Lisensi Creative Commons

Murhum : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini
e-ISSN: 2723-6390, hal. 2108-2122
Vol. 7, No. 2, Desember 2026
DOI: 10.37985/murhum.v7i2.2725

Cooking class sebagai Media Transmisi Budaya: Pengenalan Makanan Tradisional Berbasis Pengalaman pada Anak Usia Dini

Nurul Fauziah[1], Nadlifah[2], Siti Nurul Aprida[3], dan Nur Istiana Makarau[4]

[1]*Pendidikan Islam Anak Usia Dini, UIN Fatmawati Sukarno Bengkulu*
[2]*Pendidikan Islam Anak Usia Dini, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta*
[3]*Pendidikan Islam Anak Usia Dini, Universitas La Tansa Mashiro*
[4]*Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Universitas Tadulako*

ABSTRAK. *Penelitian ini bertujuan menganalisis pelaksanaan cooking class sebagai media transmisi budaya, peran orang tua dan guru, serta nilai karakter yang tampak dalam proses pengenalan makanan tradisional. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus di TK Masyithoh II Sanansari, Kabupaten Bantul, yang melibatkan 57 anak, seorang kepala sekolah, dan empat orang tua sebagai narasumber. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan model interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cooking class merupakan program berkala yang dilaksanakan 10 kali setiap semester melalui kolaborasi sekolah dan orang tua. Transmisi budaya berlangsung melalui pengenalan bahan, demonstrasi pengolahan, interaksi verbal, dan keterlibatan anak dalam praktik memasak sederhana. Selama kegiatan, tampak perilaku yang berkaitan dengan tanggung jawab, kemandirian, kerja sama, dan kedisiplinan. Penelitian ini menyimpulkan bahwa cooking class dapat memfasilitasi pengenalan budaya kuliner melalui pengalaman langsung. Kebaruan penelitian terletak pada penjelasan mekanisme transmisi budaya yang mengintegrasikan pengetahuan keluarga, pendampingan guru, dan partisipasi anak dalam pembelajaran berbasis budaya lokal.*

Kata Kunci : *Cooking Class; Transmisi Budaya; Makanan Tradisional; Anak Usia Dini*

ABSTRACT. *This study aims to analyze the implementation of cooking classes as a medium of cultural transmission, the roles of parents and teachers, and the character-related behaviors observed during the introduction of traditional foods. This research employed a qualitative approach with a case study design at TK Masyithoh II Sanansari, Bantul Regency, involving 57 children, one school principal, and four parents as resource persons. Data were collected through participant observation, in-depth interviews, and documentation, and analyzed using the interactive model proposed by Miles, Huberman, and Saldaña. The findings indicate that cooking classes were conducted regularly, with ten sessions per semester, through collaboration between the school and parents. Cultural transmission occurred through ingredient identification, cooking demonstrations, verbal interactions, and children's participation in simple food preparation activities. Behaviors associated with responsibility, independence, cooperation, and discipline were observed during these activities. The study concludes that cooking classes can facilitate the introduction of culinary culture through direct experiences. The novelty of this research lies in explaining the mechanisms of cultural transmission that integrate family knowledge, teacher guidance, and children's active participation in culturally responsive early childhood learning.*

Keyword : *Cooking Class; Cultural Transmission; Traditional Food; Early Childhood*

Copyright (c) 2026 Nurul Fauziah dkk.

✉ Corresponding author : Nurul Fauziah
Email Address : nurulf@mail.uinfasbengkulu.ac.id
Received 8 Oktober 2026, Accepted 8 November 2026, Published 8 November 2026

PENDAHULUAN

Makanan pada dasarnya bukan hanya sebagai kebutuhan pokok hidup manusia, lebih dari itu, makanan memiliki peran mencerminkan identitas dan budaya [1]. Makanan tradisional merupakan bagian dari kehidupan budaya masyarakat yang menghubungkan bahan pangan, pengetahuan pengolahan, kebiasaan konsumsi, dan hubungan sosial. Keberadaannya tidak hanya memiliki fungsi pemenuhan kebutuhan makan, tetapi juga membawa pengetahuan dan pengalaman yang berkembang dalam kehidupan keluarga serta masyarakat. Utamai menjelaskan keterkaitan kuliner dengan identitas budaya dan komunikasi lintas budaya [2]. Perspektif tersebut memberikan landasan untuk memahami makanan tradisional sebagai sumber belajar budaya yang dapat dihadirkan dalam pendidikan anak usia dini melalui pengalaman yang dekat dengan kehidupan anak.

Dalam pendidikan anak usia dini, pengenalan makanan tradisional dapat menjadi bagian dari pembelajaran berbasis budaya lokal. Muzakki menunjukkan bahwa unsur budaya, termasuk makanan tradisional, dapat diintegrasikan dalam perencanaan pembelajaran, kegiatan inti, dan pengasuhan [3]. Wahyuni juga mengembangkan *informational book* untuk memperkenalkan budaya Minangkabau melalui makanan khas Pesisir Selatan [4]. Kedua penelitian tersebut memperlihatkan bahwa makanan tradisional memiliki kedudukan sebagai materi dan sumber belajar yang dapat dirancang sesuai konteks pendidikan anak. Pengembangannya memerlukan perhatian terhadap pengalaman yang diberikan kepada anak, sehingga pengenalan budaya tidak berhenti pada penyebutan nama makanan.

Perkembangan dan pembelajaran anak berlangsung dalam lingkungan sosial budaya yang membentuk pengalaman kesehariannya. Rogoff, dkk membahas perkembangan manusia dengan menempatkan budaya sebagai konteks yang berkaitan dengan cara individu belajar dan berpartisipasi [5]. Dalam kerangka tersebut, keluarga dan sekolah dapat dipahami sebagai lingkungan yang menyediakan kesempatan berbeda bagi anak untuk mengenal praktik budaya. Pada pengenalan makanan tradisional, kesempatan tersebut mencakup perjumpaan dengan orang yang menguasai cara memasak, pengamatan terhadap bahan dan proses pengolahan, serta keterlibatan dalam pekerjaan sederhana. Perspektif ini digunakan sebagai dasar untuk menelaah hubungan antara pengalaman anak dan praktik budaya yang dihadirkan dalam pembelajaran.

