HUMANUS: Jurnal Sosiohumaniora Nusantara Volume 4 No: 1 (2026); pp 66 - 74

HUMANUS

E-ISSN 3031-0784

PENINGKATAN MOTORIK HALUS ANAK USIA DINI MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS MEMBUAT KERIPIK BAYAM

Annisa Sulistiyaningrum[1], Muzakki[2], Afif Auliya Nurani[3], Aghnaita [4]

[1-4]Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini, UIN Palangka Raya, Indonesia

Article history
Received : November 2026
Revised : November 2026
Accepted : Desember 2026

Corresponding author :
Annisa Sulistiyaningrum
Email : anssulis21@gmail.com

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh pentingnya memberikan pengalaman belajar konkret yang dapat menstimulasi keterampilan motorik halus anak usia dini. Kegiatan bertujuan mendeskripsikan pelaksanaan cooking class membuat keripik bayam serta keterlibatan anak dalam aktivitas manipulatif yang mendukung stimulasi motorik halus. Sasaran kegiatan adalah anak kelompok TK-A PAUD UIN Palangka Raya bersama guru kelas sebagai mitra pendamping. Kegiatan menggunakan pendekatan service learning melalui lima tahapan, yaitu identifikasi kebutuhan, perencanaan, persiapan, pelaksanaan aksi, serta refleksi dan evaluasi. Anak terlibat dalam memetik daun bayam, memilah daun berdasarkan ukuran, mencelupkan daun ke adonan, dan menyerahkan bahan kepada guru untuk digoreng. Penggorengan dilakukan oleh orang dewasa demi keselamatan. Data kegiatan diperoleh melalui observasi partisipatif dan dokumentasi foto serta catatan pelaksanaan, kemudian disajikan secara deskriptif. Hasil pengamatan menunjukkan anak antusias dan dapat mengikuti rangkaian kegiatan dengan pendampingan guru. Aktivitas tersebut memberi kesempatan kepada anak untuk melatih gerakan menjumput, kontrol jari, ketelitian, serta koordinasi mata-tangan. Kegiatan ini dapat menjadi alternatif pembelajaran kontekstual yang menyenangkan untuk menstimulasi motorik halus. Hasil yang dilaporkan merupakan deskripsi keterlibatan dan kesempatan stimulasi, bukan pengukuran kuantitatif peningkatan perkembangan.

Kata Kunci: Cooking Class, Keripik Bayam, Motorik Halus, Anak Usia Dini

Abstract

This community service activity was motivated by the importance of providing concrete learning experiences to stimulate early childhood fine motor skills. It aimed to describe a spinach-chip cooking class and children's participation in manipulative activities that support fine motor stimulation. The participants were Group TK-A children at PAUD UIN Palangka Raya, accompanied by their classroom teacher. The activity applied a service-learning approach through five stages: needs identification, planning, preparation, action, and reflection/evaluation. Children picked spinach leaves, sorted them by size, dipped them in batter, and handed the coated leaves to teachers for frying. Frying was performed by adults for safety. Data were collected through participatory observation, photographs, and activity notes, and were presented descriptively. Observations indicated that children were enthusiastic and followed the activity sequence with teacher guidance. The activities provided opportunities to practice pincer movements, finger control, careful handling, and hand-eye coordination. This cooking class may serve as an enjoyable, contextual learning alternative for fine motor stimulation. The reported findings describe children's participation and opportunities for stimulation rather than a quantitative measurement of developmental improvement.

Keywords: Cooking Class, Spinach Chips, Fine Motor Skills, Early Childhood

Copyright © 2026 Author. All rights reserved

© 2026 Segala bentuk plagiarisme dan penyalahgunaan hak kekayaan intelektual akibat diterbitkannya ini sepenuhnya menjadi tanggung jawab penulis.

