

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Tempat Penelitian

Sebelum peneliti menyajikan data tentang penguatan kreativitas anak melalui program *cooking class* di TK negeri kuripan barito kuala, peneliti akan memberikan gambaran lokasi yang akan peneliti sajikan:



Gambar 4. 1 TK Negeri Kuripan Barito Kuala

a. Letak dan Keadaan Geografis TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Penelitian kualitatif ini dilaksanakan di TK Negeri Kuripan Barito Kuala yang berlokasi di desa Tabatan Baru Kec. Kuripan, Kab. Barito Kuala pada tahun 2024/2025. Luas area sekolah sekitar 960 m², untuk saat ini masih belum mendapatkan akreditasi karena baru saja di negerikan pada tahun 2021, sebelumnya status sekolah ini adalah swasta dengan nomor statistik sekolah (NSS) 002150316004 yang terakreditasi C dengan nomor SK akreditasi No. PAUD-

TK/6304/0015/08/2018 pada tanggal 28 Agustus 2018. Bangunan dan lokasi TK Negeri Kuripan dalam kondisi baik yang berada di dekat Sekolah dasar, kantor desa, puskesmas desa, kelompok bermain, pemukiman warga setempat.

b. Profil Singkat Berdirinya TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Sekolah TK Negeri Kuripan Barito Kuala hadir dalam pelayanan pendidikan untuk anak usia dini dengan ciri khas Muslim, berdiri sejak 1 Juni 2004 yang dikelola penuh cinta dan didedikasi oleh pemerintah. TK Negeri Kuripan merupakan salah satu sekolah berstatus Negeri yang berada di wilayah Tabatan Baru, Kec. Kuripan, Kab. Barito Kuala, Kalimantan Selatan.

c. Data lembaga

Nama	: TK Negeri Kuripan
Alamat	: Desa Tabatan Baru RT.04
Kecamatan	: Kuripan
Kota	: Barito Kuala
Provinsi	: Kalimantan Selatan
Didirikan	
1) Sebelum Negeri	: 01 Juni 2004
2) Dinegerikan	: 21 Juni 2022
Status Tanah	: Milik TK Negeri Kuripan
Luas Tanah	: 960 m ²
Luas Bangunan Sekolah	: 112 m ²
NSS/NSPN	: 002150316004/30314061
Ijin Operasional	: 188,45/268/KUM/2022

Status Akreditasi Masih

- 1) Swasta : C
- 2) Tanggal Akreditasi : 28 Agustus 2018
- 3) Nomor SK Akreditasi : No. PAUD-TK/6304/0015/08/2018

Status Akreditasi Sudah

- Negeri : Belum
- Telpon : 082268553400
- Status Sekolah : Negeri
- Hari Efektif : Senin-Sabtu (08.00 WITA s/d 11.00 WITA)

d. Visi Misi dan Tujuan TK Negeri Kuripan Barito Kuala

TK Negeri Kuripan memiliki visi, misi dan tujuan untuk meningkatkan pendidikan yang unggul dalam menyediakan layanan pendidikan berkualitas. Adapun isi dari visi, misi dan tujuan TK Negeri Kuripan adalah sebagai berikut.

1) Visi:

**Untuk Menghasilkan Generasi Muslim Yang Berakhlak Mulia Kreatif,
Cerdas, Dan Mandiri.**

2) Misi:

- a) Membiasakan anak untuk bersikap bertutur kata yang sopan
- b) Mengembangkan bakat dan kemampuan anak melalui bermain sambil belajar.
- c) Bekerjasama dengan semua pihak dalam upaya peningkatan mutu pendidikan.

d) Berupaya menjadikan sekolah unggulan melalui kegiatan kemasyarakatan untuk menciptakan dan mengangkat nilai-nilai keislaman.

e) Menyiapkan Anak didik dengan kegiatan kecakapan hidup.

3) Tujuan:

Untuk memberikan layanan pendidikan bagi anak usia dini dalam upaya mengembangkan kemampuan pembiasaan (nilai moral, agama, disiplin, mandiri) dan kemampuan dasar (bahasa, kognitif, fisik, seni) sebagai bekal untuk melanjutkan kejenjang sekolah dasar (SD).

e. Data Anak Kelompok B di TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Berikut penyajian data anak kelompok B di TK Negeri Kuripan Barito Kuala. Terlihat pada tabel 4.1 di bawah ini.

Tabel 4. 1 Data Anak Kelompok B di TK Negeri Kuripan Barito Kuala

No.	Insial Nama	Jenis Kelamin
1	AF	Perempuan
2	AK	Perempuan
3	HA	Laki-Laki
4	S	Perempuan
5	AHB	Laki-Laki
6	RMR	Laki-Laki
7	L	Perempuan
8	Y	Laki-Laki
9	MA	Laki-Laki
10	MJ	Laki-Laki
11	MT	Laki-Laki
12	A	Perempuan
13	NNA	Perempuan
14	AI	Perempuan
15	MH	Laki-Laki
16	AH	Laki-Laki
17	ANP	Perempuan

f. Struktur Organisasi

TK Negeri Kuripan Barito Kuala memiliki tenaga pendidik sebanyak 3 orang yang cukup kompeten dalam pembelajaran dan 2 orang karyawan penunjang, untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada tabel 4.2 di bawah ini:

Tabel 4. 2 Keadaan Personil TK Negeri Kuripan Barito

No	Nama	Jabatan
1	Sahdan, S.Pd	Kepala Sekolah
2	Nurul Hikmah, S.Pd	Tata Usaha, Wali Kelas TK A
3	Siti Mulia, S.Pd	Sekretaris, Wali Kelas TK B
4	Normakiah	Karyawan
5	Husnul Khatimah	Karyawan

g. Sarana dan Prasarana TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan kepala sekolah yang peneliti lakukan, peneliti memperoleh data tentang sarana dan prasarana yang dimiliki TK Negeri Kuripan. Berikut ini penyajian data sarana dan prasarana TK Negeri Kuripan yang dapat dilihat pada tabel 4.3 di bawah ini:

Tabel 4. 3 Prasarana TK Negeri Kuripan, Barito Kuala

No	Nama Ruang	Ukuran	Jumlah	Kondisi
1	Ruang Kelas A	8 x 7	1	Baik
2	Ruang Kelas B	8 x 7	1	Baik
3	WC Guru	3 x 3	1	Baik
4	WC Umum	3 x 3	1	Baik
5	Halaman	10 x 15	1	baik

Ada berbagai macam sarana pembelajaran *cooking class* di TK Negeri Kuripan, Barito Kuala dapat dilihat dari table 4.4 berikut ini:

Tabel 4. 4 Sarana TK Negeri Kuripan, Barito Kuala

No	Nama Barang	Jumlah	Kondisi Barang	Keterangan
1	Kipas Angin	5	Baik	Kelas A-B
2	Sound System	1	Baik	gabung
3	Meja Kayu	10	Baik	Kelas A-B

No	Nama Barang	Jumlah	Kondisi Barang	Keterangan
4	Meja Plastik	5	Baik	Kelas A-B
5	Kursi Plastik	20	Baik	Kelas A-B
6	Kabel	3	Baik	Kelas A-B
7	Papan Tulis	2	Baik	Kelas A-B
8	Laptop	2	Baik	Kelas A-B
9	Lcd	2	Baik	Kelas A-B
10	Kompor Gas	1	Baik	gabung
11	Tabung Gas	1	Baik	gabung
12	Sendok	30	Baik	Kelas A-B
13	Garpu	30	Baik	Kelas A-B
14	Teflon	1	Baik	gabung
15	Panci	1	Baik	gabung
16	Piring	30	Baik	Kelas A-B
17	Mangkok	30	Baik	Kelas A-B
18	Gelas	30	Baik	Kelas A-B
19	Teko Plastik	2	Baik	Kelas A-B
20	Pisau	3	Baik	Kelas A-B
21	Blender	1	Baik	gabung
22	Galon	2	Baik	Kelas A-B

B. Penyajian data

1) Perencanaan Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *cooking class* Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Sebelum TK ini berstatus sebagai sekolah negeri, lembaga ini merupakan sebuah yayasan yang berdiri sejak tahun 2004. Pada masa itu, pendekatan pembelajaran yang digunakan masih sangat terbatas, hanya berfokus pada kemampuan calistung tanpa adanya variasi dalam metode maupun kegiatan belajar. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan fasilitas dan sumber daya yang tersedia di sekolah, terlebih karena sekolah berada di wilayah pedesaan. Namun demikian, lokasi sekolah yang berada di desa dengan sumber daya alam melimpah seperti tanah yang subur dan masyarakat yang mayoritas berprofesi sebagai nelayan dan ibu rumah tangga menjadi potensi besar yang dapat dimanfaatkan sebagai sarana pembelajaran. Dari

kondisi tersebut, sekolah mulai menggagas program pembelajaran yang berbasis potensi lokal, yaitu “*cooking class*” (CDWKS 1.1)⁵⁶.

Tujuan utama dari program ini tidak hanya sebatas pada pengembangan aspek perkembangan anak, tetapi juga sebagai sarana menumbuhkan kreativitas. Anak-anak di lingkungan ini sudah terbiasa bermain masak-masakan, memegang pisau plastik, atau merawat tanaman bersama orang tua mereka. Kebiasaan ini kemudian dijadikan dasar untuk mengembangkan kegiatan belajar yang bermakna dan kontekstual, karena sekolah merasa sayang apabila potensi tersebut tidak dimanfaatkan dengan baik (CDWKS 1.1)⁵⁷.

Pemilihan program ini juga didasarkan pada pendekatan pemanfaatan lingkungan sekitar. Sekolah yang berada di tengah-tengah masyarakat dengan lahan pertanian yang subur memfasilitasi kegiatan menanam bersama orang tua, misalnya menanam tomat, cabai, terong, dan sayuran lainnya. Sayuran yang ditanam ini tidak hanya menjadi media belajar mengenal jenis-jenis tanaman, tetapi juga dapat digunakan dalam kegiatan *cooking class* sebagai bahan utama (CDWKS 1.8)⁵⁸.

Dalam perencanaan kegiatan, sekolah berusaha menyusun praktik memasak yang sangat sederhana agar mudah dipahami oleh anak-anak. Menariknya, tidak ada biaya yang dibebankan kepada orang tua karena seluruh kebutuhan didukung oleh Dinas Pendidikan Kabupaten Barito Kuala. Walaupun begitu,

⁵⁶ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.1

⁵⁷ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.1

⁵⁸ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.8

pengadaan alat dan bahan masih berlangsung secara bertahap karena proses fasilitasi masih berjalan (CDWKS 1.10)⁵⁹. Dukungan dari dinas pun sangat besar. Sekolah diberikan kepercayaan penuh untuk melaksanakan program ini dan secara bertahap difasilitasi untuk menjalankannya dengan optimal (CDWKS 1.11)⁶⁰.



*Gambar 4. 2 Diskusi Guru Dan Kepsek Disertai Komite (Karyawan Sekolah Untuk Penunjang Kegiatan *cooking class*)⁶¹*

Pada gambar 4.2 terlihat suasana diskusi antara kepala sekolah, guru, dan beberapa orang tua murid yang berlangsung dalam suasana santai namun serius. Pertemuan ini merupakan bagian dari sosialisasi awal program *cooking class* yang dirancang untuk mendukung penguatan kreativitas anak usia dini di lingkungan sekolah. Kepala sekolah bersama salah satu guru menyampaikan penjelasan mengenai tujuan dan manfaat dari program tersebut, sekaligus mendengarkan tanggapan serta masukan dari para orang tua.

⁵⁹ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.10

⁶⁰ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.11

⁶¹ Catatan Dokumentasi Foto Perencanaan Kegiatan Cooking Class 1.1

Respon awal dari guru-guru terhadap program ini cukup beragam. Mereka mulai memahami pentingnya kreativitas dalam perkembangan anak, dan dengan kesadaran tersebut, mereka menerima baik kehadiran program ini. Namun tetap ada kekhawatiran terkait keterbatasan fasilitas dan tenaga pengajar, terutama dalam hal pengawasan anak selama kegiatan berlangsung. Menanggapi hal ini, Dinas Pendidikan memberikan kelonggaran agar pelaksanaan program dapat melibatkan orang tua murid sebagai pendamping, sehingga pelaksanaan kegiatan tetap berjalan aman dan efektif (CDWKS 1.6)⁶².

Tema yang diangkat dalam kegiatan ini tidak terlalu formal, melainkan disesuaikan dengan kondisi sekitar dan waktu pelaksanaan yang hanya seminggu sekali. Misalnya, ketika sedang musim pisang, anak-anak diajak bersama guru untuk memetik buah tersebut dan mengenalnya terlebih dahulu. Setelah itu, kegiatan dilanjutkan dengan memasak makanan tradisional seperti kolak pisang, pais pisang, atau lempeng pisang (CDWGKB 1.1)⁶³.

Materi pembelajaran pun disesuaikan dengan usia dan tahapan perkembangan anak. Anak-anak terlebih dahulu dikenalkan pada alat-alat memasak, penggunaannya, serta pentingnya menjaga kebersihan dan keamanan selama kegiatan berlangsung. Beberapa anak bahkan menggunakan alat masak mainan terlebih dahulu agar lebih terbiasa sebelum

⁶² Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.6

⁶³ Catatan Dokumentasi Wawancara Guru Kelompok B 1.1

menggunakan alat yang sesungguhnya (CDWGKB 1.6)⁶⁴. Tujuan dari pembelajaran ini sangat beragam, di antaranya adalah membangun kesadaran akan keamanan di dapur, mendorong perkembangan kognitif dan bahasa melalui penyebutan nama dan fungsi alat, melatih motorik halus serta keterampilan hidup dasar, meningkatkan rasa percaya diri anak, dan menumbuhkan minat serta rasa ingin tahu terhadap dunia memasak (CDWGKB 1.6)⁶⁵.



Gambar 4. 3 Media Ajar *cooking class*⁶⁶

Gambar 4.3 di atas menunjukkan berbagai jenis buah-buahan segar yang disiapkan sebagai bahan utama dalam kegiatan *cooking class*. Buah-buahan seperti pisang, jeruk, melon, pepaya, dan nanas disusun dalam satu wadah, siap untuk digunakan oleh anak-anak dalam praktik memasak sederhana di sekolah. Pemilihan buah-buahan ini disesuaikan dengan kebutuhan gizi serta kemudahan pengolahan oleh anak-anak usia dini. Selain

⁶⁴ Catatan Dokumentasi Wawancara Guru Kelompok B 1.6

⁶⁵ Catatan Dokumentasi Wawancara Guru Kelompok B 1.6

⁶⁶ Catatan Dokumentasi Foto Perencanaan Kegiatan Cooking Class 1.2

itu, keberagaman warna dan bentuk buah juga menarik perhatian anak-anak sehingga dapat meningkatkan semangat dan ketertarikan mereka dalam mengikuti kegiatan ini.

Tak hanya bahan masakan, gambar berikutnya juga memperlihatkan fasilitas yang digunakan dalam pelaksanaan *cooking class*, seperti kompor gas portabel, wajan, air galon, serta perlengkapan makan dan minum berupa piring, gelas, dan sendok yang disimpan rapi dalam keranjang. Semua peralatan ini disusun dengan memperhatikan aspek keamanan dan kemudahan akses bagi guru maupun anak-anak. Penataan yang rapi dan terorganisir tersebut menunjukkan kesiapan pihak sekolah dalam menyelenggarakan kegiatan praktik yang melibatkan partisipasi aktif anak didik secara langsung.

Kegiatan *cooking class* ini juga mendukung pencapaian pembelajaran (CP) sesuai kurikulum yang berlaku. Bahkan, menurut guru, program ini justru menjadi penguat terhadap capaian tersebut karena anak-anak memiliki kecenderungan mengikuti aktivitas ibunya memasak. Daripada kebiasaan itu dianggap sebagai gangguan, sekolah memilih untuk mengembangkannya menjadi potensi yang bernilai pendidikan (CDWGKB 1.5)⁶⁷.

Orang tua pun turut menyadari pentingnya memberi ruang kebebasan kepada anak untuk bereksplorasi. Mereka tidak lagi memaksakan anak menguasai calistung secara kaku, melainkan lebih terbuka terhadap pendekatan belajar yang menyenangkan. Di rumah, orang tua tetap

⁶⁷ Catatan Dokumentasi Wawancara Guru Kelompok B 1.5

mengajarkan calistung, namun dengan metode yang tidak menekan anak. Komunikasi antara sekolah dan orang tua pun berjalan aktif, misalnya melalui pengumpulan tugas dalam bentuk video kegiatan anak sehari-hari yang dikirimkan ke grup WhatsApp sekolah. Dengan begitu, kreativitas anak tetap berkembang secara alami tanpa dibatasi oleh tekanan akademik (CDWOTS 1.3)⁶⁸.



