



Murhum : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini

e-ISSN: 2723-6390, hal. 1146-1154

Vol. 5, No. 2, Desember 2024

DOI: 10.37985/murhum.v5i2.744

Pengembangan Kegiatan Ekstrakurikuler *Fun Cooking* Berbahan Pangan Lokal pada Anak

Fina Qomariyatul Badriyah¹, Senny Weyara Dienda Saputri², dan Reski Yulina Widiastuti³

^{1,2,3} Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Universitas Jember

ABSTRAK. Anak suka makanan yang kurang sehat dan tidak mengetahui bahan pangan lokal di sekitarnya, untuk itu penelitian ini ingin mengembangkan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* yang merupakan kegiatan untuk anak usia dini dalam rangka mengenalkan bahan pangan lokal yang sehat dan bergizi. Metode pada penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* dengan model *ADDIE* di mana model tersebut terdapat 5 tahapan yaitu *analysis, design, development, implementation, dan evaluation*. Teknik pengambilan data pada penelitian ini yaitu angket dan wawancara. Hasil dari penelitian ini yaitu pada kelayakan mendapatkan hasil 96 yang artinya kegiatan tersebut layak di uji cobakan untuk kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbasis paud, data kepraktisan mendapatkan hasil 90% yang artinya praktis untuk kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal karena anak-anak sangat antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut, dan data keefektifan mendapatkan hasil 87,5% yang artinya kriteria tersebut efektif untuk kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal karena anak suka dengan makanan yang disajikan saat kegiatan.

Kata Kunci : *Fun Cooking; Bahan Pangan Lokal; Anak Usia Dini*

ABSTRACT. Children like unhealthy food and don't know about local food around them, for this reason this research wants to develop extracurricular *fun cooking* activities which are activities for early childhood in order to introduce healthy and nutritious local food. The method in this research uses the *Research and Development* method with the *ADDIE* model where the model has 5 stages, namely *analysis, design, development, implementation and evaluation*. The data collection techniques in this research are questionnaires and interviews. The results of this research are the feasibility of getting a result of 96, which means the activity is worthy of being tried out for preschool-based *fun cooking* extracurricular activities, the practicality data gets a result of 90%, which means it is practical for *fun cooking* extracurricular activities made from local food because the children are very enthusiastic about it. participated in this activity, and the effectiveness data obtained a result of 87.5%, which means that these criteria are effective for *fun cooking* extracurricular activities made from local food because children like the food served during the activity.

Keyword : *Fun Cooking; Local Food Ingredients; Early Childhood*

Copyright (c) 2024 Fina Qomariyatul Badriyah dkk.

✉ Corresponding author : Fina Qomariyatul Badriyah

Email Address : Finabadriyatulqomariyah@gmail.com

Received 11 Juni 2024, Accepted 25 Desember 2024, Published 25 Desember 2024

PENDAHULUAN

Sumber daya manusia yang bermutu menjadi hal yang diperlukan untuk bangsa dan Negara [1]. Peningkatan mutu pada anak adalah salah satu program pembangunan manusia. Sebagaimana ungkapan dari John F Kennedy "*Children are the most valuable resource and it's bets hope for the future*" [2]. Anak prasekolah adalah modal utama untuk menjadi generasi penerus bangsa yang bermutu. Supaya menjadi generasi bangsa yang bermutu anak memerlukan status gizi yang seimbang. Permasalahan gizi menjadi salah satu masalah bagi anak prasekolah saat ini. Apabila ada anak yang memiliki status gizi yang buruk, maka wajib dilakukan tata laksana sesuai kebutuhan [3]. *World Health Organization* (WHO) mengungkapkan bahwa banyak anak di negara berkembang yang kekurangan asupan gizi dimana angkanya mencapai 181,92 juta anak [4]. Anak yang menderita kurang gizi mencapai 99 juta, diantaranya di benua Asia mencapai 67% dan Afrika 29% [5]. Maka dari itu, penting bagi anak untuk mempelajari bahan pangan lokal melalui kegiatan ekstrakurikuler fun cooking.