Pengetahuan memasak dalam keluarga tidak selalu diwariskan secara otomatis kepada anak. Lavelle dkk, melalui penelitian mengenai persepsi ibu terhadap keterlibatan anak dalam kegiatan memasak di rumah, menemukan sejumlah hambatan dalam transmisi keterampilan memasak sehari-hari [6]. Temuan tersebut berasal dari konteks Irlandia sehingga tidak dapat langsung digeneralisasikan pada keluarga di Indonesia. Namun, penelitian itu menunjukkan pentingnya menelaah kesempatan nyata yang tersedia bagi anak untuk mengikuti proses memasak. Dalam konteks pendidikan, persoalannya adalah bagaimana sekolah dapat memperluas kesempatan belajar tersebut melalui kegiatan yang melibatkan pengetahuan keluarga dan partisipasi anak.

Keterhubungan antara pengetahuan keluarga dan pembelajaran sekolah dapat dijelaskan melalui konsep funds of knowledge. Putri dkk, mengembangkan pendekatan yang menghubungkan pengetahuan rumah tangga dengan kegiatan pembelajaran di kelas [7]. Dalam penelitian ini, konsep tersebut digunakan untuk memandang pengalaman memasak orang tua sebagai sumber pengetahuan yang relevan bagi sekolah. Orang tua dapat membawa keterampilan praktis dan pengalaman mengenai makanan tradisional, sedangkan guru mengorganisasikannya menjadi kegiatan yang dapat diikuti anak sesuai kemampuannya. Salah satu kegiatan yang menyediakan ruang bagi keterhubungan tersebut adalah *cooking class*. Kegiatan memasak memungkinkan anak mengenal bahan dan alat, mengikuti langkah sederhana, serta mencoba tindakan yang berkaitan dengan pembuatan makanan. Secara empiris, Putri menunjukkan bahwa *cooking class* melibatkan kemampuan mengamati, membandingkan, mengelompokkan, dan mengurutkan dalam pembelajaran anak [7]. Temuan tersebut memberikan pijakan bagi penggunaan kegiatan memasak sebagai pengalaman belajar yang memiliki tujuan terencana.

Fungsi pendidikan *cooking class* turut mencakup pengenalan makanan dan kebiasaan konsumsi. Maharani dkk, mengkaji kegiatan *cooking class* sebagai upaya pembiasaan mengonsumsi makanan sehat [8], sedangkan Nawangsih memusatkan perhatian pada pengetahuan makanan bergizi [9]. Pada kelompok anak usia sekolah, Hersch dkk, meninjau penelitian mengenai pengaruh kelas memasak terhadap preferensi, sikap, dan perilaku terkait makanan [10]. Kajian terakhir digunakan sebagai pembanding karena kelompok usianya berbeda dari AUD. Secara keseluruhan, sumber-sumber tersebut menunjukkan luasnya tujuan pendidikan memasak, sekaligus menegaskan perlunya membedakan pengenalan budaya kuliner dari pengetahuan gizi dan perubahan perilaku konsumsi.

Berdasarkan perspektif ini, penelitian diarahkan untuk menelaah bagaimana contoh, percakapan, dan bantuan orang dewasa memungkinkan anak mengikuti praktik memasak. Pendampingan dipahami sebagai bagian dari proses partisipasi anak: orang dewasa membantu menyediakan akses terhadap kegiatan, sementara anak memperoleh kesempatan mencoba tindakan sesuai kemampuan dan kebutuhannya. Hubungan antara memasak, budaya, dan keterlibatan keluarga juga memperoleh perhatian dalam penelitian Anggraini [11]. Penelitian tersebut menelaah kegiatan memasak makanan tradisional Minangkabau sebagai strategi pedagogis berbasis budaya dalam hubungan ayah dan anak. Kajian ini memperlihatkan adanya pertemuan antara aktivitas kuliner, pengalaman budaya, dan keterlibatan orang tua dalam pendidikan anak. Dalam konteks penelitian ini, hubungan tersebut menjadi dasar untuk menelaah peran orang tua sebagai pembawa pengetahuan kuliner ke sekolah. Fokusnya adalah kontribusi yang diberikan orang tua selama kegiatan dan bagaimana kontribusi itu berkaitan dengan pengalaman belajar anak.

Di antara penelitian yang dirujuk, hubungan antara praktik memasak, keterlibatan orang tua, dan pengenalan budaya kuliner masih memerlukan uraian proses yang lebih terperinci. Kesenjangan yang dibahas dalam penelitian ini bukan ketiadaan kajian mengenai makanan tradisional atau *cooking class*, melainkan perlunya

penjelasan tentang bagaimana keduanya dipertemukan dalam interaksi pembelajaran. Pertanyaan utamanya adalah bagaimana *cooking class* dilaksanakan sebagai media transmisi budaya dan bagaimana nilai karakter dipraktikkan dalam proses pengenalan makanan tradisional.

Pengenalan makanan tradisional kepada anak usia dini masih menjadi tantangan dalam upaya pelestarian budaya lokal. Astini dan Maisyaroh mengungkapkan bahwa masih terdapat anak usia dini yang belum mengenal makanan tradisional daerahnya, sehingga diperlukan pengintegrasian budaya kuliner lokal dalam pembelajaran [12]. Sejalan dengan hal tersebut, Putra dan Eliza menunjukkan bahwa keterbatasan pengenalan budaya dalam pembelajaran menyebabkan anak kurang mengenal nama makanan tradisional dan cenderung lebih mengenal makanan cepat saji serta camilan instan [13]. Jamil juga mengidentifikasi kurangnya pengenalan kuliner tradisional pada anak usia dini yang berkaitan dengan dominasi makanan modern dan keterbatasan media edukasi berbasis budaya lokal [14].

Permasalahan serupa menjadi perhatian TK Masyithoh II Sanansari, Kabupaten Bantul, dalam mengembangkan pembelajaran berbasis budaya lokal. Berdasarkan wawancara dengan Ibu UZ selaku kepala sekolah, diketahui bahwa sebagian anak telah mengenali makanan tersebut sebagai makanan tradisional, tetapi belum mampu menyebutkan nama dan mengenali kekhasannya. Anak cenderung menyebut makanan tersebut sebagai jajanan pasar karena mengenalnya sebagai makanan yang dijual di pasar. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara keberadaan makanan tradisional dalam kehidupan masyarakat dan pengetahuan anak mengenai identitas kuliner lokal. Oleh karena itu, TK Masyithoh II Sanansari menyelenggarakan kegiatan *cooking class* sebagai upaya memperkenalkan makanan tradisional melalui pengalaman langsung yang melibatkan guru, orang tua, dan anak. Pemanfaatan kegiatan memasak sebagai sarana pembelajaran budaya sejalan dengan penelitian Nur yang menunjukkan bahwa *cooking class* berbasis makanan tradisional dapat menjadi sarana pengenalan dan penguatan nilai-nilai kearifan lokal pada anak usia dini [15].

