru bertanya:

- "Lempeng pisangnya enak nggak?"
- "Siapa yang mau bikin di rumah?"
- "Kita bangga ya punya makanan khas dari Kalimantan!"Anak duduk bersama menikmati jus mangga buatan sendiri.

5. Penutup
   Do'a

6. Penilaian

RUBRIK PENILAIAN (KELOMPOK B)

NO	NAMA	TEKNIK MEMASAK				KEBERSIHAN				KREATIVITAS			
		SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K
1	Thaher												
2	Azmi												
3	Jamil												
4	Rizwan												
5	Hasan												
6	Hussen												
7	Dali												
8	Hafizh												
9	Yusuf												
10	Akifa												
11	Afika												
12	Putri												
13	Salsa												
14	Nazwa												
15	Aisha												
16	Lesti												
17	Aisha												

KETERANGAN

a) SB = Sangat baik
b) B=Baik
c) C=Cukup
d) K=Kurang

Mengetahui

Plt.Kepala TK Negeri Kuripan

SAHDAN,S.Pd
NIP.196806292021211001

Guru Kelompok

SITI MULIA,S.Pd
NIP.197303012023212003

Modul Ajar TK Negeri Kuripan : Cooking Class – Membuat Sate Buah

Tema **: Makanan Sehat**

Sub tema **: Buah-buahan segar**

Kelompok/Usia **: B/ 5-6 Tahun**

Tujuan Pembelajaran:

1. Anak mengenal berbagai jenis buah.
2. Anak melatih motorik halus (menusuk buah ke tusuk sate).
3. Anak belajar urutan dan pola sederhana.
4. Anak menumbuhkan rasa suka terhadap makanan sehat.

Rencana Kegiatan :

1. Pembukaan
   - Mengucap salam, berdoa, surah pendek, asmaul husna
   - Guru menyapa dan menjelaskan kegiatan: "Hari ini kita akan membuat sate buah yang sehat dan warna-warni!"
   - Bernyanyi bersama lagu bertema buah
   - Tanya jawab ringan
   - Menonton youtube tentang sate buah
2. Perkenalan Bahan dan Alat
   Buah-buahan potong kecil untuk anak :

- melon
- nanas
- jeruk
- papaya
- pisang
- tusuk sate

3. Proses kegiatan
   - Anak duduk berkelompok kecil.
   - Guru membimbing setiap anak menusukkan potongan buah
   - Anak menghitung ada berapa jenis buah, dan berkreasi dengan buah warna warni

   Mencicipi dan Refleksi

- Anak duduk bersama menikmati sate buah kreasi sendiri.

- Guru bertanya: tentang buah-buahan dan rasa ada yang manis dan asam

4. Penutup
   Do'a

5. Penilaian

RUBRIK PENILAIAN (KELOMPOK B)

NO	NAMA	TEKNIK MEMASAK				KEBERSIHAN				KREATIVITAS			
		SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K
1	Thaher												
2	Azmi												
3	Jamil												
4	Rizwan												
5	Hasan												
6	Hussen												
7	Dali												
8	Hafizh												
9	Yusuf												
10	Akifa												
11	Afika												
12	Putri												
13	Salsa												
14	Nazwa												
15	Aisha												
16	Lesti												
17	Aisha												

KETERANGAN

a) SB = Sangat baik
b) B=Baik
c) C=Cukup
d) K=Kurang

Mengetahui

Plt.Kepala TK Negeri Kuripan

SAHIDAN,S.Pd
NIP.196806292021211001

Guru Kelompok

SITI MULIA,S.Pd
NIP.197303012023212003

Modul Ajar TK Negeri Kuripan : Cooking Class – Membuat Telur Mata Sapi

Tema **: Makanan Sehat**

Sub tema **: Sumber Protein - Telur**

Kelompok/Usia **: B/ 5-6 Tahun**

Tujuan Pembelajaran :

- Anak mengenal telur sebagai sumber protein.
- Anak mengetahui cara sederhana memasak telur mata sapi.
- Anak belajar mengikuti instruksi dan menjaga keselamatan.
- Anak menumbuhkan minat terhadap makanan sehat buatan sendiri.

Rencana Kegiatan :

1. Pembukaan
    - Mengucap salam, berdoa, surah pendek, asmaul husna
    - Guru menyapa anak-anak: "Hari ini kita akan jadi chef dan belajar memasak telur mata sapi!"
    - Bernyanyi bersama lagu bertema telur/ayam
    - Tanya jawab ringan
    - Menonton youtube tentang telur ayam
2. Perkenalan Bahan dan Alat
    - Telur ayam
    - Margarin / Minyak goreng
    - Garam (opsional)
    - Kompor gas
    - Teflon
    - Spatula
    - Mangkuk
    - Piring saji
3. Proses kegiatan
    - Anak duduk berkelompok kecil.
    - Guru dan orang tua bekerja sama, anak memecahkan telur ke mangkuk
    - Anak melihat guru saat menggoreng telur
4. Mencicipi dan Refleksi

- Anak duduk bersama menikmati

Guru bertanya:

- "Telurnya enak nggak?"
- "Apa yang kalian pelajari hari ini?"
- "Siapa mau bantu mama/papa masak di rumah nanti?"

