

## **Program Kegiatan Coking Class untuk Anak Usia Dini di Kelas Koki Cilik Jakarta**

Cooking Class Activity for Early Childhood in Kelas Koki Cilik Jakarta

<sup>1</sup>Anisa Nurhapita, <sup>2</sup>Enoh, <sup>3</sup>Dinar Nur Inten

<sup>1,2</sup>Prodi Pendidikan Guru PAUD, Fakultas Tarbiyah, Universitas Islam Bandung,

Jl. Tamansari No.1 Bandung 40116

email: <sup>1</sup>anisanurhapita@gmail.com, <sup>2</sup>enohnuroni@gmail.com, <sup>3</sup>dinar.nurinten@gmail.com,

**Abstract.** his research is motivated by the findings of a problem related to one of the activities of early childhood namely Cooking Class activities whose cooking activities but in the process of these activities still lack children directly in each process from beginning to end. Even though this cooking activity is an appropriate vehicle for early childhood because it is able to foster and enhance children's learning experience directly. At the same time, this activity is able to build children's creativity, introduce food, process food, blend colors, and even train the child's fine motor skills, through the movements of cutting, squeezing, shaping and printing. according to theories about early childhood, the world of children is playing. Play is a learning tool for children. Through play children learn to think, imagine, socialize, speak and develop emotional or moral. In addition there are still many adults who already understand about healthy food patterns but still often buy junk food. This is because since childhood, the majority of children in Indonesia have not been introduced to the concept of healthy food. The research aims to: 1) determine the benefits of cooking class activities for aspects of early childhood development, 2) obtain an overview of cooking class activities programs for early childhood, especially in terms of planning, implementation, evaluation. This research is a descriptive method research with a qualitative approach. The subjects of this research are the Co-Founders, Facilitators and parties involved in the Cooking Class activities in the Jakarta Little Chef Class. The results of the research are related to the cooking class activities program for young children in the Little Chef Class. Data is collected through interviews, observations and documentation studies. From the results of the study it can be concluded that: if it is reviewed in terms of the planning, implementation and evaluation of Cooking Class program activities for Early Childhood carried out in the Little Chef Class can improve aspects of early childhood development especially the development of fine motor children.

**Keywords:** Early Childhood Activities, Cooking Class, aspects of child development

**Abstrak.** Penelitian ini dilatar belakangi oleh temuan masalah yang berkaitan dengan salah satu kegiatan anak usia dini yaitu kegiatan Cooking Class yang kegiatannya memasak namun dalam proses kegiatannya tersebut masih kurang melibatkan anak secara langsung dalam setiap prosesnya dari awal hingga akhir. Padahal kegiatan memasak ini merupakan wahana yang tepat untuk anak usia dini karena mampu menumbuhkan dan meningkatkan pengalaman belajar anak secara langsung. Pada saat yang sama, aktivitas ini mampu membangun kreativitas anak, mengenalkan bahan makanan, mengolah makanan, perpaduan warna, bahkan melatih motorik halus anak, melalui gerakan memotong, meremas, membentuk dan mencetak. menurut teori tentang anak usia dini, dunia anak adalah bermain. Bermain merupakan alat belajar bagi anak. Melalui bermain anak belajar berpikir, berimajinasi, bersosialisasi, berbahasa dan mengembangkan emosional atau moralnya. Selain itu masih banyak orang dewasa yang sudah paham tentang pola makanan sehat namun masih sering membeli *junk food*. Hal ini disebabkan karena sejak kecil, mayoritas anak-anak di Indonesia tidak dikenalkan dengan konsep makanan yang sehat. Penelitian bertujuan untuk: 1) mengetahui manfaat kegiatan cooking class bagi aspek perkembangan anak usia dini ,2) memperoleh gambaran program kegiatan cooking class bagi anak usia dini terutama dari segi perencanaan, pelaksanaan, evaluasi. Penelitian ini merupakan penelitian metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Adapun Subjek penelitian ini adalah Co-Founder, Fasilitator dan pihak yang terlibat dalam kegiatan Cooking Class di Kelas Koki Cilik Jakarta. Hasil penelitan berkaitan dengan program kegiatan cooking class bagi anak usia dini di Kelas Koki Cilik. Data dikumpulkan melalui proses wawancara, observsi dan studi dokumentasi. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa: jika di tinjau dari segi perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi program kegiatan Cooking Class bagi anak Usia Dini yang dilakukan di Kelas Koki Cilik dapat meningkatkan aspek perkembangan anak usia dini terutama perkembangan motorik halus anak.