TK Masyithoh II Sanansari menjadi konteks penelitian karena menyelenggarakan *cooking class* secara rutin dengan melibatkan orang tua sebagai narasumber. Menu dan pembagian tugas dibahas bersama sekolah melalui Pengurus Orang Tua (POT). Praktik ini menyediakan ruang untuk mempertemukan pengetahuan keluarga dengan pembelajaran sekolah. Anak memperoleh kesempatan mengenal bahan dan mengikuti tugas memasak sederhana melalui pendampingan guru serta orang tua. Konteks tersebut memungkinkan penelaahan terhadap hubungan antara perencanaan kegiatan, bentuk kontribusi orang dewasa, dan kesempatan partisipasi anak dalam pengenalan makanan tradisional.

Selain memperkenalkan pengetahuan kuliner, kegiatan memasak bersama menghadirkan situasi untuk berlatih bergiliran, mengikuti aturan, menyelesaikan tugas, dan bekerja bersama. Nilai karakter dalam penelitian ini ditelaah melalui tindakan yang tampak selama kegiatan, dengan mempertimbangkan bantuan orang dewasa dan kesempatan praktik yang tersedia. Dengan demikian, nilai yang menjadi tujuan pembelajaran dapat dibedakan dari perilaku yang telah teramati. Perbedaan ini penting

agar pengalaman mengikuti *cooking class* tidak langsung disimpulkan sebagai perubahan karakter yang konsisten di berbagai lingkungan kehidupan anak.

Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan pelaksanaan *cooking class* sebagai media transmisi budaya, menganalisis peran orang tua dan guru dalam memperkenalkan pengetahuan kuliner, serta menelaah partisipasi anak dan nilai karakter yang tampak selama kegiatan. Kebaruan kajian diarahkan pada penjelasan keterhubungan antara pengetahuan keluarga, pendampingan orang dewasa, dan pengalaman konkret anak dalam pengenalan makanan tradisional. Melalui studi kasus di TK Masyithoh II Sanansari, penelitian ini diharapkan memberikan pemahaman kontekstual bagi pengembangan pembelajaran berbasis budaya yang memperhatikan kualitas keterlibatan anak dan kolaborasi sekolah dengan keluarga.

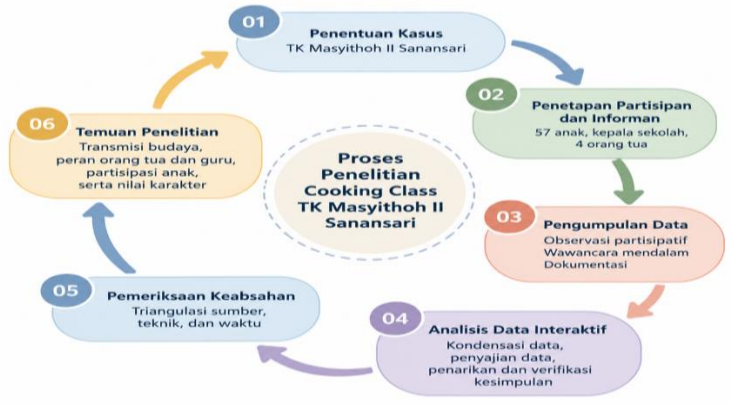
METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami secara mendalam proses pelaksanaan *cooking class* sebagai media tansmisi budaya dalam mengenalkan makanan tradisional pada anak usia dini di lingkungan alami sekolah. Desain studi kasus digunakan untuk mengkaji secara komprehensif fenomena yang terjadi pada satu setting tertentu, yaitu TK Masyithoh II Sanansari, sehingga dapat diperoleh gambaran yang utuh mengenai proses pembelajaran, inetraksi alami, serta makna yang dibangun oleh anak selama mengikuti kegiatan *cooking class.* Penggunaan studi kasus memungkinkan peneliti memperoleh pemahaman mendalam terhadap praktik pembelajaran yang berlangsung dalam konteks nyata [16].

Penelitian dilaksanakan di TK Masyithoh II Sanansari, Kabupaten Bantul. Berdasakan hasil wawancara dengan ibu UZ kegiatan *cooking class* dilaksanakan sebanyak 10 kali persemester dengan frekuensi dua kali dalam satu bulan. Fokus penelitian yang dilakukan oleh penelitia dilakukan pada bulan April dan Mei pada minggu ke dua dan ke empat dalam memperkenalkan makanan tradisional, antara lain klepon, nagasari, dadar gulung, dan jadah tempe. Partisipan penelitian melibatkan 57 anak, seorang kepala sekolah, dan empat orang tua sebagai narasumber kegiatan. Informan dewasa dipilih menggunakan teknik purposive sampling berdasarkan keterlibatan langsung dan pengetahuan mereka mengenai perencanaan serta pelaksanaan *cooking class*. Sementara itu, beberapa anak dipilih untuk mengikuti wawancara atau percakapan sederhana berdasarkan keberanian dalam berbicara, aktif dalam proses pembelajaran serta anak yang mengalami perubahan dalam setiap proses pembelajaran, dengan tetap mempertimbangkan kemampuan komunikasi sesuai tahap perkembangannya.

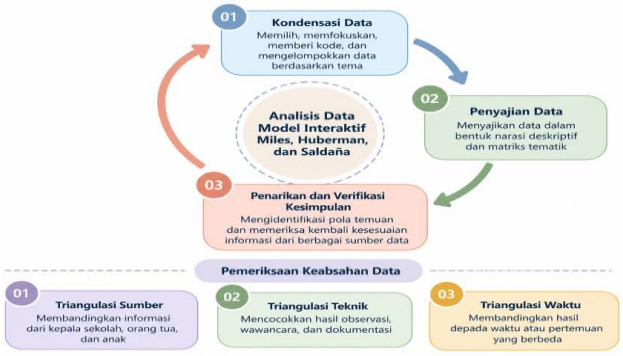
Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengamati tahapan kegiatan *cooking class*, pengenalan bahan dan proses pengolahan makanan tradisional, interaksi antara anak dengan orang dewasa, serta perilaku yang mencerminkan nilai karakter, seperti kerja sama, tanggung jawab, kemandirian, dan kedisiplinan. Wawancara

dilakukan kepada kepala sekolah dan orang tua untuk memperoleh informasi mengenai perencanaan kegiatan, pemilihan jenis makanan tradisional, pembagian peran, dan bentuk pendampingan anak selama kegiatan berlangsung. Percakapan sederhana dengan anak dilakukan untuk menggali pengalaman mereka dalam mengenali makanan tradisional dan mengikuti proses memasak. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data melalui foto kegiatan, catatan pengamatan, dan dokumen pembelajaran yang tersedia. Seluruh data dikumpulkan dengan memperhatikan keterkaitan antara pengetahuan kuliner yang dibawa orang tua, pendampingan guru, dan pengalaman konkret anak dalam kegiatan memasak.



