

## PENERAPAN *COOKING CLASS* BERBAHAN DASAR TEMPE UNTUK MENINGKATKAN MOTORIK HALUS ANAK USIA 5-6 TAHUN DI KB AGUNG KENCANA RANDUAGUNG SINGOSARI

\* Wantini, Siti Muntomimah, Sarah Emmanuel Haryono

PG-PAUD, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas PGRI Kanjuruhan Malang

\*e-mail: [wantini877@gmail.com](mailto:wantini877@gmail.com)

<https://jurnal.staim-probolinggo.ac.id/Al-Athfal/article/view/960>

### Abstract:

*The development of fine motor skills in early childhood tends to progress more slowly than gross motor skills, thus requiring continuous stimulation to reach optimal growth. Children with well-developed fine motor skills generally perform better in academic areas such as writing and arithmetic. This study aims to examine the implementation of a tempe-based cooking class activity in improving the fine motor skills of children aged 5–6 years at KB Agung Kencana Randuagung Singosari, involving 20 students as subjects. The research employed the Classroom Action Research (CAR) method using the spiral model by Kemmis and McTaggart, consisting of planning, action, observation, and reflection stages carried out over two cycles. The researcher acted as a facilitator and active observer, collaborating with the teacher. The observed indicators of fine motor skills included the children's ability to grate, squeeze, mix, and shape tempe dough. The results showed a significant improvement from an average of 54% in the pre-cycle stage to 91% by the end of the second cycle. This demonstrates that cooking classes using local ingredients such as tempe not only provide enjoyable learning experiences but are also effective in enhancing children's manipulative skills. Future research is recommended to explore other local materials as learning media to support various aspects of early childhood development.*

**Keywords:** *early childhood; fine motor skills; cooking class*

### ARTICLE HISTORY

Received 19 July 2025

Revised 19 July 2025

Accepted 20 July 2025

### Abstrak

Perkembangan motorik halus anak usia dini berlangsung lebih lambat dibandingkan motorik kasar, sehingga memerlukan stimulasi berkelanjutan agar optimal. Anak dengan keterampilan motorik halus yang baik cenderung unggul dalam kemampuan akademik seperti menulis dan berhitung. Penelitian ini bertujuan mengetahui penerapan kegiatan *cooking class* berbahan dasar tempe dalam meningkatkan motorik halus anak usia 5–6 tahun di KB Agung Kencana Randuagung Singosari, dengan subjek 20 peserta didik. Metode yang digunakan adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK) model spiral Kemmis dan McTaggart, melalui tahapan perencanaan, pelaksanaan, observasi, dan refleksi dalam dua siklus. Peneliti berperan sebagai fasilitator dan

pengamat aktif yang bekerja sama dengan guru. Indikator yang diamati meliputi kemampuan anak dalam memarut, meremas, mencampur, dan mengepal adonan tempe. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan dari rata-rata 54% pada prasiklus menjadi 91% pada akhir siklus II. Hal ini membuktikan jika *cooking class* dengan bahan lokal seperti tempe tak sekedar menyenangkan, tetapi juga mampu meningkatkan keterampilan manipulatif anak. Penelitian selanjutnya disarankan mengeksplorasi bahan lokal lainnya guna mendukung perkembangan anak usia dini.

**Kata kunci:** anak usia dini; motorik halus; *cooking class*

## INTRODUCTION

Perkembangan motorik halus pada anak usia 5-6 tahun merupakan fondasi yang berpengaruh signifikan terhadap kesiapan akademik dan kemampuan aktivitas sehari-hari. Motorik halus menggunakan otot-otot kecil pada tangan dan jari yang digunakan untuk menulis, menggambar, menggantung, dan berbagai keterampilan manipulatif lainnya (Talango, 2020). Perkembangan keterampilan motorik halus cenderung lebih lambat daripada dengan motorik kasar, serta memerlukan ketekunan serta latihan secara berkelanjutan agar dapat berkembang dengan baik (Sutapa, 2021). Anak-anak yang memiliki perkembangan motorik halus yang optimal cenderung menunjukkan performa akademik yang lebih baik, terutama dalam kemampuan menulis dan matematika dasar. Namun, fenomena yang terjadi saat ini memperlihatkan adanya penurunan kemampuan motorik halus pada anak-anak usia prasekolah. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor, termasuk ketergantungan berlebihan pada teknologi digital, kurangnya aktivitas manipulatif dalam pembelajaran, dan minimnya variasi kegiatan yang melibatkan koordinasi tangan-mata (Soekanto & Sulistyowati, 2017). Kondisi ini menuntut pendidik dan orang tua untuk mencari pendekatan inovatif yang dapat merangsang perkembangan motorik halus secara menyenangkan dan bermakna. Dampak bila motorik halus tidak berkembang dengan baik menurut (Angelina et al., n.d.) adalah anak akan mengalami kesulitan dalam menggerakkan tangan dan mengontrol otot kecil, anak akan mengalami kesulitan melakukan kegiatan sehari-hari yang seharusnya sudah dicapai di usianya.