5. Penutup
   Do'a

6. Penilaian

RUBRIK PENILAIAN (KELOMPOK B)

NO	NAMA	TEKNIK MEMASAK				KEBERSIHAN				KREATIVITAS			
		SB	B	C	K	SB	B	C	K	SB	B	C	K
1	Thaher												
2	Azmi												
3	Jamil												
4	Rizwan												
5	Hasan												
6	Hussen												
7	Dali												
8	Hafizh												
9	Yusuf												
10	Akifa												
11	Afika												
12	Putri												
13	Salsa												
14	Nazwa												
15	Aisha												
16	Lesti												
17	Aisha												

KETERANGAN

a) SB = Sangat baik
b) B=Baik
c) C=Cukup
d) K=Kurang

Mengetahui

Kepala TK Negeri Kuripan

SAHDAN,S.Pd
NIP.196806292021211001

Guru Kelompok

SITI MULIA,S.Pd
NIP.197303012023212003

Lampiran 16. Sertifikat Kompeherensif

FAKULTAS TARBIYAH & KEGURUAN
UIN ANTASARI BANJARMASIN

SERTIFIKAT

KETERANGAN UJIAN KOMPREHENSIF

NO : B-2613/Un.14/III.b/PP.00.9/06/2025

Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin, Menerangkan bahwa :

Muzahadah Azzahra

NIM 2101010080182

Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini
*Yang bersangkutan benar telah mengikuti Ujian Komprehensif Batch II Tahun 2025. Berdasarkan hasil rekapitulasi nilai ujian komprehensif, yang namanya tersebut di atas dinyatakan **LULUS** dengan nilai akhir 77,58*
Demikian sertifikat ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Banjarmasin,
16 Juni 2025

Prof. Dr. Ahmad Muradi, M.Ag.
WAKIL DEKAN BIDANG
AKADEMIK DAN KELEMBAGAAN
NIP 1978 0808 2005 01 10 06

Lampiran 17. Surat Keterangan Telah Selesai Seminar Proposal

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
JURUSAN PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136
Website: www.piaud.uin-antasari.ac.id; *E-mail*: piaud@uin-antasari.ac.id

SURAT KETERANGAN
Nomor: 320/Un.14/III.1.k/PP.00.9/08/2024

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa:

Nama	:	Muzahadah Azzahra
NIM	:	210101080182
Jurusan/Program Studi	:	PIAUD
Alamat	:	Jln. Garuda, Gg. Kenari, RT6/RW6, Landasan Ulin, Banjarbaru

adalah benar telah melaksanakan Seminar Desain Operasional Skripsi yang berjudul:

PENGUATAN KREATIVITAS ANAK MELALUI PROGRAM COOKING CLASS DI TK NEGERI KURIPAN BARITO KUALA

Pada Hari/ Tanggal : Senin, 18 Maret 2024

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ketua Program Studi PIAUD,

H. Samdani

Lampiran 18. Catatan Konsultasi Dengan Dosen Pembimbing

BUKU KONSULTASI
BIMBINGAN SKRIPSI

NAMA	MUFAHADAH AZZAHRA
NIM	2101010801 82
PROGRAM STUDI	PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
TANGGAL SURAT PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	15 FEBRUARI 2024
TANGGAL SEMINAR PROPOSAL	18 MARET 2024
DOSEN PEMBIMBING BIDANG	DYAH AGETTA PRAMESTY KOEMARSO M.Pd
JUDUL SKRIPSI :	PENGUATAN KREATIVITAS ANAK MELALUI PROGRAM COOKING CLASS DI TK NEGERI KURIPAN BARITO KUALA

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
BANJARMASIN
TAHUN 2024 M/1445 H

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
ANTASARI
BANJARMASIN

LEMBAR KONSULTASI

REKAPITULASI KEGIATAN KONSULTASI

No.	Tanggal	Bab/Bagian
1	Kamis / 03 Okt 2024	I . II . III
2	Selasa / 14 Jan 2025	I . II . III
3	Rabu / 19 Feb 2025	I . II . III
4	Jumat / 21 Feb 2025	III
5	Selasa / 25 Feb 2025	III , Lampiran
6	Senin / 10 Mar 2025	IV
7	Selasa / 15 Apr 2025	V
8	Kamis / 24 Apr 2025	IV
9	Selasa / 29 Apr 2025	I, IV , V
10	Selasa / 13 Mei 2025 Senin / 9 Juni 2025	I , II , III , IV , V