PENDAHULUAN

Anak usia dini berada pada masa perkembangan yang membutuhkan stimulasi melalui pengalaman bermain dan kegiatan konkret. Salah satu aspek perkembangan yang perlu didukung adalah motorik halus, yaitu keterampilan mengendalikan gerakan otot kecil pada jari dan tangan serta mengoordinasikannya dengan penglihatan. Keterampilan ini digunakan dalam aktivitas sehari-hari, misalnya memegang benda, mengambil benda kecil, membuka wadah, makan, dan menggunakan alat sederhana. Karena itu, kegiatan pembelajaran PAUD perlu memberi kesempatan kepada anak untuk berlatih menggunakan tangan secara aktif melalui kegiatan yang sesuai dengan usia dan menyenangkan.

Stimulasi motorik halus dapat dilakukan melalui kegiatan manipulatif yang melibatkan bahan dan objek nyata (Afifah et al., 2021). Anak perlu diberi kesempatan untuk mencoba, memegang, memindahkan, memilah, dan mengolah benda dengan pendampingan yang sesuai. Aghnaita et al., (2024), dalam kajian tentang kegiatan mozaik di Palangka Raya, membahas kegiatan yang melibatkan koordinasi gerak tangan dan ketelitian sebagai stimulasi keterampilan motorik halus. Prinsip pengalaman langsung juga dapat diterapkan dalam kegiatan sehari-hari yang dekat dengan anak, termasuk kegiatan menyiapkan makanan sederhana.

Sujiono (2019) menyatakan bahwa cooking class merupakan kegiatan pembelajaran yang melibatkan anak dalam proses menyiapkan bahan dan melakukan langkah pengolahan makanan secara sederhana dengan pendampingan orang dewasa. Kegiatan ini dapat memberi pengalaman multisensori, mengembangkan keterampilan manipulatif, serta menghadirkan pembelajaran yang kontekstual. Pengabdian cooking class di Palangka Raya oleh Ma'rifah et al. (2024) menunjukkan bahwa kegiatan mengolah makanan dapat digunakan untuk mengintegrasikan pembelajaran gizi dan memberi kesempatan kepada anak untuk mengembangkan motorik halus serta kognitif. Kegiatan memasak perlu dirancang dengan pembagian tugas dan pengawasan keselamatan yang jelas, terutama pada penggunaan alat tajam, kompor, dan minyak panas (Meriyati et al., 2020; Setyawati, & Muzakki, 2025).

Kegiatan pengabdian ini memilih pembuatan keripik bayam karena bahan mudah dikenali oleh anak dan prosesnya dapat dibagi menjadi beberapa tahapan manipulatif yang aman untuk dilakukan oleh anak. Anak dapat memetik daun dari tangkai, memilah daun berdasarkan ukuran, memegang daun tipis, dan mencelupkannya ke dalam adonan. Tahapan penggorengan tidak dilakukan oleh anak; anak hanya menyerahkan daun beradonan kepada guru dan mengamati proses yang dilakukan orang dewasa. Dengan pengaturan tersebut, kegiatan memberi kesempatan untuk berlatih gerakan jari dan koordinasi mata-tangan tanpa mengabaikan keselamatan.

Program pengabdian ini dilaksanakan bersama kelompok TK-A PAUD UIN Palangka Raya. Tujuan kegiatan adalah mendeskripsikan pelaksanaan cooking class membuat keripik bayam serta pengalaman keterlibatan anak dalam tahapan yang

memberi stimulasi motorik halus, khususnya gerakan menjumput, memilah, mengendalikan tekanan jari, mengarahkan tangan, dan mengikuti instruksi (Wantini et al., 2025; Wulandari & Astuti, 2023). Artikel ini memaparkan proses dan pengamatan kegiatan; tidak menggunakan pengukuran sebelum-sesudah sehingga hasilnya ditafsirkan sebagai indikasi stimulasi dan keterlibatan anak, bukan bukti peningkatan kuantitatif.