Gambar 1. Bagan alur desain penelitian

Teknik analisis data menggunakan model analisis interaktif Miles, Huberman, dan Saldaña, yang terdiri atas tiga komponen, yaitu kondensasi data (*data condensation*), penyajian data (*data display*), serta penarikan dan verifikasi kesimpulan (*conclusion drawing/verification*) [17]. Pada tahap kondensasi data, hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dipilih, difokuskan, diberi kode, serta dikelompokkan berdasarkan tema penelitian, meliputi pelaksanaan *cooking class*, transmisi pengetahuan makanan tradisional, keterlibatan orang tua dan guru, partisipasi anak, serta nilai karakter yang tampak selama kegiatan. Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk narasi deskriptif dan matriks tematik untuk memperlihatkan hubungan antara aktivitas memasak, interaksi pembelajaran, dan pengalaman budaya anak. Penarikan dan verifikasi kesimpulan dilakukan dengan mengidentifikasi pola temuan serta memeriksa kembali kesesuaian informasi dari berbagai sumber data. Ketiga komponen analisis berlangsung secara interaktif sehingga peneliti dapat meninjau kembali data dan interpretasi selama proses penelitian.



Gambar 2. Bagan tahapan analisis data

Keabsahan data diperiksa melalui triangulasi sumber, teknik, dan waktu. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari kepala sekolah, orang tua, dan anak. Triangulasi teknik dilakukan dengan mencocokkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk memastikan kesesuaian informasi yang diperoleh. Sementara itu, triangulasi waktu dilakukan dengan membandingkan hasil pengamatan pada waktu atau pertemuan yang berbeda, sepanjang pengamatan tersebut tersedia dalam catatan penelitian. Pemeriksaan ini bertujuan meningkatkan kredibilitas temuan serta memastikan bahwa kesimpulan mengenai transmisi budaya dan nilai karakter dalam kegiatan *cooking class* didasarkan pada bukti empiris yang dapat dipertanggungjawabkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengorganisasian *Cooking class* sebagai Ruang Belajar Budaya. Penelitian ini dilaksanakan di TK Masyithoh II Sanansari dengan melibatkan 57 anak berusia 4–6 tahun yang berasal dari kelompok A dan B. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu UZ selaku kepala sekolah, kegiatan *cooking class* merupakan salah satu program pembelajaran berbasis budaya lokal yang dilaksanakan secara terencana dan berkelanjutan. Kegiatan ini diselenggarakan sebanyak 10 kali dalam satu semester, dengan frekuensi dua kali setiap bulan atau sekitar dua minggu sekali. Pengaturan jadwal tersebut menjadi bagian dari upaya sekolah untuk menyediakan kesempatan bagi anak mengenal makanan tradisional melalui kegiatan yang terintegrasi dalam pembelajaran. Jenis makanan yang diperkenalkan bervariasi, antara lain klepon, nagasari, gethuk, jadah tempe, dan dadar gulung.

Pengorganisasian kegiatan dilakukan melalui kerja sama antara pihak sekolah dan Pengurus Orang Tua (POT). Berdasarkan informasi kepala sekolah, pemilihan jenis makanan, penyusunan jadwal, dan pembagian tugas narasumber dibicarakan bersama melalui koordinasi tersebut. Orang tua memperoleh kesempatan menjadi narasumber dengan memperkenalkan bahan, alat, serta tahapan pembuatan makanan tradisional kepada anak. Sementara itu, guru berperan mendampingi anak selama kegiatan berlangsung dan membantu menyesuaikan aktivitas dengan kemampuan perkembangannya. Pola pengorganisasian ini memperlihatkan adanya pembagian peran antara keluarga dan sekolah dalam menghadirkan pengetahuan kuliner tradisional sebagai bagian dari pengalaman belajar anak.

Pelaksanaan kegiatan secara berkala juga menyediakan kesempatan untuk memperkenalkan beragam jenis makanan tradisional melalui pengalaman yang berbeda pada setiap pertemuan. Anak tidak hanya diperlihatkan makanan yang telah selesai dibuat, tetapi juga memperoleh kesempatan mengamati bahan, mengenali bentuk dan tekstur makanan, serta mengikuti sebagian tahapan pengolahannya. Dalam kegiatan pembuatan dadar gulung, misalnya, anak memperoleh kesempatan mencoba membungkus adonan dengan pendampingan narasumber. Pada kegiatan lain, anak dilibatkan dalam mencampurkan bahan, membentuk adonan, dan mengikuti langkah sederhana yang berkaitan dengan pembuatan makanan tradisional. Aktivitas tersebut

memperlihatkan adanya kesempatan partisipasi langsung dalam proses pembelajaran, meskipun tingkat keterlibatan masing-masing anak dapat berbeda sesuai kemampuan dan kebutuhan pendampingannya.



1. Klepon

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	Syafira	Nurmalasari
B	Rhafa	Atik Astuti
B	Abbid	Dwi Indarini
B	Zulfa. Azizah	Winarni

2. Tiwul

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	maudy	erni mahtiya
A	aqmar	srimaryani
B	arsya	yani irawati
B	azzam	siti munifah

3. Dawet

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	athaya	lia purwaningsih
A	lala	mutmainah
B	bagus	kanti lestari
B	danang	yatik hartanti

4. Jadah

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	alvino	eni maryati
A	aufa	lutfiana yunda
B	aksa	ridya wahuni
B	aldi	siti khoiriyah

5. Lemet

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	arya hadi	dissa putri
A	cuara	istiana
B	alvian	sriwahyuni
B	fatin	siti fatimah

6. Cemplon

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	hilmi	ernawati
A	mina	sumartini
B	wisnu	widayanti
B	mario	ririn wulandari

7. Kunir Asem

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	faiq	evi nur'aisah
B	abyan	erlinawati
B	faza	maryam
B	dinda	tumini

8. Gethuk

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	zafran	mahmudhoh
A	zia	diana
B	arya	maryati
B	chika	anggi linda

9. Dadar Gulung

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	fizi	kartika candra
A	riky	warniah
B	chanif	umiasih
B	faraz	maryati