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
1	Kamis 3 Okt 2024	- Latar belakang - Footnote - Merapikan tabel - Wawancara secara garis besar - Terjemahan letakkan di lampiran	
2	Selasa 19 Jan 2025	- Definisi Operarional - Periksa typo	
3	Selasa 11 Feb 2025	- pedoman penggalian data	
4	Rabu 19 Feb 2025	- Daftar pertanyaan / wawancara (wawancara mengalir sesuai dg jawaban)	
5	Jumat 21 Feb 2025	- Triangulasi data - Lampiran foto	
6	Selasa 25 Feb 2025	- Saran lebih spesifik - Lampiran font 10, spasi 1.	
7	Senin 10 Maret 2025	- Identitas anak ganti dengan jenis kelamin - Coading kutipan wawancara dan observasi	
8	Selasa 15 April 2025	- jelaskan prosesnya - analisis data berdasarkan teori	
9	Kamis 24 April 2025	- Hapus kalimat yg tidak termasuk kedalam judul - dungutkan kata kreativitas disemua perencanaan, pelaksanaan. - tambahkan link doi - Rapikan daftar pustaka	

Ke-	Tanggal	Catatan Konsultasi	Tanda Tangan
10	Selasa 29 April 2025	- Latar belakang dipersingkat - tambahkan ayat suci al-Qur'an - penelitian terdahulu : persingkat gabtkan narasi saja.	
11	Selasa 13 Mei 2025	- secara keseluruhan, skripsi cukup berkesinambungan dari latar belakang, teori, metode, hingga hasil. Namun, keterhubungan antara teori dan temuan di bab IV belum cukup kuat. menyebabkan nilai akademiknya belum optimal.	
12	Senin 9 juni 2025	- perbaiki semua penulisan - periksa typo - Acc	

Lampiran 19. Surat Izin Riset

KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI ANTASARI BANJARMASIN
FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
Jalan Jenderal Ahmad Yani Km. 4.5 Banjarmasin 70235
Telepon: (0511) 3265426; (0511) 6783136
E-mail: ftk@uin-antasari.ac.id *Website:* ftk.uin-antasari.ac.id

Nomor : B- 0312 /Un.14/III.1/PP.00.9/02/2025 13 Februari 2025
Sifat : Penting
Lampiran : 1 (Satu) Berkas
Hal : Mohon Izin Riset

Yth.Kepala TK Negeri Kuripan
Kabupaten Barito Kuala

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Sehubungan rencana penelitian yang akan dilaksanakan oleh mahasiswa (i) dalam rangka penyusunan skripsi, maka dengan ini kami mohon izin serta bantuan Bapak/Ibu agar kiranya berkenan memberikan informasi/data yang diperlukan oleh :

Nama	:	Muzahadah Azzahra
NIM	:	210101080182
Program Studi	:	PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
Fakultas	:	Tarbiyah dan Keguruan
Alamat	:	Jl. Garuda, Gg. kenari, RT.05, RW.05, Landasan Ulin, Banjarbaru.
No HP	:	082354583666

Kami sampaikan pula sebagai Satker berpredikat Zona Integritas Wilayah Bebas dari Korupsi (ZI-WBK) menuju Zona Integritas Wilayah Birokrasi Bersih Melayani (ZI-WBBM) UIN Antasari Banjarmasin berkomitmen terus menjaga integritas serta terus meningkatkan Kualitas kinerja dan Pelayanan.

Demikian surat keterangan ini kami sampaikan, atas perhatian dan perkenan Bapak/Ibu serta kerjasamanya yang baik kami ucapkan terimakasih.
Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Banjarmasin, 13 Februari 2025
Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kelembagaan,

Prof. Dr. Ahmad Muradi, M.Ag
NIP 197808082005011006

Tembusan :
Dekan Fakultas Tarbiyah dan Keguruan

Lampiran 20. Surat telah selesai riset

TAMAN KANAK-KANAK NEGERI KURIPAN

TABATAN BARU

KECAMATAN KURIPAN KAB.BARITO KUALA

Jl. Desa Tabatan Baru RT.04 RW.00 Kecamatan Kuripan Kode Pos. 70552

SURAT KETERANGAN TELAH SELESAI MELAKUKAN PENELITIAN

NOMOR : 400.3.2/ 01 /TKN-KRP/VI/2025

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama	: SAHDAN,S.Pd
Jabatan	: Kepala Sekolah TK Negeri Kuripan
Alamat Unit	: Desa Tabatan Baru Kecamatan Kuripan Kabupaten Barito Kuala

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama	: MUZAHADAH AZZAHRA
NIM	: 210101080182
Jenis Kelamin	: Perempuan
Alamat	: Jln. Garuda, Gg.Kenari,RT.05, RW.05.Landasan Ulin Banjarbaru
Semester	: VIII
Jurusan	: Pendidikan Islam Anak Usia Dini

Yang bersangkutan telah melakukan penelitian dalam rangka mengerjakan Skripsi yang berjudul**"Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program Cooking Class Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala"**Tanggal Riset : 17 Februari – 17 April 2025.