Guna mengatasi kesulitan dalam menggerakkan tangan dan mengontrol otot kecil yang berdampak pada kemampuan anak melakukan aktivitas sehari-hari sesuai usianya, diperlukan stimulasi yang tepat. Salah satu solusi alternatif yang menarik adalah *Cooking class* atau kelas memasak menawarkan solusi alternatif yang menarik untuk mengembangkan motorik halus anak (Anggraheni, 2019). Kegiatan *cooking class* atau kelas memasak termasuk dalam model pembelajaran kontekstual yang umum diterapkan oleh guru pada anak usia dini. *Cooking class* menjadi aktivitas yang menyenangkan sebab mengikutsertakan anak secara langsung untuk aktif bergerak serta berkreasi menggunakan jemari mereka

Aktivitas memasak secara alami melibatkan berbagai gerakan manipulatif seperti memotong, meremas, mengaduk, dan menyusun yang sangat bermanfaat untuk melatih koordinasi tangan-mata dan kekuatan otot jari (Rasid et al., 2020). Selain itu, *cooking class* juga dapat mengintegrasikan pembelajaran sains, matematika, dan budaya dalam satu kegiatan yang menyenangkan (Alfiyah et al., 2021).

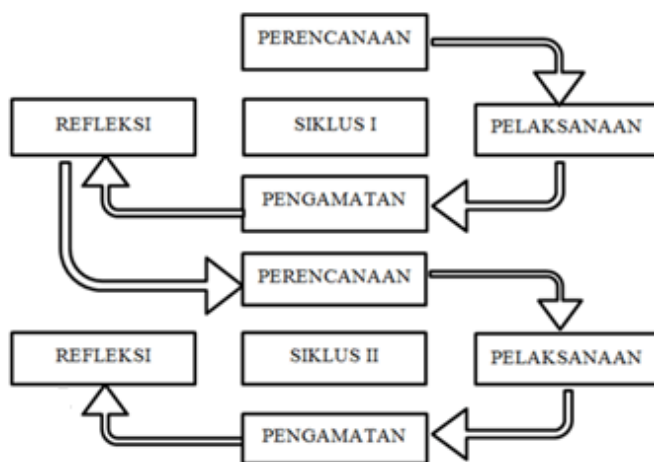
Salah satu penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Hapidah, (2024) menyatakan jika aktivitas *cooking class* menjadi aktivitas yang menyenangkan bagi anak dan berkontribusi dalam meningkatkan kemampuan motorik halus. Terlihat bahwa anak mampu terlibat dalam aktivitas yang memerlukan koordinasi antara gerakan mata juga tangan, sekaligus melatih kekuatan serta keterampilan otot-otot kecil mereka. Penelitian lain juga disampaikan oleh Pauzannoor et al., (2024) kegiatan *cooking class* terbukti memberikan manfaat yang signifikan dalam mendukung perkembangan motorik halus anak usia dini. Kegiatan ini memungkinkan anak terlibat langsung dalam aktivitas yang merangsang koordinasi mata dan tangan serta memperkuat otot-otot kecil melalui pengalaman yang menyenangkan dan bermakna. Berdasarkan indikator yang digunakan dalam penelitian, yaitu eksplorasi media dan kegiatan, kemampuan meniru bentuk, penggunaan alat tulis dengan benar, dan ekspresi diri melalui aktivitas, menunjukkan bahwa anak-anak mengalami perkembangan yang positif. Meskipun ada beberapa anak yang mengalami keterbatasan dalam aspek motorik halus karena proses adaptasi yang masih berlangsung, secara umum kegiatan *cooking class* mampu mendorong peningkatan keterampilan motorik halus.