Gambar 4. 4 Kegiatan Anak di Rumah⁶⁹

Terlihat pada gambar 4.4 di atas, seorang ibu sedang memetik daun singkong di kebun bersama anaknya yang tampak membawa ember berisi hasil panen. Aktivitas ini menunjukkan keterlibatan langsung orang tua dalam kegiatan yang berkaitan dengan bahan makanan alami, sekaligus memberikan contoh nyata kepada anak tentang proses mendapatkan bahan masakan dari lingkungan sekitar. Momen seperti ini tidak hanya mempererat hubungan antara orang tua dan anak, tetapi juga menanamkan nilai-nilai kemandirian,

⁶⁸ Catatan Dokumentasi Wawancara Orang Tua Siswa 1.3

⁶⁹ Catatan Dokumentasi Foto Perencanaan Kegiatan Cooking Class 1.3

kecintaan terhadap alam, serta memperkenalkan anak pada sumber pangan sehat yang bisa dimanfaatkan dalam kegiatan *cooking class* di sekolah.

2) Pelaksanaan Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *cooking class* Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Dalam kegiatan memasak di kelas, penggunaan alat dan perlengkapan dapur harus disesuaikan dengan jumlah anak didik agar aktivitas berjalan lancar dan aman. Salah satu alat utama yang digunakan adalah kompor gas. Namun, karena keterbatasan fasilitas, kompor gas yang tersedia di kelas hanya satu unit. Hal ini menuntut guru untuk mengatur strategi pelaksanaan kegiatan agar semua anak tetap mendapatkan pengalaman yang sama, misalnya dengan sistem giliran atau membagi waktu secara efisien agar semua murid bisa terlibat aktif dalam proses memasak. Sementara itu, untuk perangkat dapur lainnya seperti pisau, gunting, sendok, garpu, dan perlengkapan sejenis, jumlahnya disesuaikan dengan jumlah murid. Di kelompok B yang berjumlah 16 anak, perangkat-perangkat tersebut disediakan masing-masing sebanyak 16 buah. Dengan demikian, setiap anak memiliki alat masing-masing untuk digunakan secara mandiri, sehingga meminimalkan antrian serta meningkatkan partisipasi aktif dalam kegiatan.

Pendekatan ini juga mendukung pengembangan keterampilan motorik halus dan melatih tanggung jawab anak terhadap penggunaan alat secara aman dan tepat. Hari yang telah ditentukan untuk kegiatan memasak akhirnya tiba, dan suasana di kelas pun terasa berbeda dari biasanya. Sejak pagi hari, para murid datang dengan semangat, mengenakan pakaian santai dan

membawa perlengkapan masing-masing, mulai dari celemek, wadah makanan, hingga alat-alat kecil yang dibutuhkan. Guru dan orang tua yang terlibat juga tampak sibuk menyiapkan area kegiatan, memastikan semua bahan dan alat tersusun rapi dan siap digunakan. Kegiatan ini menjadi salah satu momen pembelajaran yang dinanti-nantikan karena memberikan pengalaman langsung yang menyenangkan dan bermakna bagi anak-anak. Kegiatan dimulai sejak pagi pukul 08.30 WITA dan berlangsung hingga pukul 11.00 WITA. Dalam rentang waktu tersebut, anak-anak mengikuti berbagai tahapan memasak secara bergiliran dan terarah, sesuai dengan pembagian tugas yang telah disepakati. Meski hanya berdurasi dua setengah jam, setiap detik diisi dengan aktivitas yang menyenangkan dan edukatif. Anak-anak belajar mencuci bahan, mengolah makanan, hingga menyajikannya dengan penuh antusias. Waktu yang terbatas justru menumbuhkan semangat kerja sama dan kedisiplinan, menciptakan suasana belajar yang hangat, aktif, dan penuh keceriaan (CDWKS 1.16)⁷⁰, (CDWKS 1.17)⁷¹.

⁷⁰ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.16

⁷¹ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.17



Gambar 4. 5 Anak Mencuci Sayuran Sebelum Kegiatan Memasak⁷²

Terlihat pada gambar 4.5 di atas, dua orang anak sedang mencuci sayuran di dekat galon air besar yang tersedia di lingkungan sekolah. Anak perempuan tampak serius membersihkan wortel, sementara anak laki-laki memegang dua buah mentimun dengan ekspresi riang. Kegiatan ini merupakan bagian dari tahapan awal *cooking class*, yaitu menyiapkan bahan makanan. Melalui aktivitas sederhana ini, anak-anak belajar tentang kebersihan pangan serta pentingnya menjaga sanitasi sebelum memasak. Selain itu, kegiatan seperti ini juga mendorong kemandirian, kerjasama, dan rasa tanggung jawab sejak usia dini.

Dalam pelaksanaan kegiatan memasak bersama anak-anak, aspek keselamatan menjadi perhatian utama. Meskipun anak-anak di desa ini cukup terampil, misalnya saat memotong timun atau mengaduk adonan, tetap saja pengawasan dari guru tidak bisa dikurangi. Setiap aktivitas yang melibatkan

⁷² Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.1

alat tajam atau panas dilakukan dengan sangat hati-hati dan penuh kontrol. Guru-guru memastikan bahwa anak-anak menggunakan alat dengan benar, dan selalu dalam jangkauan pengawasan langsung. Pendampingan ini bukan hanya untuk mencegah kecelakaan, tetapi juga untuk membangun rasa aman dan percaya diri pada anak saat mencoba hal-hal baru. Selain pengawasan ketat, dibutuhkan pula ekstra kesabaran dari para guru. Walaupun orang tua turut mendampingi, tanggung jawab utama tetap berada di tangan guru. Mereka tidak hanya mengarahkan kegiatan, tetapi juga harus mampu menciptakan suasana yang menyenangkan dan nyaman di tengah dinamika kelas yang penuh semangat. Anak-anak, terutama di kelas A, memiliki karakter yang khas ada yang berlarian, menengok ke kanan dan kiri, tidak sabar menunggu giliran, atau bahkan langsung ingin mencoba semua alat yang ada. Semua ini menjadi bagian dari tantangan tersendiri yang harus dihadapi dengan kesabaran, kreativitas, dan pemahaman mendalam terhadap dunia anak-anak. Terkait hal tersebut, memang tidak ada ketentuan yang tertulis secara resmi. Tidak ada dokumen atau panduan baku yang menjelaskan secara rinci langkah-langkah atau prosedur yang harus diikuti.

Namun, pelaksanaan tetap berjalan dengan baik karena telah terbentuk pemahaman bersama antara guru, orang tua, dan anak-anak melalui kebiasaan serta pengalaman kegiatan sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa tidak semua hal harus terikat dalam aturan tertulis, selama ada komunikasi yang jelas dan kesepahaman yang kuat di antara semua pihak yang terlibat. Pelaksanaannya pun mengalir secara alami, seperti halnya ketika dilakukan

sosialisasi mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP) di awal. Guru menjelaskan alur kegiatan, peran masing-masing, serta hal-hal yang perlu diperhatikan dengan bahasa yang sederhana dan mudah dipahami oleh anak-anak maupun orang tua. Meskipun sederhana, pendekatan ini terbukti efektif karena disampaikan dengan cara yang santai namun tetap tegas. Anak-anak diajak memahami aturan melalui contoh nyata dan praktik langsung, sehingga mereka dapat mengikuti kegiatan dengan tertib, tanpa harus merasa tertekan atau kebingungan (CDWKS 1.9)⁷³, (CDWKS 1.14)⁷⁴.

Kegiatan memasak sayur bening dan telur dadar di TK Negeri Kuripan merupakan bagian dari implementasi pembelajaran tematik yang dirancang untuk mengembangkan aspek kreativitas, kemandirian, dan kecakapan hidup anak usia dini. Kegiatan ini dilaksanakan pada pagi hari, mulai pukul 08.00 WITA hingga 11.00 WITA, dengan melibatkan anak-anak kelompok B yang berusia antara 5 hingga 6 tahun. Melalui kegiatan memasak, anak-anak tidak hanya belajar mengenal berbagai bahan makanan alami yang biasa dikonsumsi sehari-hari, tetapi juga mulai memahami proses dasar memasak yang sederhana dan aman dilakukan dalam pendampingan orang dewasa.

Pemilihan materi memasak sayur bening dan telur dadar bukan hanya karena kesederhanaannya, tetapi juga karena keduanya mengandung unsur edukatif yang kuat dalam mengenalkan pola hidup sehat sejak dini. Anak-anak diajak untuk berinteraksi langsung dengan bahan makanan seperti sayur

⁷³ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.9

⁷⁴ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.14

bayam, wortel, telur, dan bumbu alami, sehingga mereka dapat membangun pemahaman tentang pentingnya asupan makanan bergizi. Selain itu, kegiatan ini juga menjadi sarana bagi anak-anak untuk melatih motorik halus melalui aktivitas mencuci sayur, memecahkan telur, hingga mengaduk bahan masakan. Dengan demikian, kegiatan memasak ini tidak hanya menyenangkan, tetapi juga memberikan pengalaman belajar yang bermakna dan kontekstual sesuai dengan kebutuhan perkembangan anak usia dini. (CLP.1.1)⁷⁵

Kegiatan dimulai dengan suasana yang penuh kehangatan, dimulai pukul 08.00 WITA dengan doa bersama yang mengajak seluruh siswa untuk memulai hari dengan penuh keberkahan. Setelah doa, guru memimpin nyanyian pembuka yang menyegarkan suasana, menciptakan atmosfer belajar yang menyenangkan dan penuh semangat. Pada kesempatan itu, guru memperkenalkan topik hari ini kepada siswa, yaitu memasak dua jenis makanan sederhana, yakni sayur bening dan telur dadar. Tujuan pembelajaran ini adalah untuk memberikan keterampilan dasar dalam memasak yang bisa dilakukan di rumah dengan bahan yang mudah ditemukan.

Sebelum memulai praktik memasak, guru mengajak siswa untuk menonton video pendek yang diambil dari YouTube, yang menampilkan langkah-langkah praktis dalam memasak kedua masakan tersebut. Video ini dipilih dengan cermat untuk memberikan gambaran yang jelas dan sederhana tentang urutan kegiatan memasak yang harus dilakukan. Guru menjelaskan

⁷⁵ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 1.1

bahwa pemutaran video ini bertujuan untuk memberi siswa pemahaman visual tentang bagaimana memasak sayur bening dan telur dadar secara bertahap. Dengan melihat proses memasak yang nyata melalui video, diharapkan siswa dapat mengikuti langkah-langkah yang dijelaskan dengan lebih mudah dan praktis. Sebelum memasuki sesi praktik, siswa diberi kesempatan untuk bertanya seputar video yang telah ditonton, memastikan bahwa mereka memahami tiap tahap dengan baik. Kegiatan ini dirancang untuk membangun kepercayaan diri siswa dalam memasak serta mengasah keterampilan mereka di dapur dengan cara yang menyenangkan dan interaktif. (CLP.1.2)⁷⁶

Saat video diputar, suasana di kelas semakin hidup dengan interaksi yang terjadi antara guru dan siswa. Guru dengan penuh semangat mengajak anak-anak untuk berpartisipasi aktif, salah satunya dengan meminta mereka menyebutkan nama-nama bahan yang ditampilkan dalam video. “Anak-anak, ini sayur apa ya?” tanya guru sambil menunjuk gambar labu kuning yang muncul di layar. Seorang anak dengan cepat menjawab, “Labu, Bu Guru!” sementara yang lain tidak kalah antusias dan menyebutkan, “Wortel!” dengan ekspresi yang penuh semangat. Suasana kelas semakin ceria dengan jawaban-jawaban yang spontan dari anak-anak yang penuh rasa ingin tahu. Melihat antusiasme anak-anak, guru pun menjelaskan lebih lanjut tentang bahan-bahan yang bisa digunakan dalam sayur bening. “Bahan untuk sayur bening bisa berbeda-beda, lho. Selain labu, ada juga bayam, kacang

⁷⁶ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 1.2

panjang, dan berbagai sayuran lainnya yang bisa digunakan,” kata guru sambil menunjukkan berbagai gambar sayuran lain yang mungkin bisa dipilih. Penjelasan tersebut membuat anak-anak semakin tertarik, terlihat dari banyaknya pertanyaan dan respons yang muncul, menunjukkan betapa mereka penasaran dengan makanan sehat yang akan mereka masak. Keaktifan siswa ini menunjukkan bahwa mereka tidak hanya belajar tentang memasak, tetapi juga mulai mengenal berbagai jenis bahan makanan yang bergizi dan bermanfaat bagi tubuh (CLP.1.3)⁷⁷.

Sekitar pukul 09.00 WITA, suasana kelas menjadi semakin sibuk ketika guru membagi anak-anak menjadi dua kelompok. Kelompok pertama mendapat tugas untuk membuat sayur bening, sementara kelompok kedua akan memasak telur dadar. Setiap kelompok diberi instruksi yang jelas mengenai langkah-langkah yang harus dilakukan. Kelompok pertama mulai dengan mencuci sayuran seperti bayam, labu kuning, dan wortel, kemudian memotongnya dengan hati-hati. Di bawah bimbingan guru, mereka menyiapkan semua bahan yang diperlukan, memastikan bahwa setiap bahan sudah siap untuk dimasak. Guru memantau setiap langkah dengan cermat, memberikan bantuan saat diperlukan dan memastikan bahwa semua anak mengikuti prosedur dengan benar. Setelah semua bahan siap, kelompok pertama mulai memasukkan sayuran yang sudah dipotong ke dalam panci besar yang telah diisi dengan air. Mereka menyaksikan dengan penuh perhatian saat guru menyalakan kompor dan mulai memasak sayur bening.

⁷⁷ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 1.3

Sambil menunggu proses perebusan, guru menjelaskan tentang pentingnya menjaga suhu dan waktu perebusan agar sayur matang dengan sempurna dan tetap mempertahankan kandungan gizinya. Guru juga mengingatkan anak-anak untuk selalu menjaga kebersihan selama memasak, seperti mencuci tangan sebelum memegang bahan makanan dan membersihkan alat masak setelah digunakan. Penjelasan tersebut tidak hanya memberikan pengetahuan tentang memasak, tetapi juga mengajarkan nilai kebersihan yang sangat penting dalam kegiatan sehari-hari (CLP.1.4)⁷⁸.

Sementara kelompok pertama sibuk menyiapkan sayur bening, kelompok kedua mulai mempersiapkan bahan untuk membuat telur dadar. Anak-anak dengan antusias memecahkan telur satu per satu ke dalam mangkuk besar. Mereka mengocok telur dengan penuh semangat, memastikan tercampur rata sebelum menuangkannya ke dalam teflon yang sudah dipanaskan dan diberi sedikit minyak. Setiap anak mengambil giliran untuk menuangkan telur ke dalam teflon, dengan penuh perhatian agar tidak tumpah. Guru terus mengawasi dan memberi arahan, memastikan bahwa mereka mengikuti langkah dengan benar dan aman. Aktivitas ini berjalan dengan lancar, dan anak-anak terlihat sangat menikmati proses memasak yang sederhana namun menyenangkan. Ketika telur mulai mengembang dan berwarna keemasan, guru memberi penjelasan mengenai tanda-tanda telur yang sudah matang. "Lihat, anak-anak, warna keemasan ini menunjukkan bahwa telur sudah siap diangkat," ujar guru sambil dengan hati-

⁷⁸ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 1.4

hati membalik telur menggunakan spatula. Anak-anak memperhatikan dengan seksama, dan beberapa dari mereka bahkan bersemangat untuk mencoba membalik telur sendiri. Mereka merasa bangga dengan hasil masakan mereka, dan terlihat senang ketika melihat telur dadar yang sempurna, berwarna keemasan dan menggoda selera. Aktivitas memasak ini bukan hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga meningkatkan rasa percaya diri mereka, karena berhasil menyiapkan makanan yang lezat dengan usaha mereka sendiri (CLP.1.5)⁷⁹.