Berdasarkan analisis situasi dan landasan teoretis tersebut, tujuan serta perubahan yang diharapkan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah terwujudnya variasi model pembelajaran aktif berbasis pengalaman langsung yang mampu meningkatkan keterampilan motorik halus anak kelompok TK-A di PAUD UIN Palangka Raya secara aman dan menyenangkan. Melalui pendampingan terstruktur dalam kegiatan cooking class membuat keripik bayam, anak diharapkan mengalami peningkatan ketelitian, koordinasi mata-tangan, kelenturan jari, serta kemandirian dalam melakukan aktivitas manipulatif sederhana.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di PAUD UIN Palangka Raya dengan sasaran peserta didik kelompok TK-A dan guru kelas sebagai mitra pendamping. Metode yang digunakan adalah service learning, yaitu pendekatan yang menghubungkan kegiatan pelayanan kepada masyarakat dengan penerapan pengetahuan secara langsung. Tahapan kegiatan disusun menjadi lima tahap Sugiyono (2022): (1) identifikasi kebutuhan, melalui koordinasi dengan guru untuk menentukan kegiatan yang sesuai dan aspek motorik halus yang dapat distimulasi; (2) perencanaan, meliputi penentuan urutan kegiatan, pembagian peran, dan pengaturan keselamatan; (3) persiapan, yaitu menyiapkan bayam, adonan tepung, wadah, serta perlengkapan yang aman dan sesuai untuk anak; (4) pelaksanaan, berupa pengenalan bahan, memetik, memilah, mencelupkan daun ke adonan, dan menyerahkan bahan kepada guru untuk digoreng; serta (5) refleksi dan evaluasi, melalui diskusi singkat tim dan guru serta peninjauan dokumentasi untuk melihat keterlibatan anak dan hal yang perlu diperbaiki.

Pelaksanaan dilakukan secara kolaboratif oleh tim pengabdian dan guru kelas. Guru memberikan contoh, instruksi singkat, serta bantuan seperlunya saat anak melakukan setiap tahapan. Anak tidak menggunakan kompor, wajan, atau berinteraksi langsung dengan minyak panas; proses penggorengan dilakukan oleh guru atau tim dewasa. Pendamping juga memastikan bahan dan alat yang digunakan bersih serta kegiatan berlangsung dengan pengawasan.

Data kegiatan diperoleh melalui observasi partisipatif dan dokumentasi berupa foto serta catatan pelaksanaan. Observasi diarahkan pada keterlibatan anak, kemampuan mengikuti urutan instruksi, cara memegang dan memindahkan daun, ketelitian saat memilah, serta kontrol gerakan ketika mencelupkan daun ke adonan. Penggunaan observasi proses sesuai dengan gagasan asesmen alternatif dalam pembelajaran PAUD yang dapat diterapkan pada berbagai kegiatan manipulatif

(Aghnaita & Muzakki, 2020). Data disusun secara deskriptif dengan merangkum catatan pengamatan dan dokumentasi, kemudian ditampilkan berdasarkan tahapan kegiatan. Kesimpulan dibatasi pada gambaran pelaksanaan dan perilaku yang teramati; tidak dilakukan pengukuran kuantitatif atau uji statistik terhadap perkembangan motorik halus.

HASIL DAN DISKUSI

Kegiatan cooking class membuat keripik bayam dilaksanakan bersama anak-anak kelompok TK-A dan guru kelas PAUD UIN Palangka Raya. Bagian hasil disusun mengikuti lima tahapan service learning, mulai dari identifikasi kebutuhan hingga refleksi dan evaluasi. Setiap tahap dijelaskan berdasarkan kegiatan yang dilakukan serta dokumentasi yang tersedia.

1. Identifikasi Kebutuhan

Pada tahap identifikasi kebutuhan, tim pelaksana dan guru kelas menentukan kegiatan yang dekat dengan pengalaman anak serta memberi kesempatan untuk latihan manipulatif. Cooking class membuat keripik bayam dipilih karena kegiatan ini melibatkan penggunaan jari, koordinasi mata-tangan, pengendalian gerakan, dan tahapan sederhana yang dapat dilakukan anak dengan pendampingan. Identifikasi kebutuhan ini menjadi dasar pemilihan kegiatan, bukan hasil asesmen kuantitatif kemampuan motorik halus.