10. Nagasari

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	hanin	rahma nur a
A	sina	yuliana puspita
B	bryan	paiyem
B	kenzie	sridamayanti

11. Monte

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	tata	esti utami
A	ihyo	nurwangiyah
B	tania	sriani
B	fika	susantiningsih

12. Timus

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	abbad	dwi indarini
A	nawla	sumirah / minha
B	aini	nurlatifah
B	sauqi	aminatun

13. Bubur Kacang Ijo

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	aisyah	dewi fatimah
A	alma	ristiana
B	khanza	ika puji astuti
B	fatih	widya eka

14. Mendut

Kelas	Nama Anak	Nama Orang Tua
A	nadhif	feti irma
A	zaini	dian sriningsih
B	rizky	umi hidayat
B	resfan	sriwahyuni

Gambar 3. Jadwal menu makanan tradisional

Keterlibatan secara langsung ini memperkuat pendapat bahwa pembelajaran dengan basis pengalaman *experiential learning* menyediakan kesempatan pada pendidikan anak usia dini dalam membantu membangun pemahaman anak melalui aktivitas yang nyata. Kerjasama antara orang tua dengan sekolah dibagi dari sekolahan memberikan jadwal pada setiap sesi kegiatan. Dan orang tua yang melakukan kegiatan tersebut. Terdapat 14 nama jenis makanan yang akan diajarkan kepada anak selama semester genap ini. Dalam pembagian jenis masakan tersebut, pihak sekolah sudah membagikan siapa nama orang tua yang akan bertugas dan makanan apa yang akan dibuat. Dengan begitu semua wali murid dapat berperan aktif dalam mengenalkan masakan tradisional pada anak.

Keterlibatan orang tua sebagai narasumber menunjukkan bahwa pembelajaran budaya tidak hanya bersumber dari pengetahuan yang dimiliki guru, tetapi juga dari pengalaman dan keterampilan yang berkembang dalam kehidupan keluarga. Temuan ini dapat dipahami melalui konsep funds of knowledge yang dikemukakan Moll et al. (1992), bahwa pengetahuan rumah tangga dapat dimanfaatkan sebagai sumber pembelajaran di sekolah. Dalam konteks penelitian ini, orang tua membawa pengalaman mengenai pengolahan makanan tradisional, sedangkan guru mengorganisasikan kegiatan agar pengetahuan tersebut dapat diperkenalkan kepada anak melalui aktivitas yang sesuai dengan tahap perkembangannya.

Ide *cooking class* didapatkan dari implementasi kurikulum merdeka yang mengharuskan anak mengerjakan pembelajaran berbentuk proyek. Sekalipun belum bisa dilakukan secara maksimal, namun kegiatan *cooking class* dapat membantu anak mengasah keterampilan memasaknya dengan memanfaatkan bahan-bahan asli dan hasil akhirnya dapat dikonsumsi oleh anak [18]. Selain tujuan pengenalan budaya pada anak, kegiatan *cooking class* bertujuan juga mengembangkan keterampilan memasak anak sejak dini, meningkatkan pemahaman tentang makanan sehat dan tradisional, mengajarkan konsep kebersihan dan keselamatan dalam memasak, serta memberikan rangsangan kreativitas hingga kepercayaan diri pada anak untuk mencoba hal-hal baru.

Cooking class menyediakan kesempatan dalam mengenalkan makanan tradisonal karena anak akan melihat secara langsung mengenai bentuk, ukuran, tekstur, rasa hingga proses pembuatannya. Sehingga anak tidak hanya melihat hasil dari makanan tersebut saja, namun juga melihat setiap proses yang mereka kerjakan. Selain mengenalkan makanan tradisional kepada anak, kegiatan *cooking class* juga dapat dijadikan upaya untuk memberikan pengaruh pada pembiasaan memakan makanan yang sehat [8].



Gambar 4. Anak memasak makanan dadar gulung

Dengan demikian, pengorganisasian *cooking class* di TK Masyithoh II Sanansari memperlihatkan keterhubungan antara perencanaan sekolah, kontribusi orang tua, dan partisipasi anak dalam pembelajaran budaya. Penyelenggaraan sebanyak 10 kali setiap semester menunjukkan bahwa kegiatan tersebut dirancang sebagai program berkala, bukan sekadar kegiatan insidental. Namun, keteraturan pelaksanaan belum dapat dijadikan dasar untuk menyimpulkan peningkatan pengetahuan budaya anak tanpa adanya bukti mengenai kemampuan anak mengenali makanan sebelum dan setelah mengikuti kegiatan.

Mekanisme Transmisi Budaya melalui Pengalaman dan Interaksi. Pelaksanaan *cooking class* dirancang tidak hanya sebagai kegiatan memasak sederhana, namun terdapat pesan penting di dalamnya yaitu sebagai sarana pengenalan budaya lokal kepada anak. Narasumber mengintegrasikan unsur budaya dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari pengenalan makanan, asal-usul makanan, bahan baku tradisional, hingga nilai-nilai yang terkandung dalam proses pembuatannya. Sejalan dengan program yang telah ditetapkan oleh Gubernur DIY Sri Sultan Hamengkubuwono X mengenai Pendidikan Khas Kejogjaan (PKJ) dimana program tersebut menekankan pihak sekolah untuk bisa melestarikan kebudayaan pada lingkup sekolah.

Kegiatan pengenalan makanan tradisional tersebut juga memiliki kesesuaian dengan arah pendidikan berbasis budaya di Daerah Istimewa Yogyakarta sebagaimana diatur dalam Peraturan Daerah DIY Nomor 5 Tahun 2011 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan Berbasis Budaya dan Peraturan Gubernur DIY Nomor 66 Tahun 2013 tentang Kurikulum Pendidikan Berbasis Budaya. Dalam konteks penelitian ini, *cooking class* dapat dipahami sebagai salah satu praktik pengenalan budaya lokal melalui aktivitas pembelajaran yang dekat dengan kehidupan anak.

Pelaksanaan *cooking class* memperlihatkan proses transmisi budaya melalui keterlibatan anak dalam kegiatan pengolahan makanan tradisional bersama orang

dewasa. Orang tua sebagai narasumber memperkenalkan makanan, bahan, serta langkah pembuatannya, sementara guru memberikan pendampingan agar anak dapat mengikuti kegiatan sesuai kemampuannya. Dalam proses tersebut, pengetahuan kuliner tidak hanya disampaikan secara verbal, tetapi juga diperkenalkan melalui demonstrasi, pengamatan, dan kesempatan mencoba tindakan sederhana. Keterlibatan ini memungkinkan anak berinteraksi langsung dengan praktik budaya yang sebelumnya mungkin hanya mereka kenali melalui makanan yang dijual di pasar atau dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari [18].