Salah satu contoh implementasi aktivitas *cooking class* yang bisa mendukung pengembangan motorik halus sekaligus memperkenalkan nilai budaya dan gizi ialah dengan penggunaan bahan makanan tradisional, seperti tempe. Tempe merupakan salah satu jenis makanan yang mengandung nutrisi tinggi (Novianti, 2018). Dengan menggunakan tempe sebagai bahan dasar, anak-anak dapat belajar tentang bahan makanan, cara mengolah makanan, dan perpaduan warna. Tempe, merupakan makanan tradisional Indonesia yang tinggi kandungan protein dan mudah untuk diolah dalam berbagai hidangan, menjadi pilihan bahan yang tepat untuk *cooking class* anak usia dini. Agar manfaat dari kegiatan *cooking class* semakin optimal, penting untuk memastikan bahwa tempe yang digunakan memiliki kualitas yang baik. Kualitas tempe dapat dilihat dari berbagai aspek, seperti warna yang cerah, aroma yang segar, rasa yang enak, tekstur yang lembut namun padat, serta kebersihannya (Suknia, 2020). Pemilihan tempe yang berkualitas tidak hanya mendukung keamanan bahan makanan, tetapi juga memperkaya pengalaman belajar anak melalui aktivitas yang menyenangkan dan bermakna. Berdasarkan pertimbangan tersebut, penerapan *cooking class* berbahan dasar tempe memiliki potensi besar untuk menjadi media pembelajaran yang mampu meningkatkan motorik halus anak usia 5-6 tahun. Pendekatan ini tidak hanya merangsang perkembangan fisik, tetapi juga mengembangkan kreativitas, kemandirian, dan apresiasi terhadap makanan sehat sejak dini.

Pada observasi awal terhadap 20 peserta didik, diketahui bahwa kemampuan motorik halus anak masih berada pada angka rata-rata 56%. Hal ini menandakan jika sebagian besar anak belum mencapai tahap perkembangan motorik halus yang optimal sesuai dengan usianya. KB Agung Kencana Randuagung Singosari sebagai lembaga pendidikan anak usia dini memiliki komitmen untuk mengembangkan kemampuan anak secara menyeluruh, termasuk pada aspek motorik halus. Oleh sebab itu, dibutuhkan suatu upaya untuk mengembangkan kemampuan tersebut melalui aktivitas yang menarik dan menyenangkan, menyenangkan, dan bermanfaat, salah satunya adalah *cooking class* dengan menggunakan bahan dasar tempe. Selain itu, observasi di lapangan menunjukkan bahwa ketika anak membawa bekal sekolah pada keseharian, tidak banyak orang tua yang menyertakan lauk tempe ataupun olahannya, sehingga minat anak untuk mengkonsumsi tempe sangatlah rendah. KB Agung Kencana Randuagung Singosari sebagai lembaga pendidikan anak usia dini yang peduli dengan perkembangan dan pertumbuhan anak didiknya. Berdirinya usaha tempe lokal seperti milik Pak Solly di Desa Gondang Tengah RT.06 RW.05 Randuagung yang telah terlebih dahulu memulai proses produksi tempe pada tahun 1975 membuka kesempatan untuk meningkatkan kemitraan dalam pengadaan bahan baku berdasarkan kualitas. Dengan demikian tujuan penelitian ini adalah mengetahui penerapan *cooking class* berbahan dasar tempe mampu meningkatkan motorik halus anak usia 5-6 tahun di KB Agung Kencana Randuagung Singosari.

## RESEARCH METHODS

Metode penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif dengan jenis Penelitian Tindakan Kelas (PTK) dengan tujuan menguji keberhasilan penerapan produk makanan berbahan dasar tempe dalam kegiatan *cooking class* sebagai sarana meningkatkan kemampuan motorik halus anak usia 5-6 tahun di KB Agung Kencana Randuagung Singosari. Penelitian ini mengacu pada model spiral Kemmis et al., (2014) yang terdiri dari empat tahap utama, yaitu perencanaan, pelaksanaan, pengamatan, serta refleksi.



Gambar 1. Siklus

Tahap pelaksanaan dilakukan dengan mengimplementasikan kegiatan *cooking class* yang dilengkapi dengan pengamatan terhadap keterlibatan anak dan penyebaran kuesioner kepada orang tua mengenai minat anak terhadap konsumsi tempe. Selanjutnya, pada tahap pengamatan, peneliti mengamati aktivitas anak, mencatat hasil kuesioner orang tua, serta mendokumentasikan kegiatan melalui foto. Terakhir, pada tahap refleksi, peneliti mengevaluasi proses dan hasil kegiatan untuk menilai efektivitas pelaksanaan *cooking class* terhadap peningkatan kemampuan motorik halus dan aspek gizi anak. Penelitian ini diterapkan dengan dua siklus kemudian akan dilanjutkan apabila hasil yang diharapkan belum tercapai.