Ekstrakurikuler adalah kegiatan pendidikan yang dilakukan di luar pembelajaran untuk mengasah perkembangan anak sesuai dengan kebutuhan, kemampuan, bakat, dan minat [6]. Ekstrakurikuler adalah kegiatan kurikuler yang dilakukan oleh peserta didik di luar jam belajar kegiatan intrakurikuler dan kegiatan kokurikuler, di bawah bimbingan dan pengawasan satuan pendidikan [7]. Kata *fun cooking* berasal dari bahasa Inggris yang terdiri dari 2 kata. Kata *fun* yang berarti menyenangkan sedangkan *cooking* berarti memasak. Jadi *fun cooking* memiliki arti memasak yang menyenangkan. Kegiatan *fun cooking* adalah kegiatan yang berkolaborasi antara guru dan siswa dalam kegiatan memasak [8]. Jadi ekstrakurikuler *fun cooking* adalah kegiatan pendidikan yang dilakukan di luar jam pembelajaran antara guru dan anak dalam melaksanakan memasak yang menyenangkan.

Kegiatan memasak dengan anak-anak memiliki manfaat yaitu : a) Anak-anak mencoba hal-hal baru seperti makanan baru dan sehat. Anak dapat melatih menggunakan ke-5 inderanya untuk mengenalkan cita rasa makanan; b) Kegiatan memasak dapat memberikan perasaan berani tampil dan memberikan manfaat kepada orang lain; c) Memasak merupakan kegiatan yang menggerakkan badan anak sehingga anak tidak pasif; d) Anak akan lebih banyak mengonsumsi makanan pilihan yang sehat dan bergizi; e) Kegiatan memasak dapat meningkatkan pengetahuan tentang gizi dan nutrisi yang dibutuhkan anak terkait dengan mendiskusikan makanan yang baik; f) Kegiatan memasak akan memberikan pengalaman terhadap anak mengenai kemampuan matematis dasar seperti menghitung, menimbang, mengukur, dan melacak waktu; g) Melalui kegiatan memasak, anak akan mengasah keterampilan sosialnya karena anak akan belajar bekerja sama dengan temannya; h) Memasak membuat anak mudah menerima tanggung jawab. Anak memiliki tugas untuk menyelesaikan tugas yang diberikan oleh guru dan membersihkan makanan; j) Memasak akan membangun kenangan yang baik terhadap anak di masa depan dalam kehidupan sehari-hari; k) Menurut beberapa penelitian kegiatan memasak akan buat anak makan lebih banyak sayur dan buah setelah mengikuti kegiatan memasak. Kegiatan memasak juga memberikan pembelajaran tentang sains dalam kehidupan sehari-hari kepada anak [9].

Kegiatan kolaborasi antara guru dan anak dalam melaksanakan kegiatan memasak dengan langkah-langkah yaitu: a) mengenalkan bahan dan alat kepada anak; b) mendemonstrasikan cara mengolah makanan; c) Anak mengambil bahan dan peralatan yang sudah disediakan; c) Anak mengolah bahan makanan; d) Anak mengolah bahan makanan; e) Anak menyajikan makanan; f) Anak mencicipi makanan; g) Anak membereskan peralatan [10]. Peralatan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* yang aman untuk anak usia dini seperti mangkuk yang tidak mudah pecah, pisau yang bergigi plastik, wadah yang berbahan plastik dan bpa free, meja yang tidak runcing atau tumpul, hal tersebut untuk menghindari bahaya dari anak [9]. Dari alat-alat tersebut anak bisa melakukan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* terutama memasak bahan pangan lokal.

Bahan pangan lokal adalah bahan pangan yang dihasilkan di daerah tertentu bertujuan untuk memperbaiki ekonomi dan konsumsi pangan yang baik [11]. Pemanfaatan pangan merupakan landasan keberlanjutan yang mengacu pada penggunaan makanan dalam rumah tangga, oleh karena itu menggunakan nutrisi yang cukup dan pemanfaatan pangan yang baik dapat mencapai ketahanan pangan di setiap keluarga, dari segi kuantitas dan kualitas, keserbagunaan, keterjangkauan untuk dilakukan oleh semua keluarga serta dapat hidup sehat, bergizi, aktif dan produktif [12]. Pangan lokal adalah produk pangan yang telah diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di daerah tertentu atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu [13]. Setiap Daerah mempunyai bahan pangan lokal yang kaya akan nutrisi, namun pengetahuan anak minim tentang bahan pangan lokal [14]. Menurut Nweze et al Daun kelor (*Moringa aloefera*) merupakan sejenis sayuran yang kaya akan manfaat. Kandungan gizi daun kelor yaitu mengandung protein 22,7%, lemak 4,65%, karbohidrat 7,92%, dan kalsium 350-50 mg. Selain itu memiliki kandungan asam amino yang lengkap, antioksidan tinggi, dan antimikroba terdapat pada daun kelor yang segar [15]. Daun kelor biasa diolah menjadi sayur bening untuk dikonsumsi masyarakat di Indonesia. Dalam penelitian Wahyuningsih & Darni daun kelor juga bisa dibuat makanan ringan atau kudapan berupa *pudding* dan *nugget* kelor yang sehat dan bergizi kepada anak dapat dilakukan oleh sekolah melalui program menarik seperti ekstrakurikuler *fun cooking*. Daun kelor banyak manfaat dan kaya fitokimia untuk kesehatan, dalam 2 gram daun kelor terdapat 14 kalori [16].

Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember memiliki bahan pangan lokal yang dapat diolah atau dimanfaatkan untuk mencegah kasus *stunting*. Bahan pangan lokal tersebut seperti daun kelor (*Moringa aloefera*), ubi rambat (*Ipomoea batatas*), nangka muda (*Artocarpus heterophyllus*), labu (*Cucurbita*), kacang-kacangan (*Fabaceae*), singkong (*Malihot utilisima*), telur, ikan cakalang dan pindang. TK Al-Hikmah merupakan salah satu lembaga yang ada di Kecamatan Pakusari Kabupaten Jember. Pengenalan makanan sehat di TK Al-Hikmah belum dilaksanakan baik pada kegiatan intrakurikuler maupun ekstrakurikuler. TK Al-Hikmah memiliki peserta didik yang cukup banyak yaitu 70 anak, peserta didik TK Al-Hikmah suka memakan makanan yang kurang sehat dan bermacam.

METODE

Metode jenis penelitian yang akan digunakan adalah penelitian pengembangan atau *Research and Development*. Penelitian ini menggunakan model ADDIE yang dikemukakan oleh Branch. Dimana model ADDIE terdiri dari lima tahapan yaitu Analisis (*Analyze*), Desain (*Design*), Pengembangan (*Development*), Pelaksanaan (*Implementation*) dan Evaluasi (*Evaluation*) [17]. Adapun tahapan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal dengan model ADDIE dapat dilihat dari gambar sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Model ADDIE

Pada tahap analisis merupakan tahap pertama yang dilakukan pada penelitian pengembangan. Ada tiga hal yang dianalisis yaitu a) Analisis konsep kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking*; b) Analisis bahan pangan lokal untuk kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking*; c) Analisis minat dan kesiapan anak untuk mengikuti ekstrakurikuler *fun cooking*. Berikut adalah tahapan analisis yang dilakukan oleh peneliti adalah sebagai berikut : Pada Analisis konsep dilakukan terlebih dahulu untuk mengetahui bagaimana kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berjalan sesuai dengan langkah-langkah *fun cooking* yang tepat untuk anak PAUD. Hasil dari analisis ini yaitu mengetahui kesukaan anak seperti makanan yang tidak disukai anak dan disukai anak. Kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* akan dilakukan satu minggu satu kali pada hari Sabtu.

Kegiatan wawancara peneliti kepada responden konsep kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* yaitu a) Mengenalkan makanan serta gizi yang terkandung pada bahan makanan yang akan dimasak; b) Mengenalkan bahan dan alat kepada anak; c) Anak mengambil peralatan dan bahan yang sudah disediakan; d) Anak mengolah bahan makanan; e) Anak menyajikan makanan; f) Anak mencicipi makanan; g) Anak membereskan peralatan dan sisa makanan; h) Menanyakan kembali kepada anak tentang gizi makanan yang telah dimasak hari ini. Pada analisis yang kedua ini yaitu menggali sumber-sumber bahan pangan lokal untuk kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* yang murah dan mudah ditemui. Hasil analisis bahan pangan lokal untuk kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* yaitu singkong, umbi rambat, selada, terong, sawi, bayam, daun kelor, pindang, dan cakalang. Anak kebanyakan suka dengan daun kelor dimasak menjadi sayur bening. Analisis minat dan kesiapan anak untuk melaksanakan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* dilihat dari antusias anak terhadap kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking*. Ketika anak diberi tahu bahwa besok akan memasak anak-

anak sangat senang. Selain itu, diamati pula kesiapan anak apakah anak sudah bisa memegang sendok untuk mengaduk. Dari hasil wawancara dengan orang tua yang dilakukan peneliti sebagian anak suka membantu ibu memasak dan makan sendiri tanpa disuapi. Sebelum itu kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* belum ada di Sekolah.