**Kata Kunci:** Kegiatan Anak Usia dini, Cooking Class, aspek perkembangan anak

## A. Pendahuluan

Cooking class adalah suatu kegiatan memasak yang dilakukan secara berkelompok dalam sebuah tempat untuk mengolah dan memasak dengan cara lebih terkonsep dengan benar. Tujuan dari kegiatan cooking class dalam Montolalu (2005 : 315) yaitu:

a). Mengembangkan ekspresi melalui berbagai media dengan gerakan tangan, b). Mengembangkan fantasi, imajinasi dan kreasi, c). Melatih otot-otot tangan/jari, koordinasi otot dan mata, d). Melatih kecakapan mengkombinasi warna, e). Menunjuk perasaan terhadap gerakan tangan, f). Mengembangkan motoric halus anak. Menurut Sujiono (2010 : 91). Kegiatan cooking class untuk anak usia dini (AUD) merupakan salah satu kegiatan yang menarik bagi anak untuk mengembangkan keterampilan memasak karena cara pembuatannya dengan menggunakan alat dan bahan-bahan yang nyata serta hasilnya pun dapat dinikmati secara langsung oleh anak. Kegiatan cooking class berdasarkan pendapat dari Pramita, (2010 : 47) merupakan wahana yang tepat untuk anak TK karena mampu menumbuhkan dan meningkatkan pengalaman belajar anak secara langsung. Pada saat yang sama, aktivitas ini mampu membangun kreativitas anak, mengenalkan bahan makanan, mengolah makanan, perpaduan warna, bahkan melatih motoric halus anak, melalui gerakan memotong, meremas, membentuk dan mencetak.

Oleh sebab itu cooking class merupakan salah satu kegiatan yang tepat untuk anak usia dini (AUD) karena dapat membantu menumbuhkan dan meningkatkan pengalaman belajar anak secara langsung. Pada saat yang bersama anak aktifitas cooking class juga mampu memberikan pengetahuan kepada anak usia dini mengenai

makanan sehat, bahan makanan yang sehat dan pemilihan makanan yang baik. Selain itu, kegiatan cooking class pun dapat menambah wawasan anak terhadap berbagai jenis makanan dan bahan makanan dimana anak akan belajar sambil bermain sehingga menimbulkan suasana yang menyenangkan serta dapat membantu mengembangkan 6 aspek perkembangan anak.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana perencanaan pada program Cooking Class untuk anak usia dini di Kelas Koki Cilik (KEKOCI)?
2. Bagaimana Pelaksanaan pada program Cooking Class untuk anak usia dini di Kelas Koki Cilik (KEKOCI)?
3. Bagaimana Evaluasi pada program Cooking Class untuk anak usia dini di Kelas Koki Cilik (KEKOCI)?

## B. Landasan Teori

Memasak adalah kegiatan sederhana yang menuntut hampir seluruh kemampuan otak untuk menyelesaikannya, dimulai dengan kecerdasan logis dan kinestetik (Koesmadi, Hartono & Sujana, 2013). (Novitasari, 2007) menatakan bahwa kegiatan memasak merupakan hal penting karena dapat memberikan kesempatan untuk anak berkonsentrasi, untuk melatih konsep-konsep matematika, untuk berkarya, bereksperimen dan untuk mengembangkan kemampuan sosial. Menurut Desi (2010 : 2) cooking class adalah suatu kegiatan memasak yang dilakukan secara berkelompok dalam sebuah tempat untuk mengolah dan memasak dengan cara lebih terkonsep dengan benar.