Pada penelitian ini, peneliti merupakan fasilitator serta pengamat yang terlibat langsung dalam pelaksanaan, observasi, wawancara, dan dokumentasi kegiatan *cooking class*. Peneliti juga membantu guru jika diperlukan serta berinteraksi dengan anak-anak dan guru untuk memperoleh data yang menyeluruh. Lokasi penelitian berada di KB Agung Kencana Randuagung, Kecamatan Singosari yang dilakukan pada bulan Juni-Juli 2025. Populasi penelitian ini ialah seluruh peserta didik usia 5–6 tahun yang berjumlah 20 anak dengan indikator ketercapaian berikut:

**Tabel 1.** Indikator ketercapaian meningkatkan motorik halus

No	Indikator	Skor	
		1	2
1.	Anak mampu memarut dengan koordinasi tangan yang baik.		
2.	Anak mampu meremas hingga bertekstur halus.		
3.	Anak mampu mencampur secara merata dalam wadah.		
4.	Anak mampu mengepal adonan tempe sesuai bentuk yang diarahkan.		

Sumber: Kurikulum Merdeka

Keterangan:

Belum Muncul : Skor 1

Muncul : Skor 2

Data ini di hasilkan dari hasil observasi dan dokumentasi kegiatan pembelajaran. Teknis analisis data yang di pergunakan untuk mengolah data yang di hasilkan dari penilaian perkembangan motorik halus anak dengan rumus sebagai berikut (Arikunto, 2021):

$$X = \frac{\text{Jumlah Skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah seluruh skor}} \times 100\%$$

Untuk persentase dari keseluruhan aspek dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$X = \frac{\sum Na}{N} \times 100 \%$$

Keterangan :

X : Nilai rata-rata

$\Sigma$  : Jumlah  
 Na : Prosentase tiap anak  
 N : Jumlah anak

Dengan interval nilai untuk menentukan kategori hasil penelitian setiap pertemuan ialah:

Interval Nilai	Kategori
80,00 – 100,00	Sangat Baik
70,00 – 79,99	Baik
60,00 – 69,99	Cukup
50,00 – 59,99	Kurang
< 50,00	Sangat Kurang

Sumber : Sudjanaa, (2009)

## RESULTS AND DISCUSSION

Untuk memperoleh data yang akurat mengenai peningkatan kemampuan motorik halus melalui kegiatan *cooking class*, peneliti terlebih dahulu melakukan serangkaian tahapan tindakan yang meliputi observasi awal hingga pelaksanaan dua siklus pembelajaran. Tahapan tersebut dilaksanakan mulai bulan Juni-Juli 2025. Adapun hasil penelitian dapat dilihat pada tabel berikut:

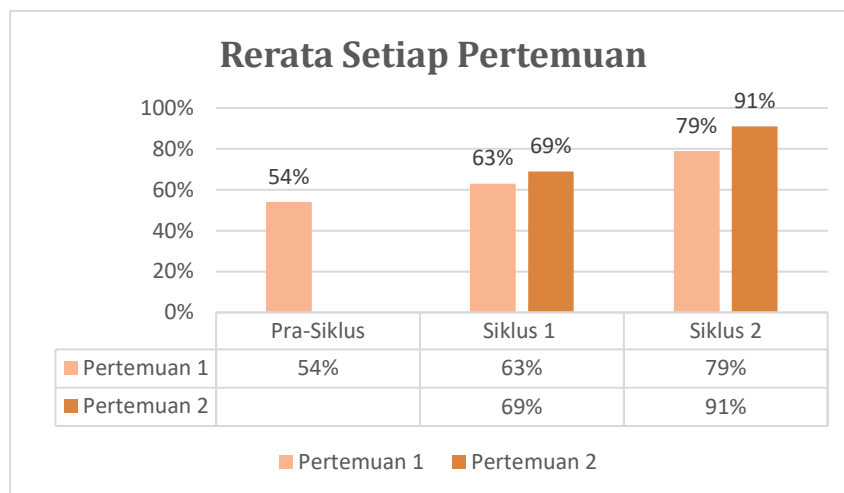
**Tabel 2.** Hasil Penelitian

No	Nama	Observasi Pra Siklus	Siklus I		Siklus II	
			Pertemuan I	Pertemuan II	Pertemuan I	Pertemuan II
1.	Anf	5	5	6	7	8
2.	Adt	4	5	5	5	7
3.	Abz	5	5	6	6	7
4.	Ars	4	5	6	7	8
5.	Vrz	4	5	6	6	6
6.	Kk	4	5	5	6	7
7.	Rfs	5	6	7	7	8
8.	Fll	4	4	6	6	7
9.	Adh	5	6	6	7	8
10.	Zan	4	5	5	6	8
11.	Zhz	5	5	6	6	7
12.	Zhr	4	5	5	6	7
13.	Zid	4	5	5	6	7
14.	Chr	5	6	6	7	8
15.	Mrth	4	5	5	7	7
16.	Tgr	4	4	5	7	7
17.	Hfz	4	5	5	6	8
18.	Aql	4	4	5	6	6
19.	Msy	5	5	6	6	8
20.	Why	4	5	5	6	7
<b>Jumlah Skor</b>		87 54%	<b>100</b> 63%	111 69%	126 79%	146 91%

Sumber: Data peneliti (2025)

Berdasarkan hasil prasiklus yang diikuti oleh 20 anak, diperoleh bahwa sebanyak 7 anak (35%) memperoleh skor 5, sedangkan 13 anak (65%) memperoleh skor 4. Selanjutnya terjadi peningkatan pada data siklus I pertemuan 1, sebanyak 3

anak (15%) memperoleh skor 6, 15 anak (75%) memperoleh skor 5, dan 2 anak (10%) memperoleh skor 4. Pada siklus I Pertemuan II, 1 anak (5%) memperoleh skor 7, kemudian 10 anak (50%) memperoleh skor 6 dan 9 anak (45%) memperoleh skor 5. Pada siklus II pertemuan 1, diperoleh bahwa sebanyak 7 anak (35%) memperoleh skor 7, kemudian 12 anak (60%) memperoleh skor 6 dan 1 anak (5%) memperoleh skor 5. Pada pertemuan terakhir yaitu siklus II pertemuan 2 diketahui bahwa sebanyak 9 anak (45%) memperoleh skor 8, 10 anak (50%) memperoleh skor 7 dan hanya 1 anak (5%) memperoleh skor 6. Seluruh peserta didik telah mencapai tingkat ketuntasan dengan dominasi pada kategori sangat baik dan sangat baik sekali. Temuan ini mengindikasikan adanya peningkatan yang cukup signifikan dibandingkan dengan pertemuan sebelumnya, serta mencerminkan keberhasilan metode pembelajaran yang diterapkan dalam meningkatkan kemampuan anak secara optimal. Hasil penelitian ini bisa dilihat perkembangannya melalui grafik dibawah:



**Gambar 2.** Hasil Rerata Penelitian Setiap Pertemuan

Pada tahap prasiklus, hasil pengamatan menggambarkan jika rerata keterampilan motorik halus peserta didik berada pada angka 54%, yang termasuk dalam kategori kurang. Sebagian besar anak masih belum mampu mengoordinasikan gerakan halus secara optimal, terutama saat melakukan kegiatan yang memerlukan keterampilan tangan. Kendala utama yang ditemui dalam tahap ini adalah anak-anak kurang terbiasa menggunakan alat dapur sederhana seperti parutan. Mereka tampak ragu, belum percaya diri, dan cenderung pasif saat diminta memegang atau menggunakan alat tersebut. Berdasarkan kondisi tersebut, refleksi yang dilakukan guru adalah memberikan contoh secara langsung dan perlahan mengenai cara menggunakan alat, serta membimbing anak satu per satu agar lebih memahami fungsi dan cara penggunaannya. Pendekatan ini juga bertujuan untuk membangun rasa percaya diri dan keamanan anak dalam melakukan aktivitas memasak.