Sekitar pukul 10.00 WITA, kegiatan memasak akhirnya mencapai puncaknya. Semua masakan sudah siap disajikan, dan kelas dipenuhi dengan aroma harum dari sayur bening yang segar dan telur dadar yang menggoda selera. Anak-anak dengan penuh semangat mengatur meja dan saling berbagi hasil masakan mereka. Masing-masing kelompok merasa bangga dengan masakan yang mereka buat, dan suasana menjadi penuh kehangatan. Mereka duduk bersama, mencicipi hasil karya mereka, sambil berbincang dengan ceria mengenai proses memasak yang telah mereka jalani. Tawa riang dan obrolan penuh kegembiraan menggema di seluruh ruangan, menciptakan momen kebersamaan yang menyenangkan. Sementara anak-anak menikmati hidangan mereka, guru mengambil kesempatan untuk melakukan penilaian.

⁷⁹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 1.5



Gambar 4. 6 Kegiatan Belajar Membuat telur dadar⁸⁰

Terlihat pada gambar 4.6 di atas, seorang guru sedang membimbing anak-anak dalam kegiatan belajar memasak yang meliputi pembuatan telur dadar dan sayur bening. Di hadapannya tersedia kompor gas portabel yang sedang digunakan untuk menggoreng telur, serta panci besar berisi kuah sayur yang sedang dimasak. Anak-anak duduk memperhatikan dengan seksama, sambil memegang perlengkapan seperti mangkuk dan sendok. Tersedia pula bahan makanan seperti telur ayam dalam jumlah banyak yang telah disiapkan sebelumnya. Kegiatan ini tidak hanya mengajarkan keterampilan dasar memasak, tetapi juga memperkenalkan anak-anak pada proses memasak yang sehat, serta menanamkan nilai kemandirian dan kepercayaan diri sejak dini.

Penilaian dilakukan berdasarkan beberapa kriteria penting, seperti teknik memasak, kebersihan selama kegiatan, dan kreativitas dalam penyajian masakan. Guru memberikan apresiasi pada setiap kelompok, menyoroti kelebihan-kelebihan yang mereka tunjukkan selama memasak.

⁸⁰ Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.2

Anak-anak mendengarkan dengan antusias setiap umpan balik yang diberikan, merasa dihargai atas usaha yang telah mereka lakukan. Ekspresi puas dan senang tampak jelas di wajah mereka, terutama setelah mengetahui bahwa mereka berhasil membuat hidangan yang lezat dengan tangan mereka sendiri. Keberhasilan ini tidak hanya memberikan rasa bangga, tetapi juga meningkatkan rasa percaya diri mereka dalam memasak dan bekerja dalam tim (CLP.1.6)⁸¹.

Pada pukul 11.00 WITA, kegiatan memasak pun ditutup dengan sesi refleksi yang memberikan kesempatan bagi anak-anak untuk merenung dan berbagi pengalaman mereka. Guru mengajak siswa untuk duduk bersama dan bertanya, “Apa yang kalian pelajari dari memasak hari ini?”. Anak-anak dengan antusias mulai menjawab, masing-masing menyampaikan pemahaman yang mereka dapatkan selama kegiatan berlangsung.

Beberapa anak berbagi pengalaman tentang mengenali bahan-bahan yang digunakan dalam masakan, seperti labu, wortel, dan bayam, sementara yang lain menceritakan cara memasak yang baru mereka pelajari, seperti teknik merebus sayur dan membuat telur dadar. Tidak sedikit pula yang menyadari pentingnya menjaga kebersihan selama memasak, mulai dari mencuci tangan hingga membersihkan peralatan setelah digunakan. Sesi refleksi ini memberikan kesempatan bagi anak didik untuk lebih memahami pelajaran yang mereka terima dan menghargai proses yang telah mereka jalani.

⁸¹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 1.6

Kegiatan ini terbukti sangat efektif dalam memperkuat keterampilan hidup anak-anak. Melalui aktivitas memasak, mereka tidak hanya belajar tentang teknik memasak, tetapi juga pentingnya kerjasama dalam kelompok, serta rasa tanggung jawab terhadap kebersihan dan keselamatan di dapur. Anak-anak merasa lebih percaya diri karena mereka dapat menyelesaikan tugas dengan baik, baik secara mandiri maupun bersama teman-teman mereka. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan rasa percaya diri mereka, karena mereka menyadari bahwa mereka mampu membuat makanan yang lezat dan bergizi dengan usaha mereka sendiri. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan pengalaman yang menyenangkan dan mendidik, serta memperkuat keterampilan praktis yang dapat mereka terapkan dalam kehidupan sehari-hari (CLP.1.7)⁸².

Sebelum kegiatan memasak dimulai, guru mempersiapkan segala sesuatu dengan cermat untuk memastikan kegiatan berlangsung dengan aman dan menyenangkan. Mengingat pentingnya pemahaman awal sebelum memulai praktik, guru memanfaatkan teknologi yang ada, seperti menonton video dari YouTube bersama anak-anak. Video ini dipilih secara hati-hati untuk memberikan gambaran yang jelas tentang langkah-langkah yang akan dilakukan dalam memasak sayur bening dan telur dadar. Dengan cara ini, anak-anak memiliki gambaran yang lebih konkret tentang apa yang akan mereka lakukan dan apa yang diharapkan selama kegiatan. Guru mengajak

⁸² Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 1.7

anak-anak untuk menyaksikan video tersebut bersama-sama, sambil memberikan penjelasan singkat mengenai apa yang akan mereka pelajari.

Penggunaan teknologi ini bertujuan agar anak-anak lebih mudah memahami urutan proses memasak, sehingga mereka bisa mengikuti langkah-langkahnya dengan lebih lancar saat giliran mereka untuk praktek. Setelah menonton video, guru mengingatkan anak-anak untuk selalu memperhatikan aspek keamanan dan kebersihan selama kegiatan memasak. Sebelum memulai, guru memberikan instruksi tentang cara menggunakan alat masak dengan hati-hati dan pentingnya menjaga kebersihan tangan serta peralatan yang digunakan.

Guru juga memastikan bahwa setiap anak sudah mengenakan pelindung diri seperti celemek untuk mencegah tumpahan bahan makanan dan menjaga pakaian tetap bersih. Selain itu, guru menekankan pentingnya mencuci tangan sebelum memegang bahan makanan dan setelah menyentuh permukaan yang mungkin kotor. Keamanan menjadi prioritas utama, dan guru selalu berada di sekitar anak-anak untuk memastikan bahwa setiap langkah dilakukan dengan benar dan aman.

Dengan pendekatan yang mengutamakan kebersihan dan keselamatan, kegiatan ini dapat berlangsung dengan lancar, memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan sekaligus mendidik bagi anak-anak. Program praktek memasak ini memang dilaksanakan hanya tiga kali sebulan, sehingga setiap sesi menjadi momen yang sangat berharga bagi anak-anak untuk belajar keterampilan baru. Mengingat pentingnya keterlibatan orangtua

dalam mendukung kegiatan anak, kami meminta kepada orangtua untuk hadir dan ikut serta dalam mendampingi anak-anak mereka selama kegiatan berlangsung.



Gambar 4. 7 Orang Tua Mendampingi Anak Saat *cooking class*⁸³

Terlihat pada gambar 4.7 di atas, seorang anak didampingi oleh orang tua dalam kegiatan *cooking class* di sekolah. Sang ibu dengan sabar membantu anaknya dalam proses memasak telur dadar, sementara di sisi lain beberapa orang tua juga turut terlibat dalam pengolahan sayur bening. Kegiatan ini mencerminkan sinergi positif antara sekolah dan keluarga dalam mendukung pembelajaran anak. Dengan adanya pendampingan langsung dari orang tua, anak-anak merasa lebih percaya diri, nyaman, dan termotivasi untuk belajar serta mencoba hal baru dalam lingkungan yang menyenangkan dan edukatif. Keterlibatan aktif orang tua juga menjadi bentuk dukungan konkret terhadap pendidikan karakter dan kemandirian anak sejak usia dini.

⁸³ Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.3

Kehadiran orangtua sangat membantu dalam menjaga anak-anak, memberikan rasa aman, serta mempererat hubungan antara orangtua dan anak. Selain itu, dengan adanya orangtua, anak-anak juga bisa lebih merasa didukung dan dihargai dalam setiap proses pembelajaran. Namun, kami juga memahami bahwa tidak semua orangtua bisa hadir di setiap sesi. Oleh karena itu, kami sebagai guru siap untuk mendampingi anak-anak yang orangtuanya tidak dapat hadir. Kami akan memberikan perhatian ekstra kepada anak-anak tersebut, memastikan mereka tetap terlibat dalam kegiatan dengan penuh semangat dan tanpa merasa terabaikan.

Guru akan berperan aktif dalam membantu anak-anak yang membutuhkan bimbingan lebih, baik dalam hal keamanan saat memasak maupun dalam proses pembelajaran yang mereka jalani. Dengan cara ini, kami memastikan bahwa semua anak, baik yang didampingi orangtua maupun tidak, tetap mendapatkan pengalaman yang positif dan bermanfaat dari program memasak ini (CDWKS 1.13)⁸⁴, (CDWKS 1.15)⁸⁵

Tidak semua tema dalam program praktek memasak ini menggunakan perangkat yang tergolong ekstrem atau berisiko bagi anak-anak, seperti kompor gas. Guru dengan bijak memilih tema yang sesuai dengan usia dan kemampuan anak, serta memperhatikan aspek keamanan secara menyeluruh. Misalnya, pada tema membuat sandwich, kegiatan memasak dilakukan tanpa menggunakan api sama sekali. Anak-anak hanya diminta untuk memotong-

⁸⁴ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.13

⁸⁵ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.15

motong sayuran seperti selada, tomat, dan mentimun, lalu menyusunnya di atas roti bersama isian lain seperti telur rebus atau keju.

Aktivitas ini tetap memberikan pengalaman bermakna bagi anak, karena mereka belajar mengenal bahan makanan sehat dan menyusunnya menjadi hidangan sederhana yang bisa dinikmati bersama. Melalui tema-tema seperti ini, anak-anak tetap mendapatkan pembelajaran yang menyenangkan tanpa harus menghadapi risiko tinggi. Guru tetap membimbing setiap proses, mulai dari cara memegang pisau dengan aman hingga menyusun bahan secara berurutan di atas roti. Kegiatan seperti membuat sandwich juga melatih koordinasi motorik halus anak serta mengembangkan rasa percaya diri mereka karena dapat menyelesaikan tugas tanpa terlalu banyak bantuan.



Gambar 4. 8 Anak Membuat Burger Menggunakan Sayuran.⁸⁶

⁸⁶ Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.4

Terlihat pada gambar 4.8 di atas, anak-anak sedang menikmati proses membuat burger sehat secara mandiri. Mereka menyusun bahan-bahan seperti telur ayam, irisan timun, tomat, selada, dan keju di antara dua potong roti tawar. Kegiatan ini merupakan bagian dari program *cooking class* yang bertujuan melatih keterampilan motorik halus, kreativitas, dan kemandirian anak. Selain itu, kegiatan ini juga memperkenalkan pentingnya pola makan sehat dengan memadukan sayuran segar dan protein hewani dalam menu makanan mereka. Antusiasme anak-anak terlihat dari ekspresi ceria saat mereka menyusun dan mencicipi hasil masakan sendiri.

Dengan variasi tema yang menyesuaikan tingkat kesulitan dan alat yang digunakan, program ini dapat menciptakan suasana belajar yang aman, menyenangkan, dan tetap edukatif bagi semua siswa. Sebagai bagian dari langkah awal sebelum memulai kegiatan memasak, anak-anak biasanya diajak untuk menonton video YouTube terlebih dahulu melalui layar LCD yang tersedia di kelas. Video ini berisi panduan memasak yang dirancang secara sederhana dan menarik agar mudah dipahami oleh anak-anak. Di dalamnya ditampilkan cara memasak langkah demi langkah, mulai dari proses awal hingga hasil akhir. Selain itu, video tersebut juga memuat pengenalan bahan-bahan yang akan digunakan, baik dari segi bentuk, warna, maupun manfaatnya. Dengan visual yang jelas dan bahasa yang mudah dipahami, anak-anak dapat lebih mudah membayangkan alur kegiatan memasak yang akan mereka lakukan. Tidak hanya itu, dalam video juga disisipkan penjelasan mengenai pentingnya kehati-hatian saat menggunakan

perangkat dapur, terutama yang berpotensi berbahaya seperti pisau atau kompor. Guru kemudian menguatkan kembali informasi dari video tersebut dengan memberikan penjelasan secara langsung dan interaktif kepada anak-anak. Hal ini bertujuan untuk menanamkan pemahaman tentang keselamatan sejak dini, sekaligus menumbuhkan rasa tanggung jawab dalam diri mereka. Dengan cara ini, anak-anak tidak hanya belajar memasak, tetapi juga mengembangkan sikap hati-hati, disiplin, dan mandiri selama mengikuti kegiatan. Pendekatan ini terbukti efektif dalam membantu mereka lebih siap dan percaya diri sebelum terjun langsung ke dalam proses memasak (CDWGKB 1.2)⁸⁷, (CDWGKB 1.3).⁸⁸

Kegiatan ini dirancang dengan tujuan untuk menumbuhkan kreativitas anak, mengembangkan kemampuan motorik halus, serta menanamkan kesadaran akan pentingnya pola hidup sehat sejak dini. Dalam kegiatan ini, anak-anak diajak untuk memilih sendiri jenis buah yang akan digunakan, mencuci buah, memotong dengan bantuan alat yang aman, hingga memprosesnya menjadi jus. Proses ini bukan hanya memberikan pengalaman baru bagi anak, tetapi juga memperkenalkan berbagai jenis buah dan manfaat kesehatannya dengan cara yang menyenangkan dan mudah dipahami. Kegiatan dimulai pukul 08.00 WITA pagi dan berlangsung hingga pukul 11.00 WITA, berlangsung dalam suasana yang ceria dan penuh semangat. Pendekatan yang digunakan adalah pembelajaran berbasis pengalaman

⁸⁷ Catatan Dokumentasi Wawancara Guru Kelompok B 1.2

⁸⁸ Catatan Dokumentasi Wawancara Guru Kelompok B 1.3

langsung, di mana anak-anak terlibat aktif dalam setiap langkah kegiatan. Guru mendampingi dan membimbing mereka sambil menjelaskan setiap proses yang dilakukan, sehingga anak tidak hanya belajar melalui teori, tetapi juga praktik nyata. Dengan cara ini, anak-anak menjadi lebih antusias dalam belajar, mampu mengasah keterampilan tangan mereka, dan mulai memahami pentingnya menjaga kesehatan tubuh melalui konsumsi makanan dan minuman sehat seperti jus buah (CLP.2.1)⁸⁹.



Gambar 4. 9 Kegiatan *cooking class* Dilaksanakan Pada Pagi Hari.⁹⁰

Terlihat pada gambar 4.9 di atas, kegiatan *cooking class* dilaksanakan pada pagi hari, ditandai dengan cahaya matahari yang terang memasuki ruang kelas melalui jendela. Anak-anak duduk melingkar dengan mengenakan seragam berwarna oranye, siap mengikuti rangkaian kegiatan yang telah disiapkan oleh guru. Suasana kelas tampak tertib dan penuh antusiasme, mencerminkan semangat anak-anak untuk belajar dan berpartisipasi aktif

⁸⁹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 2.1

⁹⁰ Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.5

dalam kegiatan memasak. Pelaksanaan kegiatan di pagi hari memberikan energi positif serta mendukung konsentrasi dan kesiapan anak dalam menerima materi pembelajaran.

Kegiatan dimulai pukul 08.00 WITA pagi dengan rutinitas harian yang sudah akrab bagi anak-anak, yaitu membaca doa pagi bersama dan menyanyikan lagu pembuka yang ceria. Suasana kelas terasa hangat dan penuh semangat, mencerminkan antusiasme anak-anak untuk memulai hari. Setelah suasana kondusif terbentuk, guru kemudian memperkenalkan topik pembelajaran hari ini, yaitu membuat jus buah. Penyampaian topik dilakukan dengan penuh semangat dan bahasa yang sederhana agar mudah dipahami oleh anak-anak kelompok B yang berusia 5–6 tahun. Ketika mendengar kata “membuat jus,” anak-anak tampak gembira dan menunjukkan rasa penasaran, beberapa bahkan langsung menyebutkan nama buah favorit mereka.