Berdasarkan pemaparan diatas dapat disimpulkan bahwa kegiatan cooking class merupakan suatu kegiatan memasak yang dilakukan secara berkelompok atau bersama-sama dalam suatu tempat tujuannya untuk mengolah dan memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan dengan metode yang lebih terususun, terancang dengan rapi dan sistematis. Cooking class atau kelas memasak sebaiknya diterapkan pada program pembelajaran anak usia dini (AUD) karena melalui kegiatan memasak ini diharapkan anak-anak dapat menemukan sesuatu hal menarik yang dapat disentuh, dirasakan, dicicipi, dicium dan dilihat secara langsung. Pada kegiatan memasak pula, anak dapat melakukan suatu percobaan dan membuat suatu penemuan baru yang akan berkesan bagi dirinya sendiri. Melalui kegiatan cooking class juga anak dapat berinteraksi dengan lingkungan dan orang lain, anak belajar mempertajam kepekaan terhadap lingkungan sekitarnya. Dengan mengajak anak aktif memasak di dapur, mereka akan lebih terampil dalam memahami pilihan makanan dan nutrisi. Semakin terampil anak-anak di dapur maka semakin paham pula tentang makanan sehat. Dan dalam kegiatan memasak bagi anak inilah peran orang tua atau orang dewasa sangat menentukan. Riset membuktikan bahwa ibu adalah sumber yang paling penting untuk anak dalam mempelajari keterampilan memasak jadi kegiatan Cooking class merupakan suatu kegiatan yang menyenangkan terutama bagi anak-anak. Proses memasak antara anak dan orang tua atau orang dewasa dapat menjadi momen yang dapat memberikan pengalaman berharga bagi anak dan dapat pula membangun bonding antara orang tua dan anak.

### **C. Hasil Penelitian dan Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kegiatan Cooking Class untuk anak usia dini yang dilakukan di Kelas Koki Cilik jika di di lihat dari segi perencanaan, saat melakukan perencanaan pihak Kelas Koki Cilik membuat template menu yang disesuaikan dengan range usia anak, menentukan jadwal kegiatan, menghubungi guru pendamping, membuat list alat dan bahan yang diperlukan saat akan melakukan kegiatan cooking class, menentukan harga, serta melakukan uji coba menu masak yang akan dipraktekkan di kegiatan cooking class. Pada saat perencanaan kegiatan Cooking Class di Kelas Koki Cilik biasanya melibatkan pihak-pihak tertentu, adapun pihak yang terlibat adalah pihak yang menjalin kerja sama dengan Kelas Koki Cilik dan juga fasilitator atau guru pendamping. Waktu dan tempat menyusun kegiatan perencanaan kegiatan cooking class sendiri tidak pernah menentu tergantung dari pihak yang menjalin kerja sama dengan Kelas Koki Cilik dan fasilitator. Untuk perencanaan pun dibuat dengan suasana yang santai, tidak begitu formal. Penyusunan perencanaan kegiatan selalu dilakukan 2 tahapan yaitu tahap menyusun perencanan dengan pihak vendor atau pihak yang menjalin kerja sama dengan Kelas Koki Cilik, lalu tahap penyusunan perencanaan kegiatan dengan guru pendamping atau fasilitator kegiatan Cooking class.

Lalu jika di ditinjau dari segi pelaksanaan, Kelas Koki Cilik sudah mengimplementasikan perencanaan dengan baik. Saat pelaksanaan kegiatan cooking class, anak-anak memulai proses kegiatan memasak dari awal hingga akhir kegiatan. Kegiatan memasak diawali dengan menjelaskan

alat dan bahan memasak lalu menjelaskan safety moment yaitu peraturan saat kegiatan memasak. Setelah itu anak-anak melakukan proses mengukur bahan sesuai dengan resep yang telah di tentukan yang mana dalam proses mengukur bahan tersebut anak-anak belajar konsep matematika dasar. Setelah mengukur bahan anak-anak memulai kegiatan memasak dari awal hingga akhir dengan sangat antusias. Memasak dari bahan mentah menjadi makanan yang siap untuk dimakan.