Anak memperoleh kesempatan untuk beriteraksi langsung dengan produk budaya yang sebelumnya hanya mereka lihat atau bahkan belum pernah mereka kenal. Hal ini memperlihatkan bahwa proses pewarisan budaya dapat dilakukan melalui pendekatan yang sesuai dengan karakterisitk belajar anak usia dini, yaitu dengan melakukan aktivitas secara konkret dan pengalaman langsung. Lebih utamanya, anak tidak hanya menerima informasi secara verbal saja, tetapi mengalami sendiri proses budaya itu masih tumbuh dan dapat ia kenal melalui kegiatan *cooking class.*



Gambar 5. Anak memasak makanan nogosari

Kegiatan pengenalan makanan tradisional dilaksanakan melalui beberapa tahapan, meliputi pengenalan nama dan bahan makanan, demonstrasi proses pengolahan, praktik sederhana, serta penyelesaian makanan dengan pendampingan orang dewasa. Selama kegiatan, anak memperoleh kesempatan mengamati bahan, mencampurkan adonan, membentuk makanan, dan mencoba membungkus hasil olahan. Pada kegiatan pembuatan dadar gulung, misalnya, anak diberi kesempatan mencoba membungkus makanan dengan arahan narasumber. Keterlibatan tersebut menunjukkan bahwa proses pengenalan budaya berlangsung melalui pengalaman konkret, bukan hanya melalui penjelasan mengenai jenis makanan tradisional.

Selain itu, kearifan lokal dapat dijadikan sebagai sarana untuk menanamkan berbagai nilai moral yang fundamental, diantaranya nilai sosial, gotong royong, toleransi, dan saling menghargai [15]. Nilai-nilai tersebut tidak hanya revelan dengan kehidupan social pada anak, juga mendukung pembentukan karakter yang positif. Pemanfaatan kearifan lokal sebagai sumber belajar tidak hanya bermanfaat untuk melestarikan budaya, tetapi menjadi sarana untuk menghadirkan situasi dalam membangun karakter setiap anak berbasis pada nilai-nilai yang ada di lingkungan sekitar. Selain pengenalan makanan tradisional, TK Masyithoh II Sanansari juga memberlakukan menggunakan pakaian adat tradisional *gagrak* yang khas dengan pakaian adat Yogyakarta sebagai bentuk pelestarian budaya lainnya.

Selain menjadi sarana pengenalan budaya, *cooking class* juga menciptakan ruang interaksi sosial yang mendukung internalisasi budaya. Selama kegiatan berlangsung, anak berdiskusi dengan narasumber juga pendidik mengenai makanan yang dibuat, berbagi pengalaman tentang makanan yang pernah dikonsumsinya serta menyebutkan makanan tradisional hingga ke modern yang mereka kenal. Interaksi tersebut membantu anak membangun pemahaman bahwa makanan tradisional merupakan bagian dari kehidupan masyarakat yang memiliki nilai historis dan sosial [15]. Dalam teori transmisi budaya, proses belajar melalui interaksi sosial menjadi salah satu mekanisme utama dalam melakukan pewarisan budaya karena pengetahuan tidak hanya dipelajari secara individual, tetapi juga dibangun melalui komunikasi dan pengalaman Bersama [19].

Hal tersebut didukung oleh Laely dan Subiyanto bahwa *cooking class* memberikan pengalaman belajar yang dekat dengan kehidupan anak sehingga mampu memperkenalkan nilai-nilai budaya secara kontekstual dan bermakna [20]. Melalui pemanfaatan bahan pangan lokal dan praktik budaya yang hidup di masyarakat, anak memperoleh kesempatan untuk mengenal identitas budaya sejak dini. Hasil penelitian ini juga menunjukkan kerelevanan karakterisitk belajar anak usia dini dengan proses kegiatan *cooking class*. Dimana anak usia dini belajar melalui kegiatan yang konkret, bermaian dan pengalaman langsung. Sehingga, pengenalan budaya melalui *cooking class* menjadi lebih mudah dipahami dibanding dengan metode ceramah atau hanya memberikan informasi semata [9].

Integrasi Nilai-Nilai Karakter dalam *Cooking class.* Kegiatan *cooking class* tidak hanya menyediakan ruang pengenalan makanan tradisional, tetapi juga menghadirkan situasi pembelajaran yang memungkinkan anak mempraktikkan perilaku berkaitan dengan nilai karakter. Dalam pelaksanaannya, anak dilibatkan dalam menyiapkan bahan, mengikuti arahan narasumber, mencampurkan adonan, membentuk atau membungkus makanan, serta membersihkan peralatan setelah kegiatan. Aktivitas tersebut menyediakan kesempatan bagi anak untuk mempraktikkan tanggung jawab, kemandirian, kerja sama, dan kedisiplinan melalui pengalaman langsung. Nilai karakter dalam penelitian ini dianalisis berdasarkan perilaku yang tampak selama kegiatan, bukan sebagai perubahan karakter yang telah terbentuk secara menetap.



Gambar 6. Proses anak kegiatan *cooking class*

Pengenalan makanan tradisional selain sebagai bentuk pelestarian budaya pada anak, juga membantu mengenal perbedaan kuliner disetiap daerah, juga memberikan

wawasan tentang cara budaya lokal beradaptasi dengan kondisi alam sekitar [15]. Integrasi pelestarian budaya dengan kegiatan *cooking class* merupakan langkah strategis supaya anak memiliki kepekaan, kedekatan secara psikologis, serta pengetahuan empiris terhadap karakteristik daerah tempat tinggal sejak dini. Selain itu adanya kegiatan *cooking class* juga mengajarkan anak untuk memiliki rasa syukur dan sabar. Dimana dengan anak melihat proses pembuatan makanan tradisional yang tidak mudah, maka mereka akan lebih menghargai makanan dengan tidak menyia-nyiakan makanan dan lebih memperhatikan cara mereka dalam mengkonsumsi makanan [21]. Juga menanamkan pada anak bahwa untuk mendapatkan hasil, perlu menikmati setiap prosesnya dengan rasa sabar. Berdasarkan pengalaman langsung yang anak alami, mereka memberikan perilaku anak ketika mengikuti seluruh tahapan kegiatan baik dari menyiapkan alat dan bahan, emngikuti instruksi narasumber yang dalam posisi ini adalah orang tua murid, bekerja sama dengan teman, hingga membersihkan kembali peralatan yang sudah digunakan.