Demikian surat keterangan ini di buat, untuk diketahui dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tabatan Baru, 24 Mei 2025

Kepala TK Negeri Kuripan

PEMERINTAH KABUPATEN BARITO KUALA
TK NEGERI KURIPAN
DINAS PENDIDIKAN

SAHDAN,S.Pd

NIP.196806292021211001

Lampiran 21. Surat Keputusan Dosen Pembimbing Skripsi

KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN
UIN ANTASARI BANJARMASIN
NOMOR 65 TAHUN 2024
TENTANG
PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI SEMESTER GENAP
TAHUN AKADEMIK 2023/2024

DEKAN FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN UIN ANTASARI,

Menimbang :
a. bahwa untuk kelancaran mahasiswa Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Antasari Banjarmasin membuat skripsi, maka perlu menetapkan Dosen-Dosen Fakultas Tarbiyah dan Keguruan untuk menjadi pembimbing;
b. bahwa nama-nama sebagaimana tersebut dalam Surat Keputusan ini dipandang mampu dan cakap untuk ditetapkan sebagai Dosen Pembimbing Skripsi dimaksud.

Mengingat :
1. Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Peraturan Presiden RI Nomor 36 Tahun 2017 tanggal 3 April 2017 tentang Universitas Islam Negeri Antasari Banjarmasin;
3. Peraturan Pemerintah No. 60 Tahun 1999 tentang Pendidikan Tinggi;
4. Surat Keputusan Menteri Agama No. 30 Tahun 2017 tentang Organisasi dan Tata Kerja UIN Antasari;
5. Surat Keputusan Menteri Agama No. 36 Tahun 2017 tentang Statuta UIN Antasari Banjarmasin;
6. Keputusan Rektor IAIN No. 217A Tahun 2012 tentang Perubahan atas Keputusan Rektor No. 72 Tahun 2007 tentang Pedoman Penulisan Skripsi Program Strata Satu (S-1) IAIN Antasari Banjarmasin.

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TARBIYAH DAN KEGURUAN UIN ANTASARI TENTANG PENETAPAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI MAHASISWA SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2023/2024

Pertama : Menunjuk dan menugaskan kepada:

Nama	:	Dyah Ageng Pramesty Koenarso, S.Pd, M.Pd
NIP/NUP	:	201702003
Pangkat/Golongan	:	III/b
Jabatan Akademik	:	Asisten Ahli

Sebagai Pembimbing skripsi untuk membimbing mahasiswa penyusun skripsi:

Nama	:	Muzahadah Azzahra
NIM	:	210101080182
Jurusan/Prodi	:	PIAUD
Judul Skripsi	:	PENGUATAN KREATIVITAS ANAK MELALUI PROGRAM COOKING CLASS DI TK NEGERI KURIPAN BARITO KUALA

Kedua : Biaya akibat dikeluarkannya keputusan ini dibebankan kepada DIPA UIN Antasari Banjarmasin.

Ketiga : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini, maka akan diadakan perbaikan dan perubahan sebagaimana mestinya.Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan, dengan ketentuan bahwa apabila terdapat kekeliruan dalam penetapan ini, maka akan diadakan perbaikan dan perubahan seperlunya.

Ditetapkan di Banjarmasin
pada tanggal 15 Februari 2024
DEKAN,

Dr. H. Hamdan, M.Pd.
NIP. 19660405199303005

Tembusan:
Rektor UIN Antasari Banjarmasin;
Ketua Prodi;
Dosen Pembimbing;

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama	: Muzahadah Azzahra
NIM	: 210101080182
Tempat, Tanggal Lahir	: Tabatan Baru, 22 Februari 2003
Kebangsaan	: Indonesia
Alamat	: Desa Tabatan Baru, RT.05, RW.00, Kec. Kuripan, Kab. Barito Kuala
No. HP	: 082354583666
Alamat Email	: muzahadahazzahra@gmail.com
Orang Tua	: Sahdan dan Siti Mulia
Anak ke-	: 3 dari 3 Bersaudara
Asal Sekolah	: SDN Tabatan Baru SMPN 1 Kuripan SMAN 1 Kuripan
Pengalaman Organisasi/Kerja	: -
Prestasi Akademik	: -
Prestasi Nonakademik	: -
Daftar Karya Ilmiah	: -

Banjarmasin, 25 Juni 2025

Penulis