Dan jika ditinjau melalui kegiatan evaluasi kegiatan Cooking class, menurut catatan wawancara dengan co-founder Kelas Koki Cilik, ada 2 penilaian yang dilakukan ketika evaluasi pertama evaluasi diri kemudian evaluasi kegiatan. Evaluasi diri yang dimaksud adalah penilaian keseluruhan dari perannya masing-masing, co-founder yang berperan langsung menjelaskan setiap langkah prosedur memasak dari awal hingga akhir kepada anak-anak lalu fasilitator atau guru pendamping yang mendampingi anak-anak kelas memasak ketika kelas sedang berlangsung. Evaluasi dari pihak co-founder sudah cukup baik terutama dalam menyampaikan langkah-langkah serta peraturan memasak kepada anak-anak atau peserta, meskipun ada keterlambatan waktu dalam pelaksanaan namun hal tersebut tidak begitu menghambat keberjalanan kegiatan. Evaluasi di Kelas Koki Cilik melakukan metode wawancara anak atau orang tua secara langsung namun sifatnya diskusi dan tidak formal. Evaluasi yang dilakukan dengan fasilitator pun kurang lebih begitu, evaluasi dilakukan dengan metode diskusi yang tidak terlalu formal. Jika ditinjau dari segi aspek perkembangan anak usia dini kegiatan Cooking Class ini termasuk salah satu kegiatan yang dapat membantu meningkatkan aspek

perkembangan anak salah satunya yaitu motorik halus anak sebab dalam kegiatan memasak juga anak akan belajar mengkoordinasikan gerakan tangannya, seperti memotong-motong, mematah-matahkan bahan makanan, mengaduk, dan membuat bentuk dengan menggunakan telapak tangannya atau menggunakan alat-alat memasak lainnya. Selain itu kegiatan memasak juga dapat membantu meningkatkan aspek kognitif anak sebab dalam proses kegiatannya anak belajar menghubungkan makanan dengan kata-kata dan gambar, menerjemahkan karakter-karakter simbolis dalam tindakan yang nyata, anak juga belajar mengenai ukuran dan pengukuran ketika mereka menuangkan dua sendok makan gula atau garam kedalam adonan, anak-anak mengkap angka sejalan dengan mereka memotong kue menjadi lima bagian sama. Dalam mengikuti sebuah intruksi dari fasilitator dan melihat resep serta bercerita dengan teman-temannya mengenai hasil masakan merupakan hal yang sangat membanggakan bagi seorang anak. Konsep diri anak dapat ditingkatkan dengan menciptakan sesuatu kreasi secara nyata hal ini juga termasuk kedalam aspek perkembangan yang dapat meningkatkan sosial emosional anak. Hal tersebut juga disampaikan oleh pihak Kelas Koki Cilik

#### **D. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan dalam penelitian ini, peneliti menyimpulkan beberapa hasil penelitian sebagai berikut:

Di lihat dari segi perencanaan, pelaksanaan, evaluasi program kegiatan cooking class dapat memberikan wawasan terhadap anak mengenai berbagai jenis makanan dan bahan makanan dimana anak akan belajar sambil bermain sehingga menimbulkan

suasana yang menyenangkan serta dapat membantu mengembangkan 6 aspek perkembangan anak terutama aspek perkembangan motorik halus anak hal ini terjadi karena proses kegiatan kelas memasak ini hampir sebagian besarnya dilakukan oleh anak sendiri dan orang dewasa hanya mendampingi sambil memberikan arahan.