Memasuki siklus I pertemuan pertama, terjadi peningkatan rerata menjadi

63%, yang menunjukkan bahwa keterampilan motorik halus anak mulai berkembang dan masuk ke dalam kategori cukup. Meskipun demikian, masih terdapat kendala di lapangan, yakni beberapa anak merasa jijik atau enggan menyentuh tempe yang memiliki tekstur lembek, terutama saat proses meremas dan mengepal adonan. Kondisi ini wajar terjadi karena sebagian anak belum terbiasa melakukan kontak langsung dengan bahan makanan yang memiliki tekstur asing bagi mereka. Refleksi yang dilakukan guru adalah memperkenalkan tekstur bahan masakan sebagai bagian dari proses pembelajaran sensorik, misalnya dengan mengadakan kegiatan permainan sensorik terlebih dahulu sebelum praktik utama dimulai, sehingga anak dapat mengenali dan menerima tekstur bahan tanpa rasa takut atau jijik.

Selanjutnya, pada siklus I pertemuan kedua, skor rata-rata kembali mengalami peningkatan menjadi 69%, yang masih tergolong dalam kategori cukup, meskipun mendekati batas atas menuju kategori baik. Dalam pelaksanaan kegiatan, terdapat kendala berupa keterbatasan waktu, di mana anak-anak tidak memiliki cukup waktu untuk menyelesaikan seluruh tahapan kegiatan seperti memarut, meremas, mencampur, dan mengepal adonan tempe secara tuntas. Beberapa anak juga terlihat terburu-buru atau kurang menikmati proses karena dikejar waktu. Oleh karena itu, refleksi yang dilakukan adalah mengatur kembali jadwal kegiatan agar lebih fleksibel, serta membagi kegiatan menjadi dua sesi jika diperlukan, sehingga anak dapat mengikuti proses pembelajaran dengan lebih rileks, tenang, dan tetap antusias.

Pada siklus II pertemuan pertama, skor rata-rata meningkat signifikan menjadi 79%, yang menunjukkan bahwa keterampilan motorik halus anak telah berada dalam kategori baik. Namun, dalam proses pelaksanaannya masih ditemukan kendala, yaitu kurangnya kekompakan dalam kerja kelompok serta adanya beberapa anak yang berebut alat, yang mengganggu kelancaran kegiatan. Refleksi yang dilakukan adalah guru perlu menanamkan nilai-nilai kerja sama melalui diskusi ringan sebelum kegiatan dimulai, serta memberikan pemahaman kepada anak mengenai pentingnya berbagi dan bergiliran dalam menggunakan alat. Guru juga dapat membuat aturan sederhana yang mudah dipahami anak untuk menciptakan suasana kegiatan yang tertib dan menyenangkan.

Akhirnya, pada siklus II pertemuan kedua, skor rata-rata mencapai 91%, yang menunjukkan bahwa motorik halus peserta didik telah berada dalam kategori sangat baik. Hal ini menunjukkan keberhasilan dari penerapan kegiatan *cooking class* berbahan dasar tempe. Pada tahap ini, hampir seluruh anak terlihat aktif, percaya diri, mampu menggunakan alat dengan baik, serta menyelesaikan tahapan kegiatan secara mandiri. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kegiatan *cooking class* tidak hanya efektif dalam meningkatkan keterampilan motorik halus anak usia 5-6 tahun, tetapi juga mendukung perkembangan keberanian, kemandirian, serta kemampuan kerja sama anak dalam konteks pembelajaran yang bermakna dan menyenangkan.

Tak hanya pengumpulan data secara kuantitatif, peneliti juga melakukan wawancara setelah siklus II pertemuan kedua selesai. Seperti yang disampaikan oleh Ibu Guru:

“Kegiatan *cooking class* ini sangat menarik dan menyenangkan bagi anak-anak. Saya melihat mereka sangat antusias mengikuti setiap tahapannya. Kegiatan ini juga membantu anak-anak belajar lebih mandiri dan aktif menggunakan tangan mereka. Keterampilan seperti memarut dan mengepal adonan yang awalnya sulit bagi mereka, kini mulai bisa dilakukan dengan baik”

Disisi lain, peserta didik juga mengungkapkan perasaannya setelah mengikuti pembelajaran seperti yang disampaikan oleh Zid :

“Suka, Bu. Seru. Aku bisa belajar mengepal dan meremas saat membuat tempe sama temen-temen. Tangan aku jadi kuat”

Dari hasil pengamatan selama dua siklus, didukung oleh pendapat guru dan peserta didik yang menunjukkan adanya peningkatan kemampuan dalam kegiatan seperti memarut, mencampur, dan membentuk adonan tempe, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan *cooking class* ini mampu menstimulasi keterampilan motorik halus anak. Sejalan dengan pandangan Hurlock (1978), yang menyatakan bahwa motorik halus merupakan keterampilan yang melibatkan koordinasi otot-otot kecil, terutama pada tangan dan jari, yang berperan penting dalam aktivitas seperti menggenggam, mencubit, menulis, menggunting, serta berbagai kegiatan manipulatif lainnya. Kegiatan *cooking class* yang menuntut anak untuk mengolah bahan makanan secara langsung memberikan rangsangan yang sangat baik bagi perkembangan keterampilan tersebut.