Untuk membangun pemahaman awal, guru menjelaskan bahwa sebelum mereka mulai membuat jus secara langsung, akan ditayangkan sebuah video pendek dari YouTube. Video tersebut menampilkan langkah-langkah pembuatan jus buah secara sederhana dan menarik, disesuaikan dengan tingkat perkembangan anak usia dini. Anak-anak diarahkan untuk duduk dengan rapi dan fokus menonton, sambil sesekali guru memberikan pertanyaan ringan untuk menjaga interaksi. Penayangan video ini bertujuan memberi gambaran visual yang konkret, sehingga anak-anak lebih mudah memahami urutan kegiatan dan alat-alat yang akan digunakan. Dengan cara

ini, guru berharap anak-anak dapat mengikuti proses membuat jus dengan lebih percaya diri dan semangat (CLP.2.2)⁹¹.



Gambar 4. 10 Anak-Anak Menonton Video Tutorial Sebelum *cooking class*⁹²

Gambar 4.10 memperlihatkan anak-anak sedang menonton video tutorial memasak sebelum kegiatan *cooking class* dimulai. Guru mendampingi di sisi ruangan sambil memastikan anak-anak fokus pada materi yang ditayangkan. Video yang ditampilkan berjudul "Membuat Sate", memberikan gambaran visual dan langkah-langkah praktis yang akan dilakukan dalam kegiatan memasak. Kegiatan menonton video ini bertujuan untuk menambah pemahaman anak-anak mengenai proses memasak secara sistematis, serta menumbuhkan minat dan antusiasme mereka terhadap kegiatan yang akan dilakukan. Metode pembelajaran audiovisual ini juga membantu memperkuat konsep serta keterampilan awal yang diperlukan dalam kegiatan praktik memasak.

⁹¹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 2.2

⁹² Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.6

Pada pukul 08.15 WITA, guru mulai memutar video YouTube menggunakan proyektor kelas, menciptakan suasana yang menarik perhatian anak-anak. Video tersebut secara visual menampilkan proses pembuatan jus buah dari awal hingga akhir, dimulai dari mencuci buah, memotongnya menjadi bagian kecil, mencampur bahan, hingga proses memblender dan menyajikan jus dalam gelas. Anak-anak tampak terpuakau melihat tampilan warna-warni buah segar dan alat-alat yang digunakan.

Guru memanfaatkan momen ini untuk memperkuat pemahaman anak dengan memberi penjelasan ringan di sela-sela tayangan, seperti fungsi alat-alat yang digunakan dan pentingnya menjaga kebersihan saat mengolah makanan. Ketika dalam video ditampilkan gambar buah mangga dan pepaya, guru memanfaatkan kesempatan tersebut untuk membangun interaksi dengan bertanya, “Anak-anak, siapa yang tahu ini buah apa?”. Pertanyaan itu langsung disambut dengan antusias. Seorang anak dengan semangat menjawab, “Mangga, Bu Guru! Aku suka mangga,” sambil tersenyum lebar. Tak lama, anak lain menyahut, “Aku lebih suka pepaya!”. Interaksi ini mencerminkan semangat dan ketertarikan anak dalam mengenali jenis-jenis buah, sekaligus menunjukkan keterlibatan aktif mereka dalam proses pembelajaran. Momen seperti ini memperkaya pengalaman belajar anak, karena mereka tidak hanya menonton pasif, tetapi juga terlibat dalam diskusi sederhana yang mengasah kemampuan berkomunikasi dan pengetahuan mereka tentang buah-buahan (CLP2.3)⁹³.

⁹³ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 2.3

Setelah video selesai ditayangkan, guru memanfaatkan momen untuk menguji daya ingat dan pemahaman anak-anak. Dengan penuh semangat, ia bertanya, “Kalau kita mau bikin jus, pertama-tama apa yang harus kita lakukan?”. Pertanyaan itu langsung disambut antusias oleh anak-anak yang menjawab hampir serempak, “Cuci buahnya dulu, Bu!”. Guru pun tersenyum bangga melihat respon cepat dan tepat dari para siswa, lalu memberikan apresiasi dengan mengatakan, “Hebat sekali, anak-anak! Kalian benar.” Momen ini tidak hanya memperlihatkan bahwa anak-anak menyimak dengan baik, tetapi juga menjadi bentuk penguatan positif terhadap partisipasi aktif mereka dalam proses belajar.

Selanjutnya, guru membawa anak-anak lebih dekat ke meja yang telah disiapkan, di mana berbagai bahan dan alat pembuatan jus telah ditata rapi. Ia memperlihatkan buah-buahan asli seperti pepaya dan mangga, serta bahan tambahan seperti gula, susu, dan air. Tak ketinggalan, ditunjukkan pula alat-alat yang akan digunakan, antara lain blender, baskom, dan gelas. Anak-anak diajak menyebutkan nama-nama bahan dan alat tersebut satu per satu sambil menyentuh dan mengamatinya secara langsung. Interaksi ini menjadi pengalaman sensorik yang berharga bagi anak-anak, karena mereka tidak hanya melihat dan mendengar, tetapi juga meraba dan mencium aroma buah segar, yang semuanya memperkaya proses belajar berbasis pengalaman nyata (CLP.2.4)⁹⁴.

⁹⁴ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 2.4

Pada pukul 09.00 WITA, anak-anak dibagi ke dalam kelompok kecil agar setiap anak mendapatkan kesempatan untuk terlibat langsung dalam proses pembuatan jus. Dengan didampingi guru, mereka mulai mencuci buah-buahan dengan antusias, menciptakan suasana riuh namun penuh semangat. Setelah buah bersih, anak-anak diarahkan untuk mengupas kulitnya dengan bantuan alat yang aman dan ramah anak. Kegiatan ini tidak hanya melatih kemandirian, tetapi juga mengasah kemampuan motorik halus mereka. Mereka tampak serius namun senang saat mulai memotong buah menjadi potongan-potongan kecil.

Di tengah kesibukan itu, seorang anak bertanya dengan polos, “Bu, aku potongnya kecil sekali, boleh?” Guru tersenyum dan menjawab dengan lembut, “Boleh, yang penting rapi dan aman ya.”. Setelah semua buah selesai dipotong, anak-anak mulai memasukkan potongan buah ke dalam blender. Mereka bergantian menambahkan air, gula, dan sedikit susu sesuai petunjuk guru. Proses membaurkan bahan menjadi jus dilakukan secara bergiliran untuk memastikan semua anak terlibat dan demi menjaga keamanan. Guru terus mendampingi dengan penuh perhatian, memastikan bahwa setiap anak menggunakan alat dengan benar dan tidak terburu-buru. Momen ini menjadi pengalaman yang menyenangkan dan mendidik bagi anak-anak, karena mereka merasakan langsung bagaimana sebuah minuman sehat bisa dibuat dari bahan-bahan alami melalui kerja sama dan keterlibatan aktif (CLP.2.5)⁹⁵.

⁹⁵ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 2.5

Setelah proses memblender selesai, anak-anak tampak tak sabar untuk menuangkan hasil kerja mereka ke dalam gelas masing-masing. Dengan hati-hati dan penuh semangat, mereka mengambil giliran menuang jus ke dalam gelas plastik berwarna-warni yang telah disediakan. Beberapa anak menunjukkan inisiatif dengan menghias jus mereka menggunakan potongan buah kecil, seperti irisan mangga atau pepaya yang mereka tata di pinggir gelas. Seorang anak berkata dengan penuh kebanggaan, “Aku mau kasih hiasan mangga di atas jus-ku,” sambil tersenyum lebar melihat hasil kreasinya.



Gambar 4. 11 Kegiatan Belajar Membuat jus mangga⁹⁶

Tampak pada gambar di atas, seorang guru sedang memperlihatkan buah mangga kepada anak-anak sambil menjelaskan proses pembuatan jus. Anak-anak duduk dengan penuh perhatian, mengenakan seragam oranye, menunjukkan antusiasme untuk belajar. Di gambar berikutnya, terlihat proses menuang jus mangga yang telah diblender ke dalam gelas-gelas berwarna-

⁹⁶ Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.7

warni. Kegiatan ini memperkenalkan anak-anak pada cara mengolah buah menjadi minuman sehat, sekaligus menanamkan pentingnya menjaga kebersihan dan kerapian saat memasak.

Aktivitas ini memberikan ruang bagi anak untuk mengekspresikan diri, mengembangkan imajinasi, dan membangun rasa percaya diri. Guru dengan telaten mengamati dan mencatat proses yang dilakukan oleh setiap anak. Penilaian dilakukan berdasarkan tiga aspek utama, yaitu teknik dalam mengolah bahan, kebersihan selama proses, dan kreativitas dalam menyajikan hasil akhir. Setiap usaha anak mendapat apresiasi positif dari guru, baik dalam bentuk pujian maupun dorongan verbal yang membangun. Anak-anak tampak sangat menikmati momen mencicipi jus buatan mereka sendiri.

Mereka saling berbagi, mencicipi jus dari teman sebangkunya, dan tertawa bahagia sambil menunjukkan rasa puas atas hasil jerih payah mereka. Suasana hangat ini menjadi penutup yang menyenangkan dari kegiatan yang tak hanya mendidik, tetapi juga membentuk kebersamaan dan rasa bangga akan kemampuan diri (CLP.2.6)⁹⁷.

Kegiatan diakhiri pada pukul 11.00 WITA dengan sesi refleksi sederhana namun bermakna. Anak-anak diajak duduk melingkar, dan guru mulai bertanya, “Apa yang paling kalian sukai saat membuat jus hari ini?”. Pertanyaan ini memicu berbagai respon jujur dan menggemaskan dari anak-anak. Seorang anak dengan mata berbinar menjawab, “Waktu blender-nya

⁹⁷ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 2.6

bunyi kencang!”, disambut tawa kecil dari teman-temannya. Anak lain berkata sambil memegang gelas yang sudah kosong, “Aku suka minum jus yang aku buat sendiri!”. Refleksi ini menjadi momen penting untuk membantu anak mengingat kembali pengalaman yang mereka lalui dan menyadari bahwa mereka telah belajar sesuatu yang baru dengan cara yang menyenangkan.

Setelah sesi refleksi, guru menutup kegiatan dengan menyanyikan lagu penutup bersama anak-anak, menciptakan suasana hangat dan penuh kebersamaan. Sebelum anak-anak kembali ke rumah, guru menyampaikan pesan sederhana namun penting tentang manfaat makan buah setiap hari dan pentingnya menjaga kebersihan saat menyiapkan makanan dan minuman. Anak-anak tampak puas dan bahagia, beberapa masih membicarakan jus yang mereka buat sambil membereskan perlengkapan bersama guru. Secara keseluruhan, kegiatan membuat jus ini berhasil menciptakan suasana belajar yang aktif, menyenangkan, serta mendorong anak untuk bereksplorasi, berkreasi, dan belajar bekerja sama. Ini menjadi bukti nyata bahwa pembelajaran tematik berbasis pengalaman langsung sangat efektif dalam membentuk karakter dan keterampilan dasar anak usia dini (CLP.2.7)⁹⁸.

Kegiatan pembuatan sate buah di TK Negeri Kuripan dilaksanakan sebagai salah satu bentuk implementasi pembelajaran tematik yang dirancang untuk mengembangkan berbagai aspek perkembangan anak usia dini, khususnya dalam ranah kreativitas. Kegiatan ini mengusung pendekatan

⁹⁸ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 2.7

bermain sambil belajar, dengan memberikan kesempatan kepada anak-anak untuk berkreasi melalui aktivitas memasak sederhana yang relevan dan sesuai dengan tahap perkembangan mereka (CLP.3.1)⁹⁹

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 9 April 2025, pada pagi hari, dimulai pukul 08.00 WITA hingga pukul 11.00 WITA, dengan melibatkan seluruh anak didik dari kelompok B yang berusia antara 5 hingga 6 tahun. Pemilihan hari dan waktu ini telah dirancang dengan mempertimbangkan kondisi anak-anak yang umumnya lebih fokus dan antusias mengikuti kegiatan pada pertengahan minggu dan di waktu pagi hari, saat kondisi fisik serta mental mereka masih dalam keadaan prima (CLP.3.1)¹⁰⁰. Kehadiran anak-anak dalam kegiatan ini menunjukkan antusiasme yang tinggi, terlihat dari kesiapan mereka dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan dengan penuh semangat.

Selama kegiatan berlangsung, guru berperan aktif sebagai fasilitator yang memberikan arahan dan dukungan, namun tetap membiarkan anak-anak untuk mengeksplorasi bahan dan alat secara mandiri. Proses pembelajaran difokuskan pada pengalaman langsung yang menyenangkan sekaligus edukatif. Anak-anak diberikan kesempatan untuk menyusun sendiri sate buah mereka, memilih kombinasi buah sesuai selera, dan menata hasil kreasinya. Aktivitas ini tidak hanya memperkuat keterampilan kognitif dan motorik anak, tetapi juga membentuk sikap positif seperti kerjasama, rasa ingin tahu,

⁹⁹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.1

¹⁰⁰ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.1

serta rasa tanggung jawab terhadap hasil karya mereka (CLP.3.1)¹⁰¹. Dengan demikian, kegiatan pembuatan sate buah ini tidak hanya menjadi sarana hiburan atau permainan semata, melainkan juga menjadi media pembelajaran yang bermakna dan mampu menumbuhkan kreativitas anak sejak usia dini.

Pada pukul 08.00 WITA, kegiatan diawali dengan rutinitas pembukaan sebagaimana yang telah menjadi kebiasaan di TK Negeri Kuripan. Anak-anak bersama guru memulai hari dengan suasana yang tenang dan penuh kebersamaan, dimulai dengan doa pagi yang dipimpin oleh salah satu anak didik secara bergiliran. Setelah itu, mereka menyanyikan lagu pembuka yang ceria dan familiar bagi anak-anak, seperti lagu “Selamat Pagi Semua” dan “Aku Anak Sehat”, yang membantu menciptakan suasana belajar yang menyenangkan sekaligus menumbuhkan semangat dan keceriaan di awal hari (CLP.3.2)¹⁰².

Usai rutinitas pembukaan, guru dengan penuh semangat menyampaikan kepada anak-anak bahwa hari ini mereka akan melakukan kegiatan memasak sederhana, yaitu membuat sate buah. Penyampaian informasi ini dilakukan dengan gaya bahasa yang komunikatif dan ekspresif agar mudah dipahami oleh anak-anak. Guru juga menunjukkan contoh sate buah yang telah disiapkan sebelumnya untuk menumbuhkan rasa penasaran dan ketertarikan mereka. Mendengar hal itu, anak-anak menunjukkan ekspresi antusias. Beberapa dari mereka langsung bertanya, “Bu, buahnya apa

¹⁰¹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.1

¹⁰² Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.2

saja?” dan “Nanti kita tusuk sendiri, ya?” yang menunjukkan minat dan rasa ingin tahu yang tinggi terhadap kegiatan yang akan dilakukan (CLP.3.2)¹⁰³.

Sebelum memasuki kegiatan inti, guru menjelaskan bahwa mereka akan terlebih dahulu menonton sebuah video pendek yang diambil dari platform YouTube, yang menampilkan proses pembuatan sate buah secara sederhana. Tujuan pemutaran video ini adalah untuk memberikan gambaran visual kepada anak-anak mengenai langkah-langkah pembuatan, sekaligus membantu mereka memahami urutan kegiatan secara lebih konkret dan menyenangkan. (CLP.3.2)¹⁰⁴. Guru menyiapkan proyektor dan memutar video berdurasi sekitar 3–5 menit yang menampilkan anak-anak seusia mereka sedang membuat sate buah. Anak-anak menyaksikan dengan penuh perhatian, bahkan beberapa dari mereka terlihat meniru gerakan dalam video sambil tersenyum. Dengan metode ini, guru menciptakan pembelajaran yang tidak hanya berbasis pengalaman langsung, tetapi juga didukung oleh media audiovisual yang relevan dengan dunia anak.

Pukul 08.15, guru mulai menayangkan video pendek dari YouTube yang menunjukkan proses pembuatan sate buah secara sederhana dan menarik. Video tersebut menggambarkan langkah-langkah yang harus dilakukan, mulai dari mencuci buah-buahan dengan air bersih, memotong buah menjadi bagian-bagian kecil yang mudah ditusuk, menyusun potongan buah ke tusuk sate secara berurutan dan berwarna-warni, hingga

¹⁰³ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.2

¹⁰⁴ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.2

menambahkan topping seperti meses atau keju parut di atasnya sebagai sentuhan akhir yang menggugah selera. Anak-anak duduk rapi di depan layar dan menyaksikan video tersebut dengan penuh perhatian. Mereka tampak terfokus pada setiap adegan, memperhatikan dengan seksama bagaimana proses berlangsung, dan beberapa anak bahkan tampak mengangguk-angguk atau tersenyum sendiri melihat kegiatan dalam video (CLP.3.3)¹⁰⁵.