Tahap kedua yaitu *design*. Pada tahap kedua ini peneliti merancang kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* yang tepat untuk anak PAUD. Rancangan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* yang dikembangkan yaitu : a) Menyiapkan bahan dan alat masak; b) Mengenalkan bahan dan alat pada anak; c) Mendemonstrasikan cara mengolah makanan; d) Anak mengambil peralatan dan bahan yang sudah disediakan; e) Anak mengolah bahan makanan seperti mengaduk, memotong, dan mencampur bahan makanan; f) Anak menyajikan makanan; g) Anak memakan makanan bersama dengan temannya; h) Anak membereskan peralatan; i) Menanyakan kembali kepada anak tentang gizi makanan yang telah dimasak hari ini. Pada tahap ketiga yaitu *delelopment* dimana tahap ini melakukan validasi kepada validator ahli apakah layak dan efektif jika kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal untuk anak usia dini.

Tahap keempat yaitu *implementation*, pada tahap ini peneliti mengimplementasikan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* kepada seluruh anak kelas B di TK Al-Hikmah selama 1 bulan atau 4 kali pertemuan. Pada kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* anak akan membuat makanan yang terbuat dari bahan lokal yaitu bola-bola ubi, *nugget* cakalang, omlet, dan tahu telur campur kelor. Pada minggu pertama anak akan membuat bola-bola ubi, minggu ke-2 membuat *nugget* cakalan, minggu ke-3 membuat omlet campur wortel, dan minggu terakhir membuat tahu telur campur wortel. Tahap kelima yaitu *evaluation*, tahap ini merupakan tahap terakhir setelah implementasi diterapkan. Dalam tahap ini, guru akan mengisi lembar penilaian kegiatan untuk menilai kelayakan, efektivitas, dan kepraktisan penerapan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal. Penilaian diberikan dalam bentuk lembar *rating score* yang akan diberikan kepada guru.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peneliti melakukan pengimplementasian kepada anak kelas B berusia 5-6 tahun di TK al-hikmah Pakusari Kabupaten Jember. Anak kelas B sangat antusias mengikuti kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal. Banyak manfaat yang akan dialami oleh anak saat melakukan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking*. Hal ini sejalan dengan Fhatri bahwa manfaat kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* yaitu a) anak dapat melatih kelima inderanya untuk mengenal rasa cita makanan; b) kegiatan memasak dapat memberikan anak menjadi lebih percaya diri; c) Memasak merupakan kegiatan yang menggerakkan badan anak sehingga anak tidak pasif; d) Anak akan lebih banyak mengonsumsi makanan pilihan yang sehat dan bergizi; e) Kegiatan memasak dapat meningkatkan pengetahuan tentang gizi dan nutrisi yang dibutuhkan anak terkait dengan mendiskusikan makanan yang baik. f) Kegiatan memasak akan memberikan pengalaman terhadap anak mengenai kemampuan matematis dasar seperti menghitung, menimbang, mengukur, dan melacak waktu. g) Melalui kegiatan memasak, anak akan

mengasah keterampilan sosialnya karena anak akan belajar bekerja sama dengan temannya [18].

Kegiatan memasak dapat meningkatkan kemandirian anak. Ketika kegiatan berlangsung anak maju satu persatu untuk mengaduk bahan, memotong makanan, dan menggoreng makanan. Hal ini relevan dengan penelitian Sahidun yang membahas bahwa ketika peneliti menyiapkan bahan-bahan, beberapa anak ikut membantu, kemudian guru memberikan rangsangan kepada anak untuk ikut membantu menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan. Kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* dapat melatih anak untuk memasak tanpa adanya tekanan dan melatih motorik halus anak [19]. Hal ini searah dengan penelitian Rezkyani yang menjelaskan tentang kegiatan memasak dapat meningkatkan motorik halus anak [20]. Setelah penelitian dilakukan peneliti memberikan angket kepada wali murid dan memberikan lembar kepraktisan kepada guru. Hasil dari kepraktisan yang dinilai oleh guru dapat dilihat pada tabel 1 :