Temuan ini selaras dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Ariyanto et al., (2023) menyampaikan jika pembelajaran berbasis proyek (*Project Based Learning*) dapat meningkatkan antusiasme anak dalam mengikuti kegiatan pembelajaran yang berfokus pada pengembangan motorik halus, salah satunya dengan aktivitas bermain peran menjadi koki cilik dalam *Cooking class*. Dalam penelitian tersebut dijelaskan bahwa anak tidak hanya menunjukkan semangat dalam berpartisipasi, tetapi juga mengalami perkembangan kemampuan motorik halus yang ditandai dengan keterampilan seperti menggunting mengikuti pola dan mengenal warna-warna.

Manisa & Masturoh, (2024) hasil penelitian sebelumnya mengenai penerapan kegiatan *cooking class* “membuat donat geometri” yang dilakukan di TK Cendika Driyorejo Gresik. Dalam penelitian tersebut, kegiatan *cooking class* tak sekedar meningkatkan antusiasme anak, tetapi juga berdampak positif terhadap perkembangan motorik halus mereka. Anak bisa membentuk pola geometri dari adonan donat, menirukan bentuk, mengikuti instruksi guru, menghias dengan kuas, hingga mengepal adonan. Semua aktivitas tersebut menuntut koordinasi antara

mata dan tangan, kekuatan jari, dan ketepatan gerakan sebagai keterampilan inti dalam motorik halus.

Tak hanya itu, Fitria, (2025) juga menjabarkan bahwa kegiatan *Cooking class* mampu memberikan pengaruh yang baik terhadap pertumbuhan keterampilan motorik halus pada anak usia dini. Hasil observasi menunjukkan adanya perkembangan yang konsisten, di mana anak-anak semakin mampu menggunakan alat-alat memasak, melakukan gerakan manipulatif secara terkoordinasi, serta menunjukkan kemandirian dalam menyelesaikan setiap tahapan kegiatan. Perubahan positif ini mencerminkan bahwa kegiatan *Cooking class* memberikan kontribusi yang signifikan dalam mendukung pengembangan keterampilan motorik halus anak secara optimal. Hal ini sejalan dengan pandangan para ahli bahwa stimulasi langsung melalui aktivitas yang melibatkan koordinasi otot-otot kecil sangat penting dalam tahap perkembangan anak, khususnya dalam rentang usia emas (*golden age*), di mana proses belajar melalui pengalaman konkret menjadi kunci keberhasilan pembelajaran.

## **CONCLUSION**

Penerapan kegiatan *cooking class* berbahan dasar tempe terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan motorik halus anak usia 5–6 tahun. Hal ini terlihat dari peningkatan signifikan rata-rata hasil keterampilan motorik halus anak dari tahap prasiklus hingga siklus II pertemuan kedua, yaitu dari 54% menjadi 91%. Indikator kemampuan motorik halus yang dicapai anak meliputi: anak mampu memarut dengan koordinasi tangan yang baik, meremas hingga bertekstur halus, mencampur bahan secara merata dalam wadah, serta mampu mengepal adonan tempe sesuai bentuk yang diarahkan. Dengan demikian, kegiatan *cooking class* tidak sekedar memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan, namun juga mampu mengembangkan kemampuan manipulatif anak secara bertahap juga terarah. Untuk peneliti selanjutnya, disarankan mengeksplorasi variasi bahan lokal lainnya dan mengkaji pengaruhnya terhadap aspek perkembangan anak yang berbeda guna memperkaya wawasan pendidikan anak usia dini.

## **ACKNOWLEDGMENT**

Penulis mengucapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian ini, khususnya kepada guru dan peserta didik di KB Agung Kencana Randuagung Singosari yang telah berpartisipasi aktif selama proses *cooking class* berlangsung. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pemilik usaha tempe lokal yakni Bapak Solly yang telah membuka peluang kemitraan dalam penyediaan bahan baku tempe berkualitas. Sejak memulai produksi pada tahun 1975, usaha beliau tidak hanya menjadi bagian penting dalam mendukung pelaksanaan kegiatan pembelajaran berbasis bahan lokal, tetapi juga turut berkontribusi dalam penguatan keterampilan motorik halus anak usia dini melalui bahan ajar yang

kontekstual juga bermanfaat.