Saat buah-buahan mulai muncul di layar, guru memanfaatkan momen tersebut untuk membangun interaksi dan mengajak anak-anak berpikir serta menyebutkan nama-nama buah yang mereka kenal. Guru bertanya dengan suara ramah dan antusias, “Siapa yang tahu ini buah apa?” seraya menunjuk ke layar. Dengan cepat, salah satu anak menjawab dengan semangat, “Itu melon, Bu Guru!” sambil menunjuk ke arah buah hijau yang muncul di layar. Anak lain pun langsung menimpali, “Aku suka pisang, aku lihat pisang juga!” dengan mata berbinar karena menemukan buah favoritnya dalam tayangan tersebut (CLP.3.3)¹⁰⁶.

Momen ini menciptakan suasana kelas yang hidup dan menyenangkan. Anak-anak menjadi aktif, tidak hanya sebagai penonton pasif, tetapi juga terlibat secara langsung dalam diskusi kecil yang dipicu dari tayangan video tersebut. Guru dengan sigap menanggapi setiap komentar anak dengan positif dan penuh apresiasi, menciptakan pembelajaran yang interaktif dan bermakna. Keterlibatan aktif anak-anak ini menunjukkan

¹⁰⁵ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.3

¹⁰⁶ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.3

bahwa media pembelajaran yang tepat dapat merangsang partisipasi mereka secara alami dan menyenangkan (CLP.3.3)¹⁰⁷.

Setelah menonton video, guru melanjutkan kegiatan dengan melakukan diskusi ringan bersama anak-anak untuk menggali pemahaman mereka serta memperkuat pengetahuan yang telah didapat dari tayangan sebelumnya. Dengan penuh senyum dan nada suara yang lembut, guru bertanya, “Kalau kita mau membuat sate buah, langkah pertama apa dulu, ya?” Pertanyaan ini disampaikan untuk mendorong anak-anak berpikir secara sistematis dan mengingat urutan kegiatan berdasarkan tayangan yang baru saja mereka lihat. Seorang anak dengan percaya diri mengangkat tangan dan menjawab, “Cuci buahnya dulu, Bu!” Jawaban itu disampaikan dengan semangat, dan langsung disambut tepuk tangan dari teman-temannya (CLP.3.4)¹⁰⁸.

Guru mengangguk sambil tersenyum lebar, mengapresiasi jawaban tersebut dengan pujian, “Betul sekali, bagus! Sebelum kita makan atau membuat sesuatu, kita harus pastikan buahnya bersih dulu.” Setelah itu, guru menjelaskan kembali langkah-langkah membuat sate buah secara konkret dan terstruktur. Penjelasan dilakukan sambil menunjukkan langsung buah-buahan asli yang telah disiapkan di meja, seperti pepaya yang telah dipotong dadu, jeruk yang telah dikupas kulitnya, melon segar berwarna hijau muda, dan pisang yang sudah dipotong-potong sesuai ukuran yang pas untuk anak

¹⁰⁷ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.3

¹⁰⁸ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.4

(CLP.3.4)¹⁰⁹. Dengan menunjukkan buah secara langsung, anak-anak menjadi lebih fokus dan memahami hubungan antara teori yang mereka lihat di video dengan bahan nyata di depan mereka.

Guru juga menyampaikan manfaat dari kegiatan membuat sate buah ini, tidak hanya dari sisi menyenangkan, tetapi juga dari sisi pembelajaran dan kesehatan. Ia menjelaskan bahwa dengan membuat sate buah, anak-anak bisa belajar mengenali aneka buah, menambah pengetahuan tentang rasa dan warna, sekaligus melatih keterampilan motorik halus mereka saat menusuk buah ke tusuk sate. Selain itu, kegiatan ini juga dapat meningkatkan minat anak-anak untuk mengonsumsi buah secara rutin karena mereka terlibat langsung dalam proses pembuatannya (CLP.3.4)¹¹⁰. Penjelasan ini diberikan dengan bahasa yang sederhana namun bermakna, agar mudah dipahami oleh anak-anak dan menambah antusiasme mereka dalam menyambut kegiatan inti.

Pukul 09.00 WITA, kegiatan inti dimulai dengan suasana kelas yang sudah penuh antusiasme dan kesiapan dari anak-anak. Sebelum memulai, guru memberikan instruksi singkat mengenai tahapan kegiatan dan cara menggunakan alat secara aman. Anak-anak kemudian dibagi ke dalam kelompok-kelompok kecil yang terdiri dari 4–5 orang, agar mereka dapat bekerja secara kolaboratif dan saling membantu (CLP.3.5)¹¹¹. Setiap kelompok telah disiapkan dengan alat dan bahan yang lengkap, seperti

¹⁰⁹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.4

¹¹⁰ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.4

¹¹¹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.5

talenan, pisau plastik anak, tusuk sate, serta aneka buah yang telah disediakan sebelumnya. Anak-anak mulai mencuci buah secara bergantian, dengan bimbingan guru yang terus memantau dan mengingatkan tentang pentingnya menjaga kebersihan.

Setelah buah dicuci, mereka melanjutkan dengan mengupas kulit buah seperti jeruk dan pisang, serta memotong buah melon dan pepaya ke dalam potongan-potongan kecil yang mudah ditusuk. Guru berkeliling dari satu kelompok ke kelompok lain, memberikan arahan, dorongan, dan memastikan bahwa seluruh kegiatan berlangsung dengan aman. Saat anak menggunakan pisau plastik, guru dengan sigap mengingatkan cara memegangnya dengan benar, sekaligus mengajarkan tentang kehati-hatian (CLP.3.5)¹¹².

Begitu buah-buahan siap, anak-anak mulai menyusun potongan buah ke dalam tusuk sate. Mereka bebas memilih urutan buah sesuai keinginan masing-masing, menciptakan komposisi warna dan bentuk yang unik. Ada yang menyusun buah secara bergantian, ada pula yang membuat pola warna-warni seperti pelangi. Dalam suasana penuh keceriaan, terdengar suara seorang anak bertanya, “Bu, boleh melon dua kali?”. Guru dengan senyum menjawab, “Boleh, asalkan diselingi buah lain ya, supaya warnanya cantik!”. Interaksi ini menunjukkan bahwa pembelajaran tidak hanya bersifat terstruktur, tetapi juga memberi ruang pada anak untuk berkreasi sesuai preferensi mereka (CLP.3.5)¹¹³.

¹¹² Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.5

¹¹³ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.5

Setelah setiap tusuk sate tersusun rapi, anak-anak diberikan topping sebagai sentuhan akhir. Guru membagikan susu coklat dalam wadah kecil agar anak-anak bisa menuangkannya ke atas sate buah buatan mereka. Anak-anak sangat antusias menghias sate buah masing-masing. Beberapa bahkan berdiskusi kecil dalam kelompok, saling membandingkan hasil karya dan memberi komentar positif. “Aku mau bikin bentuk pelangi!” ujar salah satu anak dengan semangat sambil memilih potongan buah berwarna-warni seperti melon, pepaya, dan jeruk secara berurutan. Kegiatan ini tidak hanya mengasah kemampuan motorik halus mereka, tetapi juga merangsang imajinasi dan daya cipta secara nyata. Guru terus berkeliling, memberikan pujian atas hasil karya anak-anak dan menyemangati mereka untuk terus mencoba (CLP.3.6)¹¹⁴.



Gambar 4. 12 Kegiatan Belajar Membuat Sate Buah¹¹⁵

Terlihat pada gambar 4.12 di atas, anak-anak sedang mengikuti kegiatan membuat sate buah dengan bimbingan guru. Mereka duduk

¹¹⁴ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.6

¹¹⁵ Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.8

berkelompok di lantai kelas, mengenakan seragam biru, sambil menyusun potongan buah ke dalam tusuk sate. Proses ini tidak hanya melatih motorik halus dan koordinasi tangan-mata anak, tetapi juga menumbuhkan sikap kerjasama, kemandirian, serta minat terhadap makanan sehat. Guru mendampingi dengan penuh perhatian, menciptakan suasana pembelajaran yang hangat, menyenangkan, dan interaktif.

Pukul 10.00 WITA setelah semua selesai, anak-anak berkumpul kembali dan duduk bersama dalam lingkaran kecil untuk mencicipi sate buah hasil karya mereka sendiri. Kegiatan ini menjadi momen yang sangat dinantikan. Sambil mencicipi, guru melakukan penilaian formatif dengan menggunakan rubrik sederhana yang telah disiapkan sebelumnya. Penilaian mencakup beberapa aspek seperti teknik memasak (kemampuan menyusun), kebersihan selama bekerja, dan kreativitas dalam menyusun buah serta menghias sate. Anak-anak tampak menikmati hasil karyanya, saling mencicipi, dan bertukar cerita satu sama lain. “Enak ya, ternyata bikin sendiri lebih seru,” ujar seorang anak dengan wajah ceria. Guru memanfaatkan momen ini untuk menguATkan bahwa kegiatan seperti ini adalah bentuk belajar yang menyenangkan, karena mereka tidak hanya bermain, tetapi juga mengembangkan keterampilan dan belajar mandiri (CLP.3.7)¹¹⁶.

Kegiatan ditutup pada pukul 11.00 WITA dengan sesi refleksi santai bersama guru. Guru mengajak anak-anak duduk melingkar di ruang kelas dan mulai bertanya, “Siapa yang mau bercerita buah apa yang paling disukai hari

¹¹⁶ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.7

ini?”. Beberapa anak langsung mengangkat tangan dengan antusias. Salah satu menjawab, “Aku suka jeruk karena manis!” sambil tersenyum bangga menunjukkan tusuk sate buahnya. Guru kemudian menambahkan bahwa makan buah sangat penting untuk menjaga kesehatan tubuh, dan bahwa kegiatan hari ini bisa dijadikan inspirasi untuk bermain dan belajar di rumah bersama orang tua. Sebagai penutup, anak-anak bersama-sama menyanyikan lagu “Sampai Jumpa” dan memberi salam perpisahan kepada guru dan teman-teman. Pembelajaran hari itu terbukti membangun antusiasme, kerja sama, kemandirian, dan keterampilan anak secara menyeluruh melalui pengalaman langsung yang menyenangkan dan bermakna (CLP.3.8)¹¹⁷.

Dalam pelaksanaan program pembelajaran yang berbasis kegiatan praktikum seperti *cooking class*, guru menunjukkan peran penting dalam menjaga keamanan dan kenyamanan anak selama kegiatan berlangsung. Salah satu guru kelompok B menjelaskan bahwa setiap kali mengajar, ia tidak hanya memberikan instruksi tetapi juga menilai hasil kerja anak meskipun penilaiannya belum terdokumentasi secara tertulis. Guru tersebut menegaskan bahwa keamanan anak menjadi prioritas utama selama kegiatan berlangsung. Lebih lanjut, ia menyampaikan bahwa keterlibatan orang tua dalam kegiatan turut membantu meringankan beban guru, menciptakan suasana kerja sama yang baik antara sekolah dan rumah. Ia menambahkan bahwa pelaksanaan kegiatan tidak menggunakan SOP tertulis, melainkan dilaksanakan secara alami dan mengalir. Sebagai pembuka, kegiatan diawali

¹¹⁷ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 3.8

dengan menonton video dari YouTube bersama-sama untuk memberi gambaran kepada anak mengenai kegiatan yang akan dilakukan (CDWGKB 1.8)¹¹⁸.

Selain mendukung program yang diadakan sekolah, para orang tua juga melanjutkan semangat pembelajaran anak di rumah. Seorang ibu bercerita bahwa anaknya terbiasa ikut membantu saat ia memetik sayuran di samping rumah. Aktivitas tersebut tidak harus diminta atau dipaksa, sebab anak melakukannya dengan antusias sebagai bentuk keterlibatan alami (CDWOTS 1.6).¹¹⁹



Gambar 4. 13 Anak Membantu Orang Tua Menyuci Sayuran di Rumah¹²⁰

Gambar 4.13 di atas menunjukkan seorang anak yang sedang membantu orang tuanya mencuci sayur di rumah. Aktivitas ini mencerminkan adanya kolaborasi dan keterlibatan anak dalam kegiatan rumah tangga, sekaligus menanamkan nilai-nilai tanggung jawab, kerja sama, dan kepedulian terhadap lingkungan sekitar. Proses ini juga menjadi salah satu

¹¹⁸ Catatan Dokumentasi Wawancara Guru Kelompok B 1.8

¹¹⁹ Catatan Dokumentasi Wawancara Orang Tua Siswa 1.6

¹²⁰ Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.9

bentuk pendidikan karakter sejak dini yang berlangsung secara alami dalam kehidupan sehari-hari.

Kegiatan belajar juga terkadang dilakukan dalam bentuk tugas sederhana seperti membuat video kegiatan anak di rumah (CDWOTS 1.7).¹²¹ Bahkan, ada pengalaman menarik saat anak mengamati ibunya memasak ikan, dimulai dari tahap awal seperti memberi bumbu dengan garam, asam, dan bawang. Kegiatan ini dianggap sebagai eksperimen karena anak turut mengamati prosesnya hingga matang, lalu mencicipi dan mengomentari rasa masakan tersebut (CDWOTS 1.8).¹²²

Kegiatan pembuatan lempeng pisang dilaksanakan di TK Negeri Kuripan sebagai bagian dari penguatan kreativitas dan pengenalan budaya kuliner lokal kepada anak usia dini. Kegiatan ini merupakan observasi lanjutan dari kegiatan sebelumnya, yaitu pembuatan sate buah, yang sama-sama bertujuan untuk menstimulasi kreativitas, keterampilan motorik halus, serta membentuk pengalaman belajar yang bermakna melalui aktivitas memasak sederhana. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan pada hari Kamis, 10 April 2025, dengan menyasar anak-anak kelompok B usia 5–6 tahun dan berlangsung pada pagi hari mulai pukul 08.00 WITA hingga 11.00 WITA (CLP.4.1)¹²³.

Sementara itu, dari sisi orang tua murid, tampak bahwa kegiatan praktikum di sekolah mendapat sambutan positif. Salah satu orang tua

¹²¹ Catatan Dokumentasi Wawancara Orang Tua Siswa 1.7

¹²² Catatan Dokumentasi Wawancara Orang Tua Siswa 1.8

¹²³ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.1

menyatakan bahwa kegiatan seperti praktek memasak membuat anak-anak lupa dengan jajanan dan lebih fokus pada aktivitas sekolah. Terutama kegiatan yang melibatkan bahan makanan sehat seperti sayur dan buah sangat didukung oleh orang tua karena dinilai memberi manfaat gizi dan membentuk kebiasaan makan sehat sejak dini. Kegiatan ini juga menjadi momen sosial dan emosional bagi para orang tua karena dapat berkumpul dan berbagi cerita selama pelaksanaan program, bahkan dianggap sebagai waktu “healing” yang menyenangkan (CDWOTS 1.5)¹²⁴.

Adapun bahan ajar yang dipilih adalah lempeng pisang, sejenis kue tradisional khas Banjarmasin yang sangat dikenal di masyarakat Kalimantan Selatan. Pemilihan ini didasarkan atas pertimbangan bahwa lempeng pisang tidak hanya mudah dibuat dan aman bagi anak-anak, tetapi juga mengandung nilai gizi dan budaya yang penting dikenalkan sejak dini (CLP.4.1)¹²⁵. Anak-anak diharapkan dapat mengenal makanan tradisional lokal sebagai bagian dari kekayaan budaya bangsa, sekaligus belajar melalui pengalaman konkret yang menyenangkan.

Kegiatan dimulai pukul 08.00 WITA dengan rutinitas pembukaan seperti biasa: anak-anak dan guru bersama-sama memulai hari dengan doa pagi dan menyanyikan lagu pembuka yang ceria dan membangkitkan semangat. Setelah suasana cukup hangat dan anak-anak lebih tenang, guru memperkenalkan topik pembelajaran hari ini, yaitu membuat lempeng

¹²⁴ Catatan Dokumentasi Wawancara Orang Tua Siswa 1.4

¹²⁵ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.1

pisang. Mendengar hal itu, anak-anak tampak antusias, beberapa bahkan berkomentar bahwa mereka pernah melihat ibunya membuat kue tersebut di rumah (CLP.4.2)¹²⁶.