Nilai tanggung jawab tampak ketika anak diajak untuk melakukan tugas sederhana sesuai dengan kemampuannya, seperti mengambilkan beberapa bahan makanan, mencampurkan adonan, mencetak adonan hingga melakukan pembungkusan pada makanan yang akan dimasak. Adanya kegiatan *cooking class* ini memberikan rasa tanggung jawab kepada anak untuk bisa berusaha dan mencoba menyelesaikan tugas dan masalah yang ia hadapi. Hal ini sejalan dengan penelitian dari Widiyono dan Zumrotun yang menyatakan bahwa kegiatan *cooking class* merupakan salah satu media yang dirasa efektif untuk menumbuhkan karakter tanggung jawab dan kemandirian pada anak karena keterlibatan mereka secara langsung dalam proses pembelajarannya dan diberi kesempatan dalam menyelesaikan tugas serta masalah secara nyata [22].

Seperti penjelasan penelitian yang dilakukan oleh Widiyono dan Zumrotun bahwa tidak hanya rasa tanggung jawab yang dapat membentuk nilai karakter anak dalam kegiatan *cooking classs*, namun kemandirian juga dapat terbentuk pada pribadi anak melalui kegiatan tersebut [22]. Dimana anak dilatih untuk melakukan berbagai aktivitas sederhana tanpa bergantung dengan pendidik maupun narasumber yang bertugas. Contohnya, ketika anak diminta untuk membungkus adonan dadar gulung, mereka berusaha menyelesaikannya dan mencobanya sendiri sekalipun didampingi oleh narasumber. Narasumber memberikan motivasi tanpa harus mengambil alih proses belajar anak tersebut. Kemandirian yang muncul selama kegiata *cooking class* menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman atau *learning by doing* mampu memberikan ruang bagi anak mengekplorasi kemampuannya secara optimal. selain itu karakter disiplin juga dapat terbentuk melalui kegiatan ini.

Sejalan dengan penelitian Jumaisah bahwa melalui kepatuhan anak terhadap aturan yang telah diberikan oleh pendidik maupun narasumber, dapat menanamkan sikap disiplin pada mereka [23]. Kegiatan yang dilakukan oleh pendidik dan narasumber sebelum memulai *cooking class* yaitu memberikan penjelasan mengenai langkah-langkah proses memasak, fungsi dari alat-alat yang digunakan, mengikuti kegiatan secara tertib dan menjelaskan mengenai aturan keselamatan yang perlu dipatuhi. Kebiasaan mengikuti prosedur dalam proses kegiatan *cooking class* membantu anak memahami

pentingnya sikap disiplin dalam kehidupan sehari-hari. Pembiasaan ini juga menjadi salah satu bagian penting dalam tumbuh kembang anak karena dalam prosesnya dilakukan melalui aktivitas yang menyenangkan dan bermakna. Sehingga kegiatan *cooking class* tidak hanya menumbuhkan nilai-nilai karakter di atas, bahkan bisa saja terdapat nilai karakter lain yang belum terdokumentasikan yang terjadi pada beberapa anak. Sehingga kegiatan ini tidak hanya mampu memperkenalkan makanan tradisional pada anak saja, namun dapat memberikan dan membentuk karakter melalui kebiasaan yang dilakukan dalam proses *cooking class.*

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *cooking class* di TK Masyithoh II Sanansari dapat menjadi media transmisi budaya melalui pengenalan makanan tradisional berbasis pengalaman langsung. Kegiatan yang dilaksanakan 10 kali setiap semester, dengan frekuensi dua kali setiap bulan, melibatkan kolaborasi orang tua sebagai narasumber dan guru sebagai pendamping. Transmisi budaya berlangsung melalui pengenalan bahan, demonstrasi pengolahan, interaksi, serta partisipasi anak dalam praktik memasak sederhana. Kegiatan ini juga memberikan kesempatan bagi anak untuk mempraktikkan tanggung jawab, kemandirian, kerja sama, dan kedisiplinan, sebagaimana tampak ketika anak mengikuti arahan, menyelesaikan tugas, dan merapikan peralatan. Namun, temuan tersebut belum menunjukkan peningkatan pengetahuan budaya maupun pembentukan karakter yang konsisten dalam jangka panjang. Kebaruan penelitian terletak pada penjelasan mekanisme transmisi budaya kuliner melalui integrasi pengetahuan keluarga, pendampingan guru, dan partisipasi aktif anak. Penelitian ini memberikan kontribusi berupa pemahaman kontekstual mengenai kolaborasi keluarga dan sekolah dalam memperkenalkan warisan kuliner lokal melalui pembelajaran yang dekat dengan kehidupan anak usia dini.

PENGHARGAAN

Terima kasih penulis sampaikan kepada berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam mengakses informasi yang dibutuhkan selama penulisan. Dan tak lupa juga terima kasih disampaikan kepada pihak jurnal Murhum yang telah memberikan kesempatan untuk publish.

REFERENSI

[1] S. W. P. Chaniago dan S. Agmasari, “Masakan Tradisional Indonesia Terancam Punah, Mengapa?,” *Kompas.com*, 2024. [Daring]. Tersedia pada: https://www.kompas.com/food/read/2024/02/05/111744575/masakan-tradisional-indonesia-terancam-punah-mengapa

[2] S. Utami, “Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya,” *Cover. J. Strateg. Commun.*, vol. 8, no. 2, hal. 36–44, Mar 2018, doi: 10.35814/coverage.v8i2.588.

[3] M. Muzakki dan P. Y. Fauziah, “Implementasi pembelajaran anak usia dini berbasis

budaya lokal di PAUD full day school," *J. Pendidik. dan Pemberdaya. Masy.*, vol. 2, no. 1, hal. 39, Mar 2015, doi: 10.21831/jppm.v2i1.4842.

[4] S. S. W. Syartika dan D. E. Delfi, "Pengembangan Informational Book untuk Pengenalan Budaya Minangkabau melalui Makanan Khas Pesisir Selatan," *J. Obs. J. Pendidik. Anak Usia Dini*, vol. 6, no. 5, hal. 4803–4819, Jun 2022, doi: 10.31004/obsesi.v6i5.2728.

[5] L. A. Shepard, W. R. Penuel, dan J. W. Pellegrino, "Using Learning and Motivation Theories to Coherently Link Formative Assessment, Grading Practices, and Large-Scale Assessment," *Educ. Meas. Issues Pract.*, vol. 37, no. 1, hal. 21–34, Mar 2018, doi: 10.1111/emip.12189.