## REFERENCES

- Alfiyah, R., Rahma, A., & Nurapriani, R. (2021). *Cooking class To Improve Geometry Recognition Ability In Early Children. Indonesian Journal of Islamic Early Childhood Education*, 6(1), 98–107.
- Anggraheni, I. (2019). PROFILPERKEMBANGAN MOTORIK HALUS DAN KREATIVITAS ANAK KELOMPOK B DALAM KEGIATAN *COOKING CLASS*. *THUFULI: Jurnal Pendidikan Islam Anak Usia Dini*, 1(1), 46–62.
- Arikunto, S. (2021). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ariyanto, B., Fauziah, L., & Sari, D. E. (2023). Meningkatkan Ketrampilan Motorik Halus Anak melalui Permainan *Cooking class* Kelas B TK/RA. Darul Falah Kota Gajah Lampung Tengah. *Attractive : Innovative Education Journal*, 5(3), 32–39.
- Fitria, A. (2025). Motorik Halus Melalui Kegiatan *Cooking class* di TK Al-Amin Palur. *Masyarakat Mandiri : Jurnal Pengabdian Dan Pembangunan Lokal*, 2(1), 96–101. <https://doi.org/https://doi.org/10.62951/masyarakatmandiri.v2i1.1089>
- Hapidah, S. (2024). Melatih Motorik Halus Pada Anak Usia Dini Melalui Kegiatan *Cooking class*. *SEWAGATI*, 3(1), 1–5.
- Kemmis, S., McTaggart, R., & Nixon, R. (2014). *Introducing critical participatory action research. The Action Research Planner: Doing Critical Participatory Action Research*.
- Manisa, S., & Masturoh, U. (2024). PENERAPAN KEGIATAN *COOKING CLASS* “MEMBUAT DONAT GEOMETRI” TERHADAP PERKEMBANGAN MOTORIK HALUS ANAK TK A DI TK CENDIKA DRIYOREJO GRESIK. *Golden Childhood Education Journal*, 5(2), 1–11.
- Motorik, M. E., Anak, H., Tahun, U., Angelina, R. L., & Aulina, C. N. (n.d.). [ *Improving Fine Motorcycle in Children Aged 4-5 Years Through Fun Cooking class Activities* ].
- Novianti, S. (2018). *Meningkatkan Pengetahuan Makanan Sehat Pada Anak Melalui Kegiatan Cooking Di Tk Tunas Bangsa Balai Panjang Kecamatan Lareh Sago Halaban Kabupaten Lima Puluh Kota*. INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI BATUSANGKAR.
- Pauzannoor, S. R., Loita, A., & Sianturi, R. (2024). Pengaruh Kegiatan *Cooking class* Terhadap Perkembangan Motorik Halus Anak Usia 5-6 Tahun di TK Islam Al-Kautsar. *JURNAL PAUD AGAPEDIA*, 8(2), 199–202.
- Rasid, J., Wondal, R., & Samad, R. (2020). Kajian Tentang Kegiatan *Cooking class* Dalam Meningkatkan Keterampilan Motorik Halus Anak Usia 5-6 Tahun. *Jurnal Ilmiah Cahaya Paud*, 2(1), 82–91. <https://doi.org/10.33387/cp.v2i1.2041>
- Soekanto, S., & Sulistyowati, B. (2017). *Sosiologi: Suatu Pengantar*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Sudjana, A. (2009). *Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta: Rajawali Press.
- Suknia, S. L. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine Max (L.) Merr*) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*, 3(1), 59–76.
- Sutapa, P., Pratama, K. W., Rosly, M. M., Ali, S. K. S., & Karakauki, M. (2021). Improving motor skills in early childhood through goal-oriented play activity. *Children*, 8(11), 1–11. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/children8110994>

*Wantini, etc., Penerapan Cooking Class Berbahan Dasar Tempe Untuk Meningkatkan Motorik Halus Anak Usia 5-6 Tahun Di KB Agung Kencana Randuagung Singosari*

Talango, S. R. (2020). Konsep Perkembangan Anak Usia Dini. *Early Childhood Islamic Education Journal*, 1(1), 92–105. <https://doi.org/10.54045/ecie.v1i1.35>