Sebelum melanjutkan ke kegiatan inti, guru menyampaikan bahwa mereka akan menonton video pendek dari YouTube terlebih dahulu. Video tersebut menampilkan proses pembuatan lempeng pisang secara sederhana, mulai dari menyiapkan bahan, menghaluskan pisang, mencampurkan adonan, hingga memanggang di wajan datar (CLP.4.2)¹²⁷. Penayangan video bertujuan memberikan gambaran visual yang konkret kepada anak-anak agar mereka memiliki pemahaman awal sebelum mempraktikkannya secara langsung.

Pukul 08.15, guru mulai menayangkan video tutorial pembuatan lempeng pisang melalui layar proyektor yang sudah disiapkan sebelumnya di kelas. Anak-anak duduk dengan tertib di atas karpet, menyimak dengan penuh minat dan rasa penasaran yang tinggi. Tayangan video berdurasi sekitar lima menit tersebut menampilkan langkah-langkah pembuatan lempeng pisang secara sederhana: dimulai dari pisang yang dikupas dan dipotong kecil, lalu dicampur dengan tepung terigu, air, dan sedikit gula, kemudian adonan dipanaskan di atas teflon hingga matang (CLP.4.3)¹²⁸. Visual yang jelas dan narasi yang sederhana dalam video membantu anak-anak memahami proses secara utuh.

¹²⁶ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.2

¹²⁷ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.2

¹²⁸ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.3

Selama penayangan, guru aktif membangun interaksi. Ia sesekali menghentikan video pada bagian tertentu untuk mengajak anak-anak berpikir dan merespons. “Anak-anak, siapa yang tahu ini buah apa?” tanya guru sambil menunjuk pada gambar pisang di layar. Serempak anak-anak menjawab dengan riang, “Pisang, Bu Guru!”. Guru pun tersenyum dan memberikan pujian atas jawaban mereka. Ketika dalam video diperlihatkan adonan lempeng dipanaskan di atas teflon, guru kembali mengajukan pertanyaan, “Kalau kita masak di atas teflon seperti di video, apakah pakai api besar?”. Salah satu anak dengan spontan menjawab, “Jangan, nanti gosong!” (CLP.4.3)¹²⁹. Jawaban itu disambut tawa kecil dari teman-temannya dan apresiasi dari guru yang kemudian menekankan pentingnya menggunakan api kecil agar makanan matang sempurna dan tidak hangus.

Setelah video selesai ditonton, guru mengajak anak-anak berdiskusi ringan untuk merefleksikan kembali apa yang telah mereka lihat. Guru membawa ke depan meja yang sudah disiapkan berbagai bahan dan alat pembuatan lempeng pisang. Di sana tampak pisang matang yang berwarna kuning kecokelatan, gula pasir, garam, tepung terigu, serta perlengkapan seperti baskom, pisau plastik anak, sendok, dan teflon (CLP.4.4)¹³⁰. Guru kemudian menunjukkan satu per satu alat dan bahan tersebut, sambil bertanya, “Siapa yang tahu ini namanya apa?” Anak-anak berebut menjawab, “Itu pisau! Itu sendok!”

¹²⁹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.3

¹³⁰ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.4

Guru melanjutkan dengan menjelaskan fungsi dari setiap alat dan bahan secara sederhana agar mudah dipahami. Beliau menekankan bahwa alat-alat ini harus digunakan dengan hati-hati dan hanya boleh digunakan dengan pengawasan guru. Selain aspek teknis, guru juga menambahkan penjelasan tentang makna budaya dari kegiatan ini. Beliau mengatakan bahwa lempeng pisang adalah salah satu makanan khas dari daerah mereka sendiri, yaitu Banjarmasin. Oleh karena itu, penting bagi anak-anak untuk mengenalnya sejak dini sebagai bentuk mencintai dan melestarikan budaya lokal (CLP.4.4)¹³¹. Anak-anak pun tampak semakin tertarik dan merasa bangga bisa belajar membuat makanan dari daerah mereka sendiri.

Pukul 09.00 WITA, anak-anak mulai praktik membuat lempeng pisang secara berkelompok dengan semangat yang menggebu. Guru telah membagi mereka menjadi beberapa kelompok kecil, masing-masing terdiri dari tiga hingga empat anak agar setiap anak memiliki kesempatan untuk berperan aktif. Setiap kelompok mendapatkan satu set bahan dan alat yang sudah disiapkan. Mereka bergiliran mengupas dan memotong pisang kecil-kecil menggunakan pisau plastik yang aman untuk anak-anak. Saat sedang memotong pisang, salah satu anak bertanya penuh perhatian, “Bu, potongannya segini cukup?” Guru mendekat sambil mengamati dan menjawab dengan lembut, “Bagus, tapi hati-hati ya, jangan sampai terpotong

¹³¹ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.4

tangan.” (CLP.4.5)¹³². Jawaban ini tidak hanya memberi arahan teknis, tetapi juga menanamkan nilai kehati-hatian dan tanggung jawab.

Setelah semua pisang dipotong, anak-anak mencampurkannya ke dalam adonan tepung yang telah dicampur air, gula, dan sedikit garam yang sebelumnya sudah disiapkan oleh guru. Mereka mengaduk adonan bersama-sama menggunakan sendok besar, berbagi peran dan saling membantu. Proses ini tampak sederhana, namun sesungguhnya sangat bermanfaat dalam mengembangkan keterampilan motorik halus mereka, sekaligus menumbuhkan nilai-nilai kerja sama, kesabaran, dan komunikasi (CLP.4.5)¹³³. Suasana kelas pun penuh dengan gelak tawa dan percakapan ringan yang hangat, mencerminkan suasana belajar yang aktif dan menyenangkan.

Selanjutnya, guru mulai mendampingi anak-anak dalam proses memasak lempeng pisang. Anak-anak satu per satu melihat dengan antusias saat guru memanaskan teflon yang sudah diberi sedikit minyak goreng. Karena kegiatan ini menggunakan kompor gas, maka keselamatan menjadi prioritas utama. Guru menjelaskan terlebih dahulu tentang bahaya api dan pentingnya menjaga jarak yang aman. Anak-anak hanya diperbolehkan melihat dari dekat sambil menunggu giliran membantu menuang adonan ke dalam teflon dengan bantuan guru. Momen ini juga menjadi sarana edukasi tentang penggunaan alat masak dan keselamatan di dapur. Tak lama, aroma

¹³² Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.5

¹³³ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.5

harum pisang yang sedang dimasak mulai menyebar memenuhi ruangan. Anak-anak tampak tak sabar dan mulai saling berbisik sambil mengintip hasil lempeng pisang yang perlahan berubah warna menjadi kecokelatan (CLP.4.6)¹³⁴.



Gambar 4. 14 Kegiatan Belajar Membuat Lempeng Pisang¹³⁵

Pada gambar 4.14 di atas terlihat anak-anak sedang mengikuti kegiatan memasak berupa pembuatan lempeng pisang. Mereka duduk berkelompok dengan antusias, masing-masing memegang bahan seperti pisang dan alat dapur sederhana. Kegiatan ini tidak hanya melatih keterampilan motorik halus melalui proses mengupas dan mencampur bahan, tetapi juga menanamkan nilai kerja sama dan kebersamaan. Anak-anak tampak bersemangat belajar sambil bermain, yang menjadi ciri khas pembelajaran berbasis pengalaman pada usia dini.

¹³⁴ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.6

¹³⁵ Catatan Dokumentasi Foto Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class 1.10

Pukul 10.00 WITA, seluruh lempeng pisang telah matang dan siap untuk dihidangkan. Guru menata hasil karya anak-anak di atas piring saji, lalu membagikannya kepada masing-masing kelompok. Anak-anak mencicipi dengan ekspresi bahagia dan penuh kebanggaan, merasa puas telah berhasil membuat makanan tradisional sendiri. Guru memberikan penilaian terhadap hasil karya anak-anak dengan menggunakan rubrik sederhana yang mencakup teknik memasak, kebersihan selama proses, dan kreativitas dalam penyajian (CLP.4.7)¹³⁶. Penilaian ini tidak bersifat kompetitif, melainkan sebagai bentuk penghargaan atas proses belajar yang telah mereka jalani.

Kegiatan ditutup pada pukul 11.00 WITA dengan sesi refleksi yang dipandu oleh guru. Guru bertanya sambil tersenyum, “Siapa yang mau cerita rasanya bagaimana?”. Beberapa tangan langsung terangkat dengan semangat. Seorang anak menjawab, “Enak, Bu, manis dari pisangnya!”. Guru pun menguatkan pengalaman tersebut dengan menyampaikan bahwa makanan tradisional seperti ini penting untuk dikenali dan dilestarikan, karena merupakan bagian dari identitas budaya lokal mereka. Kegiatan ditutup dengan menyanyikan lagu perpisahan dan salam-salaman. Anak-anak pulang dengan membawa kenangan yang manis, pengalaman baru yang penuh makna, serta rasa bangga karena telah berhasil membuat lempeng pisang sendiri dari awal hingga selesai (CLP.4.7)¹³⁷.

¹³⁶ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.7

¹³⁷ Catatan Lapangan/Pengamatan Observasi 4.7

3) Evaluasi Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *Cooking Class* Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Program *cooking class* di TK Negeri Tabatan Baru telah melalui tahapan pelaksanaan yang cukup panjang dan menunjukkan hasil yang mengembirakan. Evaluasi program dilakukan secara menyeluruh, baik dari sisi guru, kepala sekolah, maupun orang tua. Berdasarkan wawancara dengan kepala sekolah, perubahan yang paling terlihat dari anak-anak adalah pada kegiatan yang dilakukan di rumah. Kepala sekolah mengungkapkan bahwa ketika anak diberikan tugas rumah seperti membersihkan ikan kecil (iwak saluang), mereka sudah mampu memotong dan membuang perut ikan dengan benar. Hal ini menunjukkan bahwa program ini tidak hanya diterima di sekolah, tetapi juga memberi dampak langsung pada keterampilan anak di rumah (CDWKS 1.19).¹³⁸

Dari segi pelaksanaan, kepala sekolah menilai bahwa para guru telah bekerja dengan baik. Mereka mampu menjalankan tugas mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan. Tidak hanya itu, guru juga menjalin hubungan yang erat dengan orang tua, yang turut mendukung program ini dari rumah. Evaluasi dilakukan secara berkala melalui rapat internal guru setiap selesai program, sehingga pembelajaran bisa terus ditingkatkan di bulan berikutnya. Menurutnya, hampir semua anak mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan (CDWKS 1.4).¹³⁹

¹³⁸ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.19

¹³⁹ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.4



Gambar 4. 15 Evaluasi Rutin Guru Pasca Pelaksanaan Program¹⁴⁰

Pada gambar 4.15 di atas terlihat suasana evaluasi rutin yang dilaksanakan oleh para guru dan tenaga pendidik setelah pelaksanaan program. Ruangan tampak terang dan rapi dengan dinding berwarna kuning cerah yang menambah semangat diskusi. Guru-guru duduk melingkar di atas bangku hijau sambil mendengarkan paparan yang disampaikan oleh pemimpin rapat. Kegiatan ini menjadi momen penting untuk saling berbagi pengalaman, kendala, dan ide-ide baru demi penyempurnaan pelaksanaan program ke depan. Suasana hangat dan penuh semangat kolaborasi sangat terasa dalam evaluasi ini.

Program *cooking class* ini juga dinilai positif oleh para guru. Kepala sekolah menyampaikan bahwa secara umum para guru memandang kegiatan memasak sebagai ruang yang kaya untuk eksplorasi anak. Dalam kegiatan ini, anak diberi kebebasan memilih bahan makanan, mengatur bentuk, serta

¹⁴⁰ Catatan Dokumentasi Foto Evaluasi Kegiatan Cooking Class 1.1

menghias hidangan. Proses ini merangsang daya imajinasi dan fleksibilitas berpikir mereka, yang menjadi dasar dari kreativitas (CDWKS 1.2).¹⁴¹

Hubungan antara guru dan orang tua murid sangat penting dalam keberhasilan program. Kepala sekolah mengamati bahwa orang tua sangat antusias dalam mendampingi anak selama kegiatan berlangsung, baik di sekolah maupun di rumah. Bahkan, ketika orang tua tidak dapat hadir, mereka meminta bantuan kepada pengasuh anak (mbak) yang juga turut aktif mengikuti kegiatan. Bentuk kerja sama ini menunjukkan bahwa program memasak mendapat tempat istimewa di hati keluarga murid (CDWKS 1.5).¹⁴²

Namun demikian, tidak dapat dipungkiri bahwa masih terdapat beberapa kendala dalam pelaksanaan program. Kepala sekolah mengakui bahwa keterbatasan fasilitas menjadi tantangan utama. Sekolah belum memiliki ruang praktik memasak yang memadai, kostum memasak pun belum tersedia. Meski demikian, pihak sekolah tetap melaksanakan program dengan memaksimalkan fasilitas yang ada, sembari berharap pembangunan akan segera selesai agar kegiatan dapat berlangsung lebih optimal di masa depan (CDWKS 1.6).¹⁴³

Sebagai bentuk lanjutan dari program ini, sekolah juga telah menjalin kerja sama dengan pihak Puskesmas Kuripan. Dalam program makanan tambahan, ahli gizi memberikan penyuluhan kepada orang tua mengenai pentingnya asupan gizi anak. Kepala sekolah berharap kegiatan ini dapat

¹⁴¹ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.2

¹⁴² Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.5

¹⁴³ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.6

membentuk kebiasaan makan sehat pada anak dan mengurangi konsumsi makanan yang tinggi gula dan penyedap rasa. Namun ia menyadari bahwa mengubah pola makan anak membutuhkan waktu dan kerja sama yang kuat antara sekolah, orang tua, dan lingkungan sekitar (CDWKS 1.7).¹⁴⁴

Sementara itu, dari sudut pandang guru kelompok B, evaluasi program menunjukkan dampak signifikan terhadap perkembangan anak. Ia menceritakan bahwa di awal tahun ajaran, ada anak yang sama sekali tidak mau menyentuh alat tulis atau peralatan seni. Namun, setelah dikenalkan pada bahan makanan seperti kacang panjang dan telur, anak tersebut mulai tertarik dan mau berpartisipasi. Bahkan, kini anak itu aktif dalam kegiatan menggambar dan mewarnai, serta menunjukkan ekspresi yang lebih bebas dan percaya diri (CDWGKB 1.9).¹⁴⁵

Pandangan senada juga disampaikan oleh orang tua murid. Seorang ibu rumah tangga mengaku bahwa program memasak sangat membantu perkembangan anaknya. Dahulu, anak tersebut cenderung pasif, tidak tertarik membantu ibunya di rumah, bahkan sulit diajak makan. Namun setelah mengikuti kegiatan *cooking class*, anak mulai menyukai proses memasak dan merasa bangga ketika bisa menikmati hasil masakannya sendiri. Hal ini memperlihatkan bahwa program memberikan pengaruh positif tidak hanya pada keterampilan, tetapi juga pada pola pikir anak (CDWOTS 1.1).¹⁴⁶

¹⁴⁴ Catatan Dokumentasi Wawancara Kepala Sekolah 1.7

¹⁴⁵ Catatan Dokumentasi Wawancara Guru Kelompok B 1.9

¹⁴⁶ Catatan Dokumentasi Wawancara Orang Tua Siswa 1.1



Gambar 4. 16 Perubahan Anak Pasif Menjadi Aktif Lewat *cooking class*.¹⁴⁷

Pada gambar 4.16 di atas, tampak anak-anak yang awalnya cenderung pasif kini aktif terlibat dalam kegiatan *cooking class*. Mereka tampak antusias dan berpartisipasi secara aktif dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari persiapan bahan hingga proses pembuatan. Hal ini menunjukkan perubahan positif pada sikap anak, dari semula hanya mengamati menjadi berani mencoba dan mengambil peran langsung. Perubahan ini diharapkan dapat terus berkembang dalam kegiatan pembelajaran lainnya, sehingga anak-anak menjadi lebih percaya diri dan mandiri.