## E. Saran

### Saran Teoritis

1. Akan lebih baik jika dalam kegiatannya dapat meningkatkan aspek perkembangan agama moral anak seperti beroda sebelum melakukan kegiatan
2. Jika kegiatannya menumis atau menggunakan kompor alangkah lebih baik jika menggunakan kompor listrik yang lumayan aman jika di gunakan dalam berkegiatan bersama anak.

### Saran Praktis

1. Waktu pelaksanaan kegiatan dimulai tepat pada waktunya
2. Lebih memperhatikan anak-anak atau peserta kegiatan yang memiliki hambatan (anak berkebutuhan khusus)

### Daftar Pustaka

- Adalila, S. (2010). Pentingnya Pendidikan Anak Usia Dini. [Online]. Diakses dari <http://sadedadallila.wordpress.com>.
- Amijaja, A (2007). *Fun and Mind Stimulating Things To Do With Your Kids 2-6 Years*. Jakarta : Elex Media Komputindo
- Aspi, J. (2010). Pendidikan Anak Usia Dini di Indonesia dan Target Capaian PAUD. [online]. Diakses dari

- <http://www.tunasbangsaku-tk/>.
- Habibie, Putri. 2018. *My Little Home Cook*. Jakarta: Demedia
- Sonoma, Wiliam.2006. *Sweet Treats*. San Fancisco : Weldon Owen
- Masnipal. 2018. *Menjadi Guru PAUD Profesional*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Wiyani, A. Novan, 2014. *Psikologi Perkembangan Anak Usia Dini*. Yogyakarta : Penerbit Gava Media
- Brich, G.G, Cameron, A.C, Spencer, M. (1997). *Food Science*. U.K : Pregamon International Library.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2005). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi ke Tiga*. Jakarta. Balai Pustaka.
- Dirjen PAUDNI. (2013). *Pentingnya Edukasi Gizi Sejak Dini*. Jakarta. [Online]. Diakses dari <http://www.paudni.kemendikbud.go.id/berita/1829.hlm.26>
- Sujiono, Bambang, dkk. 2005. *Metode Pengembangan Fisik*. Jakarta: Universitas Terbuka
- Sujiono, Bambang, dkk. 2007. *Metode Pengembangan Fisik*. Jakarta: Universitas Terbuka
- Primarasa, Seri Memasak Femina, 2010, *Cooking with Kids*, Jakarta: Gaya Favorit Press
- Sri Wahyuni, Sean Marta, dkk. 2018. *Meningkatkan Kemampuan Motorik Halus melalui Kegiatan Cooking Class AnakUsia 5- 6 Tahun di TK Melati Pekanbaru*. Pekanbaru : Unversitas Lancang Kuning. “Sebuah Jurnal Pendidikan AnakUsia Dini, Vol 2, No 1, Oktober 2018. Diakses dari <http://journal.unilak.ac.id/index.php/paud-lectura/article/download/2005/1246/>
- Fadillah, M (2012). *Design*

- Pembelajaran PAUD.*  
Jogjakarta : Ar-Ruzz Media.  
Faridah, A, dkk. (2008).  
PATISERI Jakarta : Direktorat  
Pembina Sekolah Menengah  
Kejuruan.
- Sudjana. (2010). *Manajemen Program Pendidikan : untuk Pendidikan Non Formal dan Pengembangan Sumber Daya Manusia.* Bandung : Falah Production.
- Sujiono, Y, N. (2009). *Konsep Dasar Pendidikan Anak Usia Dini.* Jakarta PT Indeks.
- Soenardi, T. (2011). *100 Resep Makanan Agar Anak Terhindar Penyakit Degeneratif Saat Dewasa.* Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Yeni. (2014). Meningkatkan Kemampuan Motorik Halus Anak Taman Kanak-Kanak Melalui Kegiatan Memasak. Skripsi PG PAUD Jurusan Pedagogik FIP UPI. Bandung :Tidak Diterbitkan
- Sambiring, R. (2012). *Subjek Penelitian.* [Online]. Diakses Dari : <http://www.rahmayanisembiring.blogspot.com/2012/subjek-penelitian.html>.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & B* Bandung : Alfabeta