Tabel 1. Hasil data Kepraktisan

No	Aspek yang dinilai	Skor 1-5
1	Kelayakan	
	a Ekstrakurikuler <i>fun cooking</i> adalah kegiatan yang menyenangkan untuk anak	4
2	Keefektifan	
	a Ekstrakurikuler <i>fun cooking</i> dapat memberikan pengetahuan bahan pangan lokal yang sehat dan bergizi pada anak	5
	b Ekstrakurikuler <i>fun cooking</i> dapat mengubah pola makan anak menjadi lebih baik	4
3	Kepraktisan	
	a Ekstrakurikuler <i>fun cooking</i> dapat memberikan kesempatan kepada anak untuk mencicipi cita rasa pangan lokal	5
	Jumlah	18
	Total	90%

Setelah pengambilan data selesai, peneliti memberikan lembar kepraktisan kepada guru. Tentunya pada saat peneliti melakukan pengambilan data guru melihat secara langsung kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal. Hasil data kepraktisan yang diberikan oleh guru dengan jumlah 18 kemudian dimasukkan kerumus data kepraktisan dan hasilnya 90% yang artinya kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal karena anak sangat antusias mengikuti kegiatan tersebut.

Hasil data keefektifan nilai yang diberikan oleh wali murid dapat dilihat dari tabel 2 yaitu:

Tabel 2. Hasil data keefektifan

Nomor Pertanyaan	Responden1	Responden 2	Responden 3	Responden 4	Responden 5	Responden 6	Responden7	Responden 8	Responden 9	Responden 10	Total	mean
1	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	50	5
2	4	3	5	4	5	5	5	5	4	5	40	4
3	5	5	5	4	3	5	4	4	4	3	42	4,2
4	4	5	4	5	3	5	4	5	4	4	43	4,3
Total	16	17	18	18	16	19	18	18	16	17	175	17,5
Hasil												87,5%

Hasil data keefektifan yang diberikan oleh wali murid tentang kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal yaitu jumlah total 175, kemudian data mean mendapatkan hasil 17,5 lalu dimasukkan kerumus data keefektifan hasilnya 87,5% yang artinya kegiatan tersebut sangat efektif karena anak suka dengan kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal.

Pembelajaran dengan kegiatan *fun cooking class* dapat meningkatkan motorik halus pada anak usia 4-5 tahun. Kegiatan *fun cooking class* ini sangat efektif untuk kedepannya dan bermanfaat bagi pembelajaran anak-anak usia 4-5 tahun karena dapat membantu meningkatkan motorik halusnya, anak dapat belajar dan berlatih dengan menyenangkan [21]. Penerapan pembelajaran kontekstual melalui *cooking class* dapat meningkatkan keterampilan motorik halus anak. Kaitan *cooking class* dalam mengembangkan motorik halus anak terletak pada proses kegiatan masak dimana otot-otot kecil anak dapat difungsikan dengan baik, terkoordinasi dengan mata anak sehingga anak dapat menyelesaikan kegiatan masak di kelas [22]. Dengan adanya *cooking class* anak yang dari belum berkembang, menjadi mulai berkembang dan menjadi berkembang sesuai harapan. Dari hasil penelitian tersebut dapat direkomendasikan bahwa pembelajaran menggunakan *cooking class* dapat digunakan sebagai metode pembelajaran yang dapat meningkatkan pengetahuan makanan bergizi [23].

KESIMPULAN

Penelitian ini terdapat batasan yaitu peneliti tidak melakukan penilaian secara langsung terkait perubahan pola makan anak dan hanya mengandalkan data dari responden walimurid yang bisa saja tidak menunjukkan pendapat sebenarnya, hasil implementasi kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal yang diimplementasikan pada anak kelas B TK Al-Hikmah Pakusari menurut pendidik dikatakan praktis dengan kriteria nilai 90%, Berdasarkan dari penilaian orang tua kegiatan ekstrakurikuler *fun cooking* berbahan pangan lokal dalam upaya pencegahan *stunting* dikatakan sangat efektif dengan kriteria nilai 87,5%.

PENGHARGAAN

Terima kasih kepada kepala sekolah TK Alhikmah, guru TK Al-Hikmah yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan penelitian di Lembaga dan terima kasih kepada pihak jurnal murhum yang telah memberikan kesempatan untuk mempublish artikel kami.