[6] F. Lavelle *et al.*, "Modern Transference of Domestic Cooking Skills," *Nutrients*, vol. 11, no. 4, hal. 870, Apr 2019, doi: 10.3390/nu11040870.

[7] Y. D. Putri dan N. Mahyuddin, "Pengaruh Kegiatan Cooking Class terhadap Perkembangan Kognitif Anak," *J. Obs. J. Pendidik. Anak Usia Dini*, vol. 7, no. 4, hal. 4259–4266, Agu 2023, doi: 10.31004/obsesi.v7i4.5160.

[8] N. Maharani, S. Istiyati, dan W. Palupi, "Kegiatan Cooking Class sebagai Upaya Pembiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat pada Anak Usia 4-5 Tahun," *Kumara Cendekia*, vol. 7, no. 3, hal. 338, Des 2019, doi: 10.20961/kc.v7i3.37614.

[9] N. Nawangsih dan A. Isnaningsih, "Cooking Class Sebagai Upaya Peningkatan Pengetahuan Makanan Bergizi Anak Usia 5-6 Tahun," *J. Educ. Res.*, vol. 5, no. 3, hal. 3481–3488, Agu 2024, doi: 10.37985/jer.v5i3.1426.

[10] K. L. Vaughan, J. E. Cade, M. M. Hetherington, J. Webster, dan C. E. L. Evans, "The impact of school-based cooking classes on vegetable intake, cooking skills and food literacy of children aged 4–12 years: A systematic review of the evidence 2001–2021," *Appetite*, vol. 195, hal. 107238, Apr 2024, doi: 10.1016/j.appet.2024.107238.

[11] V. Anggraini *et al.*, "Cultural Cooking as Parenting Pedagogy: Strengthening Father–Child Attachment in Early Childhood Education," *Al-Athfal J. Pendidik. Anak*, vol. 11, no. 1, hal. 225–234, Jun 2025, doi: 10.14421/al-athfal.2024.111-14.

[12] B. N. Astini dan M. Maisyaroh, "Pengenalan Makanan Tradisional Sasak dalam Pembelajaran Muatan Lokal di PAUD," *J. Educ. Res.*, vol. 4, no. 4, hal. 1902–1906, Nov 2023, doi: 10.37985/jer.v4i4.535.

[13] D. Eka Putra dan D. Eliza, "Video Edukasi Gizi Berbasis Makanan Tradisional dalam Pengenalan Budaya Minangkabau," *J. Obs. J. Pendidik. Anak Usia Dini*, vol. 7, no. 6, hal. 7977–7991, Des 2023, doi: 10.31004/obsesi.v7i6.5312.

[14] A. S. Jamil, E. Rini, W. Astuti, dan R. Hani, "Pengembangan Pop Up Book Berbasis Kearifan Lokal : Media Edukasi Jajanan dan Minuman," *J. Caksana Pendidik. Anak Usia Dini*, vol. 7, no. 2, hal. 201–215, 2024, doi: 10.31326/jcpaud.v7i2.

[15] M. R. Susanti, R. Faizah, K. H. Fadhila, K. H. Fadhila, dan A. Khoiri, "Upaya Guru Dalam Pemanfaatan Makanan Tradisional Sebagai Sumber Belajar Berbasis Kearifan Lokal," *JIEEC (Journal Islam. Educ. Early Childhood)*, vol. 7, no. 1, hal. 36, Jan 2025, doi: 10.30587/jieec.v7i1.8862.

[16] A. M. Afifah dan Mintarsih Arbarini, "Peran Pendidik dalam Mengembangkan Keterampilan Emosional Anak Usia Dini : Studi Kasus Kualitatif di PAUD Cahaya Rumah," *J. Obs. J. Pendidik. Anak Usia Dini*, vol. 9, no. 5, hal. 1533–1544, Jun 2025, doi: 10.31004/obsesi.v9i5.7052.

[17] J. S. Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. 2022. [Daring]. Tersedia pada: https://books.google.co.id/books?id=3CNrUbTu6CsC

[18] Qisthina Hsb, Sri Wahyuni, dan Fakih Hakim Hasibuan, "Implementasi Model Pembelajaran Sentra Cooking Class dalam Mengembangkan Sikap Kemandirian Anak Usia Dini di RA Zu Tsaqif," *Khirani J. Pendidik. Anak Usia Dini*, vol. 2, no. 3, hal. 194–207, Sep 2024, doi: 10.47861/khirani.v2i3.1293.

[19] T. C. A. S. Difa, S. Komariah, dan M. N. A. Abdullah, "Peran Keluarga Piara sebagai Katalisator Transmisi Budaya dan Akselerasi Adaptasi Mahasiswa KKN di Ambon," *SENTRI J. Ris. Ilm.*, vol. 4, no. 9, hal. 1905–1917, Sep 2025, doi: 10.55681/sentri.v4i9.4241.

[20] K. Laely dan S. Subiyanto, "Cooking Class Berbasis Kearifan Lokal Meningkatkan Motorik Halus Anak di Daerah Miskin," *J. Obs. J. Pendidik. Anak Usia Dini*, vol. 4, no. 2, hal. 923, Mar 2020, doi: 10.31004/obsesi.v4i2.466.

[21] R. Qodriyah dan N. Fauziyah, "Penerapan Kegiatan Cooking Class Berbasis Nilai Islam untuk Menanamkan Sikap Syukur dan Mandiri pada Anak di RA Muslimat NU 02 Kepuhteluk," *J. Stud. Tindakan Edukatif*, vol. 1, no. 2, 2025, [Daring]. Tersedia pada: https://ojs.jurnalstuditindakan.id/jste/article/view/136

[22] A. Widiyono dan E. Zumrotun, "Pembentukan Karakter Mandiri dan Tanggung Jawab Anak melalui Cooking Class di RA Imama Mijen Semarang," *Al-Hikmah Indones. J. Early Child. Islam. Educ.*, vol. 6, no. 1, hal. 44–55, Jun 2022, doi: 10.35896/ijecie.v6i1.268.

[23] J. Jumaisah, "Efektivitas Pembelajaran Kontekstual Melalui Cooking Class untuk Pembentukan Karakter Anak Usia Dini," *PERISKOP J. Sains dan Ilmu Pendidik.*, vol. 3, no. 1, hal. 28–36, Mei 2022, doi: 10.58660/periskop.v3i1.37.