Perubahan lain yang disoroti orang tua adalah meningkatnya kesadaran anak terhadap kebersihan dan estetika. Anak mulai memperhatikan penampilan makanan yang dikonsumsi, menginginkan makanan yang rapi dan bersih. Kebiasaan ini bahkan merambat ke kegiatan menggambar dan

¹⁴⁷ Catatan Dokumentasi Foto Evaluasi Kegiatan Cooking Class 1.2

mewarnai, yang kini dilakukan dengan lebih rapi dan penuh pertimbangan. Orang tua merasa takjub karena perubahan ini terjadi secara alami, berkat rangsangan dari kegiatan memasak yang menyenangkan (CDWOTS 1.2).¹⁴⁸

Kesenangan anak terhadap kegiatan memasak juga menjadi indikator keberhasilan program. Dalam wawancara, orang tua mengungkapkan bahwa anak sangat antusias setiap kali mengikuti sesi memasak. Mereka bahkan menunjukkan rasa tidak sabar untuk mencoba resep baru, baik itu membuat jus atau makanan lain. Hal ini menunjukkan bahwa *cooking class* tidak hanya menjadi bagian dari kurikulum, melainkan juga menjadi aktivitas yang dinanti-nanti oleh anak-anak (CDWOTS 1.4).¹⁴⁹



Gambar 4. 17 Ekspresi Anak yang Antusias Menjelang *cooking class*¹⁵⁰

Pada gambar 4.17 di atas terlihat anak-anak sedang mengikuti kegiatan memasak berupa pembuatan lempeng pisang. Mereka duduk berkelompok dengan antusias, masing-masing memegang bahan seperti pisang dan alat dapur sederhana. Kegiatan ini tidak hanya melatih keterampilan motorik halus melalui proses mengupas dan mencampur bahan,

¹⁴⁸ Catatan Dokumentasi Wawancara Orang Tua Siswa 1.2

¹⁴⁹ Catatan Dokumentasi Wawancara Orang Tua Siswa 1.4

¹⁵⁰ Catatan Dokumentasi Foto Evaluasi Kegiatan Cooking Class 1.3

tetapi juga menanamkan nilai kerja sama dan kebersamaan. Anak-anak tampak bersemangat belajar sambil bermain, yang menjadi ciri khas pembelajaran berbasis pengalaman pada usia dini.

Evaluasi dari berbagai pihak menunjukkan bahwa program *cooking class* berhasil mengintegrasikan pembelajaran dengan kehidupan sehari-hari. Melalui kegiatan memasak, anak tidak hanya belajar keterampilan dasar, tetapi juga mengembangkan rasa percaya diri, kemandirian, dan kreativitas. Lingkungan yang mendukung dan kolaborasi antara sekolah dan rumah menjadi fondasi kuat dalam keberlangsungan program ini.

Keterbukaan pihak sekolah dalam menerima masukan dan melakukan evaluasi berkala turut menjadi kunci keberhasilan program. Kepala sekolah dan guru tidak hanya berfokus pada hasil, tetapi juga pada proses yang dilalui anak. Mereka mengamati setiap perkembangan anak dan menyusun strategi untuk memastikan semua anak mendapatkan manfaat dari kegiatan ini, meskipun dengan fasilitas yang terbatas.

Dengan berbagai kelebihan dan kekurangan yang ada, program *cooking class* di TK Negeri Tabatan Baru dapat dikatakan sebagai inovasi yang relevan dengan kebutuhan perkembangan anak usia dini. Evaluasi menyeluruh ini menunjukkan bahwa program tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis anak, tetapi juga mempererat hubungan emosional antara anak, guru, dan orang tua. Harapannya, ke depan program ini terus berkembang dan memberikan manfaat yang lebih luas lagi.

C. Pembahasan

1. Perencanaan Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *cooking class* Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Perencanaan program *cooking class* di TK Negeri Kuripan disusun secara sistematis dan kontekstual, melibatkan kolaborasi aktif antara guru, kepala sekolah, serta komite sekolah. Proses ini mencerminkan prinsip pembelajaran kontekstual sebagaimana dikemukakan Dalam penelitian oleh Luh Putu Juniyanasari dkk di PAUD, penerapan CTL melalui kegiatan *cooking class* terbukti mampu meningkatkan keterampilan motorik halus anak karena mereka belajar sambil melakukan aktivitas nyata seperti meracik dan menyusun makanan. Ini adalah contoh nyata bagaimana kegiatan memasak digunakan sebagai media CTL yang menghubungkan pelajaran dengan pengalaman nyata anak.¹⁵¹

Guru menyusun rencana pembelajaran berbasis tema dengan merancang aktivitas memasak yang menyenangkan dan sesuai dengan tahap perkembangan anak usia dini. Sebagaimana dijelaskan oleh Munandar, kreativitas anak mencakup empat indikator utama: *fluency* (kelancaran ide), *originality* (keunikan), *elaboration* (pengembangan gagasan), dan *flexibility* (keluwesan berpikir). Setiap kegiatan *cooking class* dirancang secara eksplisit untuk menumbuhkan keempat aspek ini. Misalnya, dalam kegiatan membuat

¹⁵¹ Luh Putu Juniyanasari, M. Pd Dr. Ketut Pudjawan, and S. Psi Putu Rahayu Ujianti, "Penerapan Pembelajaran Kontekstual Melalui Cooking Class Untuk Meningkatkan Keterampilan Motorik Halus Pada Anak.," *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini Undiksha* 3, no. 1 (August 5, 2015), <https://doi.org/10.23887/paud.v3i1.5883>.

jus mangga, guru menyediakan berbagai bahan seperti mangga, jeruk, dan susu, serta membebaskan anak memilih bahan dan teknik penyajian. Hal ini memungkinkan munculnya *originality* dan *fluency* dalam tindakan anak.

Pernyataan wali kelas kelompok B, memperkuat hal ini: “Anak-anak kami bebaskan memilih buah yang mereka sukai, bahkan mereka kadang menggabungkan dua rasa. Di situ terlihat mereka mulai punya keberanian untuk mencoba dan berkreasi.” Kutipan ini menunjukkan bahwa rencana kegiatan sudah memberi ruang eksplorasi dan pengambilan keputusan secara mandiri oleh anak.

Selanjutnya, dalam perencanaan kegiatan seperti membuat sate buah, guru menyusun langkah kegiatan yang terbuka terhadap improvisasi anak, baik dalam bentuk susunan buah maupun alat yang digunakan. Hal ini mencerminkan *flexibility* dan *elaboration*, dua indikator penting dalam pengembangan kreativitas. Seperti diungkapkan oleh kepala sekolah, Bapak Sahdan, “Kami memang tidak memberi instruksi kaku. Anak boleh menyusun sesuai selera mereka. Itu yang menjadi bagian penting dari belajar mereka.”

Selain menumbuhkan kreativitas, perencanaan program ini juga disesuaikan dengan prinsip *funds of knowledge* (Moll dkk.), yakni memanfaatkan pengalaman dan kebiasaan anak serta keluarga di rumah sebagai modal dalam proses belajar. Misalnya, sebagian besar anak sudah

familiar dengan aktivitas membantu orang tua memasak di rumah, sehingga kegiatan *cooking class* menjadi kelanjutan yang alami dan bermakna.¹⁵²

Dari perspektif pedagogis, perencanaan yang melibatkan anak secara aktif juga sejalan dengan prinsip *child-centered learning* (pembelajaran berpusat pada anak). Guru tidak sekadar menyusun aktivitas, tetapi memberi ruang bagi anak untuk menjadi subjek pembelajaran. Hal ini diperkuat oleh Dewey yang menekankan pentingnya kontinuitas pengalaman antara rumah dan sekolah dalam proses pendidikan anak. Pemanfaatan kondisi lingkungan sebagai basis pengembangan program mencerminkan prinsip pembelajaran kontekstual yang menekankan pentingnya menghubungkan materi pembelajaran dengan situasi dunia nyata siswa.¹⁵³

Kegiatan *cooking class* ini memanfaatkan sumber daya alam dan budaya lokal, seperti kebiasaan anak bermain masak-masakan serta keterlibatan orang tua dalam kegiatan bertani dan memasak. Pemanfaatan lingkungan sekitar sebagai media belajar merupakan pendekatan pembelajaran kontekstual yang sangat disarankan dalam pendidikan anak usia dini, karena anak belajar lebih optimal ketika materi pembelajaran terkait dengan kehidupan nyata mereka. Habibi dalam penelitiannya menyebutkan bahwa kegiatan fun cooking dapat meningkatkan kreativitas anak secara signifikan

¹⁵² “Inviting Funds of Knowledge in Families Through Gardening and Cooking: Building a Sense of Belonging in STEM,” Teaching & Learning Collaborative Inc., accessed July 8, 2025, <https://www.tlcollab.org/blog/inviting-funds-of-knowledge-in-families-through-gardening-and-cooking>.

¹⁵³ Rajendra Kumar Shah, “Concepts of Learner-Centred Teaching,” *Shanlax International Journal of Education* 8, no. 3 (June 1, 2020): 45–60, <https://doi.org/10.34293/education.v8i3.2926>.

karena memberikan ruang eksplorasi dan interaksi yang menyenangkan antara anak dan lingkungan sekitar mereka .

Selain penguatan aspek kreativitas, program ini juga berkontribusi besar terhadap perkembangan kognitif dan keterampilan hidup anak. Anak-anak tidak hanya diajak untuk mengenal bahan dan alat memasak, tetapi juga dilibatkan dalam proses persiapan hingga penyajian makanan. Proses ini melatih kemampuan berpikir logis, penyelesaian masalah, serta menumbuhkan rasa percaya diri. Adhimah dkk. menyatakan bahwa kegiatan *cooking class* yang dirancang secara sistematis mampu meningkatkan kemampuan kognitif anak secara signifikan, terutama dalam aspek pengenalan pola, klasifikasi bahan, serta pengurutan langkah kerja .¹⁵⁴

Dari sisi pengembangan motorik halus, *cooking class* memberikan ruang latihan yang konkret. Aktivitas seperti memotong, mengaduk, dan menakar bahan masakan melatih koordinasi tangan dan keterampilan motorik anak secara alami. Jojor Renta Maranatha dkk. menunjukkan bahwa anak-anak usia 4–5 tahun yang mengikuti kegiatan memasak menunjukkan peningkatan signifikan dalam kemampuan motorik halus mereka . Hal ini sejalan dengan pelaksanaan kegiatan memasak di TK Negeri Tabatan Baru, yang tidak hanya mengajarkan keterampilan dapur, tetapi juga menjadikannya sebagai sarana tumbuh kembang yang menyenangkan.¹⁵⁵

¹⁵⁴ Adhimah, Bachri, and Jannah, “The Effect of Cooking Class on the Cognitive Abilities of Group a Kindergarten Children in Cluster IV Gedangan Sidoarjo District.”

¹⁵⁵ Jojor Renta Maranatha and Noviarta Briliany, “Enhancing Fine Motor Skills in Early Childhood Through Fun Cooking Activities: A Quasi-Experimental Study in Purwakarta, Indonesia,” *Golden Age: Jurnal Ilmiah Tumbuh Kembang Anak Usia Dini* 8, no. 4 (December 30, 2023): 203–12, <https://doi.org/10.14421/jga.2023.84-01>.

Pentingnya kolaborasi antara sekolah, orang tua, dan pemerintah juga menjadi poin kunci dalam keberhasilan program ini. Orang tua dilibatkan sebagai pendamping kegiatan, sementara Dinas Pendidikan memberikan dukungan penuh dari sisi fasilitas. Menurut Alaika Aghitsny, keterlibatan orang tua dan pendidik dalam kegiatan *cooking class* berkontribusi langsung terhadap peningkatan kemandirian dan kepercayaan diri anak usia dini. Sinergi inilah yang memungkinkan pelaksanaan kegiatan berjalan secara optimal, meskipun masih dihadapkan pada keterbatasan alat dan bahan.¹⁵⁶

Secara keseluruhan, program *cooking class* di TK Negeri Tabatan Baru menunjukkan bahwa pendidikan anak usia dini dapat dikembangkan melalui pendekatan yang kreatif, kontekstual, dan berbasis potensi lokal. Program ini menjadi wujud nyata dari pembelajaran bermakna yang tidak hanya menargetkan aspek akademik, tetapi juga pembentukan karakter dan keterampilan hidup anak sejak usia dini.

Perencanaan program *cooking class* di TK Negeri Kuripan dilakukan dengan melibatkan guru, kepala sekolah, dan komite sekolah. Dalam tahap ini, guru menyusun rencana pembelajaran yang berbasis tema dan merancang kegiatan memasak yang sederhana dan menyenangkan sesuai usia anak. Setiap rencana kegiatan dirancang untuk memberikan ruang eksplorasi, kebebasan berekspresi, dan keterlibatan anak secara aktif prinsip utama pembelajaran kreatif.

¹⁵⁶ Alaika Aghitsny and Mursid, "Implementasi Cooking Class Bagi Pengembangan Kepercayaan Diri Anak Usia Dini," *aş-şibyān Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* 9, no. 2 (2024): 219–30, <https://doi.org/10.32678/assibyan.v9i2.10595>.

Perencanaan juga mempertimbangkan indikator kreativitas yang ingin ditumbuhkan. Misalnya, dalam kegiatan membuat jus mangga, guru sengaja memilih bahan dan alat yang memungkinkan anak mengeksplorasi rasa dan bentuk penyajian, yang berkaitan dengan *originality* dan *fluency*. Penyusunan langkah-langkah juga memberi ruang bagi anak untuk memilih bahan dan menentukan urutan kerja, yang mendukung *flexibility* dan *elaboration*.

Pendekatan ini selaras dengan prinsip pembelajaran anak usia dini yang menekankan pada *child-centered learning* dan mendorong perkembangan seluruh aspek kreativitas sebagaimana dijelaskan Munandar, yaitu kelancaran (*fluency*), keunikan (*originality*), pengembangan gagasan (*elaboration*), dan keluwesan berpikir (*flexibility*).

2. Pelaksanaan Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *cooking class*

Di TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Dari perspektif teoretis, program *cooking class* ini sejalan dengan teori ekologi perkembangan Bronfenbrenner, yang menekankan keterkaitan antara berbagai sistem lingkungan dalam mempengaruhi perkembangan anak.¹⁵⁷ Program ini mengakui bahwa pembelajaran tidak terjadi dalam ruang hampa, melainkan dipengaruhi oleh konteks sosial-budaya tempat anak tumbuh dan berkembang. Aspek keamanan menjadi prioritas dalam pelaksanaan program, Penekanan pada keamanan ini sejalan dengan prinsip pembelajaran yang berpusat pada anak (*child-centered learning*), dimana kesejahteraan fisik dan

¹⁵⁷ U. Bronfenbrenner, *The ecology of human development: Experiments by nature and design*, (Harvard University Press, 1979)

emosional anak menjadi pertimbangan utama. Keterlibatan orangtua menjadi komponen kunci dalam pelaksanaan program Keterlibatan ini tidak hanya mengatasi keterbatasan rasio guru-murid, tetapi juga menciptakan jembatan antara pembelajaran di sekolah dan di rumah.

Transfer kreativitas dari domain memasak ke domain lain juga terungkap. Fenomena transfer ini sejalan dengan konsep "*near transfer*" dalam teori transfer pembelajaran dimana keterampilan yang dipelajari dalam satu konteks diterapkan dalam konteks lain yang memiliki kemiripan struktural.¹⁵⁸ Program *cooking class* juga berdampak pada inklusivitas pembelajaran, Temuan ini mengindikasikan bahwa pendekatan pembelajaran yang berbasis pada aktivitas sehari-hari dapat menjangkau anak-anak yang kurang *responsive* terhadap metode pembelajaran konvensional.

Dalam perspektif teori kreativitas Torrance, program *cooking class* mendukung pengembangan aspek *fluency* (kelancaran), *flexibility* (fleksibilitas), *originality* (orisinalitas), dan *elaboration* (elaborasi).¹⁵⁹ Anak-anak menunjukkan fleksibilitas kognitif dalam mentransfer konsep antar domain, dan elaborasi dalam memperhatikan detail seperti kebersihan dan estetika penyajian.

Setiap kegiatan memasak memberikan ruang berkembangnya berbagai indikator kreativitas. Berikut contoh analisis berdasarkan kegiatan:

¹⁵⁸ D. N. Perkins, & Salomon, G. Transfer of learning. In International encyclopedia of education, (Pergamon Press, 1992).