REFERENSI

- [1] B. P. Statistik, *Profil kesehatan ibu dan anak*. Badan tsb., 2002. [Online]. Available: <https://www.bps.go.id/id/publication/2022/12/23/54f24c0520b257b3def481be/profil-kesehatan-ibu-dan-anak-2022.html>
- [2] Y. D. B. Demu, R. M. Boro, and T. Hasan, "Pengaruh Intervensi Gizi terhadap Status Gizi, Durasi Tidur, Kadar HB dan Prestasi Belajar Siswa SDN Fatukanutu di Kabupaten Kupang," *ULIL ALBAB J. Ilm. Multidisiplin*, vol. 2, no. 7, pp. 2589–2597, 2023, doi: 10.56799/jim.v2i7.1703.
- [3] H. Hasrul, H. Hamzah, and A. Hafid, "Pengaruh Pola Asuh Terhadap Status Gizi Anak," *J. Ilm. Kesehat. Sandi Husada*, vol. 12, no. 2, pp. 792–797, Dec. 2020, doi: 10.35816/jiskh.v12i2.403.
- [4] S. L. Munira, "Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022," *Jakarta Badan Kebijak. Pembang. Kesehat. Kementrian Kesehat. RI*, 2023, [Online]. Available: https://journal.ummat.ac.id/journals/9/articles/17596/supp/17596-57363-1-SP.pdf?utm_medium=email&utm_source=transaction
- [5] A. Octaverani, S. Nufus, F. Q. Badriyah, D. A. Afriza, D. A. Ardini, and L. N. Aisiyah, "Pengaruh Pekerjaan Orang Tua Terhadap Status Gizi Anak Kelompok A di TKIT Ananda Jember," *JP2KG AUD (Jurnal Pendidikan, Pengasuhan, Kesehat. dan Gizi Anak Usia Dini)*, vol. 4, no. 1, pp. 60–74, 2023, doi: 10.26740/jp2kgaud.2023.4.1.60-74.
- [6] N. Yanti, R. Adawiah, and H. Matnuh, "Pelaksanaan kegiatan ekstrakurikuler dalam rangka pengembangan nilai-nilai karakter siswa untuk menjadi warga negara yang baik di SMA KORPRI Banjarmasin," *J. Pendidik. kewarganegaraan*, vol. 6, no. 11, 2016, doi: 10.20527/kewarganegaraan.v6i11.746.
- [7] Y. Nugraha and L. Rahmatiani, "Faktor-faktor Pendukung dan Penghambat Pelaksanaan Kegiatan Ekstrakurikuler dalam Pembinaan Karakter Disiplin Siswa," *J. Moral Kemasyarakatan*, vol. 3, no. 2, pp. 64–70, Feb. 2019, doi: 10.21067/jmk.v3i2.2900.
- [8] Y. Amaros and R. Rohita, "Peran Kegiatan Fun cooking dalam Kemampuan Sosial Emosional dan Bahasa Anak," *J. Al-AZHAR Indones. SERI Hum.*, vol. 4, no. 4, p. 256, Oct. 2018, doi: 10.36722/sh.v4i4.303.
- [9] M. Mirawati, N. H. Anggarasari, and M. Nurkamilah, "Fun Cooking: Pembelajaran Matematika yang Menyenangkan bagi Anak Usia Dini," *EARLY Child. J. Pendidik.*, vol. 2, no. 1, pp. 1–6, May 2018, doi: 10.35568/earlychildhood.v2i1.230.
- [10] N. C. Ningrum, "meningkatkan kemandirian anak melalui kegiatan fun cooking di kelompok A TK PKK 62 Tridaya Canden jetis bantul," *Pendidik. Guru PAUD S-1*, vol. 9, no. 4, pp. 326–335, 2020, [Online]. Available: <https://journal.student.uny.ac.id/index.php/pgpauud/article/view/16961>
- [11] I. Wahyu Kusuma Wati, A. Sekar Sari, and A. Dian Ashari, "Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal pada Pembelajaran Praktik Boga," *Kel. J. Ilm. Pendidik. Kesejaht. Kel.*, vol. 9, no. 2, pp. 180–191, Jul. 2023, doi: 10.30738/keluarga.v9i2.15862.