¹⁵⁹ E. P. Torrance, Torrance tests of creative thinking: Norms-technical manual. Scholastic Testing Service, (1974).

a. Membuat Jus Mangga

Anak-anak menunjukkan *fluency* dengan mengemukakan banyak ide campuran, seperti menambahkan susu atau es batu. *Originality* tampak dalam cara mereka menghias gelas dan memberi nama pada minuman mereka sendiri.

b. Membuat Sate Buah

Anak menyusun buah dengan pola dan urutan berbeda-beda, menunjukkan *elaboration* dan *flexibility*. Beberapa anak menggunakan warna dan ukuran buah untuk menciptakan desain tematik seperti "pelangi" atau "huruf nama mereka".

c. Membuat Lempeng Pisang

Dalam kegiatan ini, *originality* menonjol ketika anak memilih bentuk cetakan yang unik, atau menambahkan topping seperti keju dan meses atas inisiatif pribadi.

d. Menonton Video Tutorial Sebelum Memasak

Tahap ini memicu *fluency* karena anak mengajukan banyak pertanyaan dan ide sebelum kegiatan dimulai. Materi visual memancing imajinasi dan antusiasme anak dalam bereksperimen.

Tabel 4. 5 Indikator Kreativitas Anak dalam Kegiatan cooking class di TK Negeri Kuripan

No	Nama Anak	<i>Fluency</i> (Kelancaran)	<i>Originality</i> (Keaslian)	<i>Elaboration</i> (Pengembangan)	<i>Flexibility</i> (Keluwesannya)
1	Afika	Menyebutkan 3 ide bahan sate buah	Menyusun sate berbentuk hati	Menambahkan parutan keju di atas sate	Menggunakan tusuk gigi karena stok tusuk sate habis

No	Nama Anak	<i>Fluency</i> (Kelancaran)	<i>Originality</i> (Keaslian)	<i>Elaboration</i> (Pengembangan)	<i>Flexibility</i> (Keluwesannya)
2	Akifa	Mengusulkan 2 varian rasa jus	Mencampur jeruk dan susu dalam jus	Menghias gelas dengan daun mint	Mengganti urutan: buah dulu baru es batu
3	Hafizh Ansari	Menyebutkan 3 menu favorit	Menghias burger dengan bentuk bintang	Menambahkan irisan wortel sebagai topping	Mengganti urutan mengoles roti dan menata sayuran
4	Salsabila	Menyebutkan berbagai buah lokal yang bisa dipakai	Membuat bentuk sate spiral	Menambahkan coklat cair di ujung sate	Menggunakan sedotan untuk tusuk sate
5	Ahmad Hafi Badali	Menyebutkan alat memasak di rumah	Memakai kombinasi buah mangga dan sawi	Menghias piring saji dengan daun pandan	Mengubah langkah mencuci sebelum memotong buah
6	Rizwan Maulana Rahman	Mengusulkan ide campuran jus alpukat dan susu	Menghidangkan dalam gelas berbentuk kerucut	Menambahkan hiasan buah naga di sisi gelas	Mengaduk tanpa sendok, pakai stik es krim
7	Lesti	Memberikan ide menu baru: salad mini	Menata sayuran seperti pelangi	Menghias piring dengan parutan wortel	Mengganti bahan sesuai yang tersedia di dapur kelas
8	Yusuf	Menyebutkan berbagai bentuk sate buah	Membuat bentuk wajah tersenyum dengan buah	Menambahkan topping yogurt	Menyusun urutan memasak sesuai pendapat pribadi
9	Muhammad Azmi	Menyebutkan ide topping jus	Mencampur daun mint dan jeruk	Menghias lempeng pisang dengan meses	Mengganti cara membungkus hasil masakan
10	M. Jamil	Mengusulkan alat baru: blender mini	Menambahkan es krim di atas jus mangga	Menghias gelas dengan stiker makanan	Mengubah urutan mencampur es dan jus
11	Muhammad Thaher	Memberi ide saus baru untuk burger	Menghias roti dengan bentuk hewan	Menambahkan biji wijen untuk hiasan	Mengganti urutan memanggang dan menghias
12	Alia	Mengusulkan 2 menu lain saat berdiskusi	Memilih kombinasi warna buah yang tidak biasa	Menghias sate dengan tusuk warna-warni	Mengubah rencana isi sate karena bahan terbatas
13	Nur Nazwa Azzahra	Memberi ide bahan campuran lempeng pisang	Membuat lempeng dengan bentuk bulan sabit	Menambahkan topping susu kental manis	Menyusun urutan kerja sendiri tanpa arahan guru
14	Aisha	Menyebutkan beberapa buah yang cocok dikombinasikan	Menghias sate menyerupai karakter kartun	Menambahkan potongan kacang sebagai hiasan	Mengganti buah karena alergi

No	Nama Anak	<i>Fluency</i> (Kelancaran)	<i>Originality</i> (Keaslian)	<i>Elaboration</i> (Pengembangan)	<i>Flexibility</i> (Keluwesasan)
15	Muhammad Hasan	Mengusulkan ide dekorasi makanan	Menyajikan sate dengan daun pisang sebagai alas	Menambahkan variasi warna di tusukan	Menukar urutan kegiatan secara mandiri
16	Ahmad Hussen	Mengusulkan bentuk baru sate buah	Membuat susunan buah membentuk angka	Menghias sate dengan selai buah	Mengubah teknik memotong berdasarkan ide sendiri
17	Alika Naila Putri	Memberi ide menu baru: pancake mini	Menghias lempeng dengan wajah senyum	Menambahkan gula bubuk sebagai hiasan	Mengganti topping sesuai selera dan ketersediaan bahan

Berdasarkan hasil observasi terhadap 17 anak kelompok B, ditemukan bahwa sebagian besar anak menunjukkan *fluency* dalam menyampaikan ide-ide kreatif, serta memiliki *originality* dalam mengolah bahan dan penyajian. Beberapa anak bahkan berinisiatif mengubah urutan kegiatan atau memilih bahan alternatif, menunjukkan aspek *flexibility* yang kuat. Aktivitas menghias dan menambahkan bahan di luar arahan guru memperlihatkan tingkat *elaboration* yang baik. Temuan ini memperkuat perencanaan program *cooking class* yang dirancang berbasis indikator kreativitas Munandar dalam penelitian Yuyun Ayu Lestari.¹⁶⁰

Lebih jauh, keterlibatan aktif anak dalam kegiatan memasak juga menunjukkan bahwa proses pembelajaran tidak hanya bertumpu pada pengembangan kognitif, tetapi juga menyentuh aspek motorik, sosial, emosional, hingga moral. Aktivitas seperti memotong, mencampur, dan meracik bahan makanan memberikan stimulasi pada motorik halus anak,

¹⁶⁰ Lestari and Hibana, "Pemikiran Tokoh-Tokoh Kreativitas Anak Usia Dini Serta Pengembangannya Dalam Perspektif Islam."

sementara kerja sama antar teman dan peran serta orang tua mendukung perkembangan sosial dan emosional mereka.¹⁶¹

Menariknya, program ini tidak hanya mendapatkan respons positif dari anak-anak, tetapi juga dari guru dan orang tua. Guru yang semula fokus pada capaian akademik mulai memahami bahwa kreativitas dan pengalaman belajar langsung jauh lebih efektif dalam mendorong perkembangan anak secara menyeluruh. Kekhawatiran awal mengenai keterbatasan fasilitas dan pengawasan anak selama kegiatan berlangsung dijawab dengan pelibatan orang tua sebagai pendamping. Langkah ini menjadi bentuk konkret dari school-family partnership sebagaimana dikemukakan oleh Epstein, bahwa keterlibatan orang tua dalam pendidikan anak akan meningkatkan efektivitas proses belajar dan mempererat komunikasi antara rumah dan sekolah.¹⁶²

Dari segi pencapaian pembelajaran, kegiatan *cooking class* ini terbukti mendukung capaian kurikulum, khususnya dalam Kurikulum Merdeka yang menekankan pada pembelajaran berbasis proyek dan eksplorasi. Anak-anak tidak hanya belajar mengenal alat masak dan bahan makanan, tetapi juga memahami proses dan hubungan sebab-akibat, mengenal simbol dan angka secara alami, serta mengembangkan kemampuan berbahasa melalui penyebutan nama-nama benda dan kegiatan. Ini sejalan dengan penelitian Torrance yang menyatakan bahwa kreativitas anak dapat dikembangkan

¹⁶¹ Aan Widiyono, "Kegiatan Cooking Class Untuk Menumbuhkan Kemandirian Dan Tanggung Jawab," *PRATAMA WIDYA: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini* 7, no. 1 (2022): 59–68, <http://ojs.uhnsugriwa.ac.id/index.php/PW>.

¹⁶² Joyce L. Epstein, "School/Family/Community Partnerships: Caring for the Children We Share," *Phi Delta Kappan* 92, no. 3 (November 1, 2010): 81–96, <https://doi.org/10.1177/003172171009200326>.

melalui aktivitas yang memberi ruang bagi imajinasi, kebebasan berekspresi, dan pemecahan masalah.

Dengan demikian, hasil analisis menunjukkan bahwa program *cooking class* bukan hanya sebagai kegiatan tambahan, melainkan sebuah strategi pembelajaran yang terencana, berbasis potensi lokal, dan berorientasi pada penguatan kreativitas anak usia dini. Proses pembelajaran yang berlangsung juga menunjukkan bahwa anak-anak belajar secara aktif, eksploratif, dan bermakna. Keterlibatan berbagai pihak, mulai dari guru, kepala sekolah, orang tua, hingga dinas pendidikan, menjadi indikator bahwa program ini berhasil menciptakan ekosistem belajar yang kolaboratif dan berkelanjutan. Hal ini menunjukkan bahwa pendidikan anak usia dini dapat berjalan efektif jika dikembangkan melalui pendekatan yang kontekstual, partisipatif, dan berpihak pada kebutuhan serta dunia anak.

3. Evaluasi Penguatan Kreativitas Anak Melalui Program *cooking class* Di

TK Negeri Kuripan Barito Kuala

Evaluasi program *cooking class* di TK Negeri Tabatan Baru menunjukkan hasil yang menggembirakan dari berbagai aspek, baik secara individu maupun institusional. Kepala sekolah mencatat bahwa perubahan paling nyata terlihat pada keterampilan anak yang terbawa ke rumah, seperti kemampuan membersihkan dan memotong ikan kecil (iwak saluang), yang sebelumnya belum dikuasai anak. Hal ini menunjukkan keberhasilan program dalam menghubungkan pengalaman belajar di sekolah dengan kehidupan nyata

anak di rumah, memperkuat pendekatan pembelajaran kontekstual berbasis keterampilan hidup.

Program ini juga berdampak signifikan terhadap pengembangan kreativitas anak. Dalam kegiatan memasak, anak diberi kebebasan memilih bahan, menata bentuk, dan menghias hidangan. Kebebasan ini merangsang daya imajinasi, fleksibilitas berpikir, dan keberanian untuk bereksplorasi. Fun cooking mampu meningkatkan kreativitas anak karena memberikan ruang belajar yang menyenangkan dan kontekstual.¹⁶³ Kebebasan ini merangsang daya imajinasi, fleksibilitas berpikir, serta keberanian untuk bereksplorasi. Salah seorang anak, Afika, menyampaikan saat kegiatan: *“Aku suka bikin sate buah karena bisa susun buah sendiri dan kasih coklat di atasnya.”* Ungkapan ini mencerminkan munculnya rasa kepemilikan terhadap proses belajar serta keberanian untuk mencoba sesuatu yang baru, sesuai dengan indikator *originality* dan *elaboration* dalam kreativitas.

Dari sisi perkembangan individu, guru kelompok B mencatat adanya perubahan positif pada anak yang sebelumnya pasif. Anak-anak yang awalnya enggan menyentuh alat tulis, kini mulai tertarik menggambar dan mewarnai setelah diperkenalkan pada bahan masakan yang menarik secara visual dan taktil. Transformasi ini juga diamini oleh orang tua murid, yang melihat peningkatan minat anak dalam kegiatan rumah tangga, perubahan pola makan, dan peningkatan kesadaran akan kebersihan serta estetika makanan. Salah satu

¹⁶³ Winda Sherly Utami, Indryani Indryani, and Indri Febri Azmi, “Pengaruh Kegiatan Fun Cooking Terhadap Kecerdasan Interpersonal Anak Usia 5-6 Tahun Di Ra Darussalam Kecamatan Pelepat Ilir,” *Jurnal Ilmiah Potensia* 9, no. 1 (2024): 9–17, <https://doi.org/10.33369/jip.9.1.9-17>.

guru menyebutkan: “*Setelah beberapa kali kegiatan masak, anak-anak lebih berani pegang alat, lebih ekspresif. Yang tadinya diam, sekarang mulai banyak bertanya.*”

Perubahan ini sejalan dengan temuan Adhimah dkk. yang menunjukkan bahwa keterlibatan anak dalam kegiatan memasak tidak hanya meningkatkan kemampuan kognitif dan motorik, tetapi juga mendorong tumbuhnya rasa percaya diri dan kemandirian anak sejak dini. Kegiatan memasak memberi anak kesempatan untuk mengalami proses berpikir sistematis dari perencanaan, pemilihan bahan, hingga evaluasi hasil yang disajikan.¹⁶⁴

Namun demikian, program ini juga menghadapi tantangan, terutama dari sisi sarana dan prasarana. Sekolah belum memiliki ruang praktik memasak yang memadai dan masih kekurangan perlengkapan seperti kostum memasak. Meski begitu, keterbatasan ini tidak menjadi hambatan besar, sebab pihak sekolah tetap menjalankan kegiatan dengan optimal, sembari menjalin kerja sama eksternal seperti dengan Puskesmas Kuripan untuk penyuluhan gizi kepada orang tua. Kerja sama ini memperluas dimensi pembelajaran ke arah penguatan pola hidup sehat.

Melalui keterbukaan pihak sekolah dalam menerima umpan balik serta komitmen untuk terus mengevaluasi program secara berkala, *cooking class* di TK Negeri Tabatan Baru menjadi praktik baik (*best practice*) dalam pendidikan anak usia dini berbasis potensi lokal. Dengan dukungan fasilitas yang terus

¹⁶⁴ Adhimah, Bachri, and Jannah, “The Effect of Cooking Class on the Cognitive Abilities of Group a Kindergarten Children in Cluster IV Gedangan Sidoarjo District.”

ditingkatkan dan keterlibatan berbagai pihak, program ini memiliki potensi besar untuk menjadi model pengembangan kreativitas anak usia dini secara menyeluruh dan berkelanjutan.

Evaluasi dilakukan secara informal oleh guru melalui observasi langsung dan diskusi reflektif pasca kegiatan. Guru mencatat perubahan perilaku anak, keterlibatan selama proses, dan ide-ide kreatif yang muncul. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar anak mengalami perkembangan signifikan pada indikator *fluency* dan *originality*. Anak menjadi lebih spontan dalam mengemukakan ide, berani mencoba cara baru, serta mampu menyelesaikan tantangan dengan pendekatan yang berbeda dari teman lain ciri khas dari anak kreatif menurut Munandar.¹⁶⁵

Guru juga mencatat adanya perbedaan individu:

- a. Anak yang semula pasif mulai menunjukkan *elaboration* melalui pengembangan ide dari contoh.
- b. Anak yang sebelumnya meniru mulai menunjukkan *originality* melalui pendekatan mandiri.
- c. Beberapa anak menunjukkan peningkatan *flexibility* dengan mampu beradaptasi saat bahan habis atau alat tidak tersedia.

Program *cooking class* yang dirancang dengan pendekatan tematik dan kontekstual telah terbukti mampu mengembangkan kreativitas anak TK Negeri Kuripan secara menyeluruh. Kreativitas tidak hanya terlihat dari hasil akhir

¹⁶⁵ Utami Munandar, *Mengembangkan Bakat Dan Kreativitas Anak Sekolah* (Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, 1999), 42.

(masakan), tetapi juga dari proses berpikir, interaksi sosial, dan keberanian bereksperimen anak.

Indikator *fluency* dan *originality* menjadi aspek yang paling berkembang, didorong oleh kegiatan yang memberi kebebasan ide, rasa aman untuk mencoba, serta dukungan dari guru dan lingkungan. Temuan ini menegaskan teori Munandar bahwa kreativitas anak dapat dikembangkan secara optimal ketika diberikan lingkungan yang merangsang, aman, dan mendukung ekspresi diri secara bebas.¹⁶⁶

¹⁶⁶ Islami, Putri, and Nurdwiandari, “Kemampuan Fluency, Flexibility, Originality, Dan Self Confidence Matematik Siswa SMP.”