- [12] Y. Yusuf, "Pemanfaatan Pangan Lokal di Provinsi Nusa Tenggara Timur: Pengolahan Pangan Lokal Menjadi Tepung, Analisis Usaha dan Implikasi Kebijakannya," *Agritech J. Fak. Pertan. Univ. Muhammadiyah Purwokerto*, vol. 17, no. 1, pp. 39–54, 2017, doi: 10.30595/agritech.v17i1.1344.
- [13] K. Kusmiyati, D. A. C. Rasmi, P. Sedijani, and I. Bachtiar, "Penyuluhan tentang pemanfaatan pangan lokal untuk menunjang ketahanan pangan di masa pandemi covid 19," *J. Pengabd. Magister Pendidik. IPA*, vol. 4, no. 4, 2021, doi: 10.29303/jpmppi.v3i2.1054.
- [14] T. Syafira, F. Novianti, E. D. Susanti, and L. Suwarni, "Penyuluhan Pencegahan Stunting Melalui Pemanfaatan Pangan Lokal Dalam Olahan Mp-Asi Pada Generasi Z," *Sasambo J. Abdimas (Journal Community Serv.)*, vol. 5, no. 4, pp. 721–728, Nov. 2023, doi: 10.36312/sasambo.v5i4.1487.
- [15] R. Wahyuningsih, N. Ardianti, N. K. Sri Sulendri, and J. Darni, "Gambaran Proses Asuhan Gizi Terstandar pada Pasien Diabetes Mellitus (DM) Tipe 2," *Indones. Heal. Issue*, vol. 2, no. 1, pp. 9–18, Feb. 2023, doi: 10.47134/inhis.v2i1.36.
- [16] R. Wahyuningsih and J. Darni, "Edukasi pada Ibu Balita Tentang Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Kudapan untuk Pencegahan Stunting," *J. Pengabd. Masy. Sasambo*, vol. 2, no. 2, p. 161, Jul. 2021, doi: 10.32807/jpms.v2i2.687.
- [17] B. Morales González, "Instructional design according to the ADDIE model in initial teacher training," *Apertura*, vol. 14, no. 1, pp. 80–95, Mar. 2022, doi: 10.32870/Ap.v14n1.2160.
- [18] Z. Fhatri, Dwi Haryanti, Abdi Susanto, Hari Kiswanto, Wulan Naroh, and Wika Wilandari, "Pembelajaran Outing Class Melalui Kegiatan Fun cooking dalam Mengembangkan Kreativitas Anak Usia 5-6 Tahun," *Kiddo J. Pendidik. Islam Anak Usia Dini*, pp. 556–572, May 2024, doi: 10.19105/kiddo.v1i1.12752.
- [19] N. Sahidun and S. Abdullah, "Peningkatan Kemandirian Anak Saat Makan melalui Kegiatan Fun Cooking Makanan Khas Ternate," *Tumbuh Kembang Kaji. Teor. dan Pembelajaran PAUD*, vol. 7, no. 2, pp. 106–121, Nov. 2020, doi: 10.36706/jtk.v7i2.12328.
- [20] N. Rezkyani, M. Gadafi, and D. B. Pabunga, "Implementasi Kegiatan Kelas Memasak Untuk Meningkatkan Kemampuan Motorik Halus Anak," *J. Ris. Golden Age PAUD UHO*, vol. 4, no. 2, p. 146, Jul. 2021, doi: 10.36709/jrga.v4i2.20016.
- [21] R. L. Angelina and C. N. Aulina, "Meningkatkan Motorik Halus Anak Melalui Kegiatan Fun Cooking Class: Penerapan Pada Anak Usia 4-5 Tahun," *J. Ris. dan Inov. Pembelajaran*, vol. 4, no. 2, pp. 844–857, Jul. 2024, doi: 10.51574/jrip.v4i2.1688.
- [22] A. Rahmi and Y. Yaswinda, "Kajian Teori tentang Kegiatan Cooking Class dalam Meningkatkan Ketrampilan Motorik Halus Pada Anak Usia Dini di PAUD," *Cendikia J. Pendidik. dan Pengajaran*, vol. 2, no. 5, pp. 105–118, 2024, [Online]. Available: <http://jurnal.kolibi.org/index.php/cendikia/article/view/1380>
- [23] N. Nawangsih and A. Isnaningsih, "Cooking Class Sebagai Upaya Peningkatan Pengetahuan Makanan Bergizi Anak Usia 5-6 Tahun," *J. Educ. Res.*, vol. 5, no. 3, pp. 3481–3488, Aug. 2024, doi: 10.37985/jer.v5i3.1426.