Gambar 1. Anak memetik daun bayam

2. Perencanaan Kegiatan

Pada tahap perencanaan, tim bersama guru menyusun urutan kegiatan, menyiapkan pembagian peran pendamping, serta menetapkan batas kegiatan yang aman untuk anak. Anak direncanakan terlibat dalam memetik, memilah, mencelupkan daun ke adonan, dan menyerahkan daun kepada guru. Penggorengan ditetapkan sebagai tugas orang dewasa karena melibatkan kompor, wajan, dan minyak panas. Perencanaan ini mengatur agar kegiatan berjalan terstruktur dan sesuai usia.



Gambar 2. Anak memilah daun bayam berukuran besar dan kecil

3. Persiapan Bahan dan Peralatan

Tahap persiapan dilakukan dengan menyediakan bayam, adonan tepung berbumbu, wadah untuk memilah dan mencelup, serta perlengkapan kebersihan. Bahan dan alat ditata agar mudah dijangkau dan digunakan secara bergantian. Guru mengingatkan anak untuk mencuci tangan, menjaga kebersihan bahan, dan mengikuti arahan. Penataan alat menjadi bagian penting agar anak dapat beraktivitas tanpa perlu mendekati area memasak yang berbahaya.



Gambar 3. Persiapan bahan dan peralatan cooking class

4. Pelaksanaan Aksi Cooking Class

Pada tahap pelaksanaan, anak memetik daun bayam dari tangkainya, memilah daun berukuran besar dan kecil, kemudian mencelupkan daun ke dalam adonan tepung. Anak tampak mengikuti langkah-langkah dengan arahan dan pendampingan guru. Kegiatan ini memberi kesempatan kepada anak untuk menggunakan gerakan menjumput, memegang daun tipis secara hati-hati, mengarahkan tangan ke wadah, dan mengontrol tekanan jari. Anak selanjutnya menyerahkan daun beradonan kepada guru. Penggorengan dilakukan sepenuhnya oleh guru atau orang dewasa; anak mengamati dari jarak aman hingga keripik siap dicicipi bersama.




Gambar 4. Anak mencelupkan daun bayam ke adonan dengan pendampingan

5. Refleksi dan Evaluasi

Refleksi dan evaluasi dilakukan setelah kegiatan melalui pengamatan terhadap keterlibatan anak, kemampuan mengikuti instruksi, ketelitian memegang dan memilah daun, serta kontrol gerakan saat mencelupkan bahan. Tim pelaksana dan guru meninjau jalannya kegiatan dan dokumentasi, termasuk hal yang berjalan baik dan aspek keselamatan yang perlu terus diperhatikan. Anak juga diajak melihat hasil keripik dan mencicipinya bersama. Evaluasi bersifat deskriptif; kegiatan ini tidak menggunakan pengukuran sebelum-sesudah sehingga hasilnya dipaparkan sebagai stimulasi dan pengalaman yang teramati, bukan klaim peningkatan terukur.

Secara ringkas, pemetaan tahapan aksi pengabdian, aktivitas anak, serta aspek peningkatan motorik halus pada kelompok TK-A PAUD UIN Palangka Raya disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Pemetaan Tahapan Kegiatan Cooking Class Dan Stimulasi Motorik Halus Anak

No	Tahapan Kegiatan	Aktivitas Anak & Pendampingan	Aspek Motorik Halus yang Ditingkatkan
1	Memetik daun bayam	Memegang batang bayam dan memisahkan helai daun dari tangkai dengan jari.	Kekuatan otot jari, gerakan menjumput (pincer grasp), dan koordinasi mata-tangan.
2	Memilah ukuran daun	Mengamati dan memisahkan daun bayam berukuran besar dan kecil ke dalam wadah.	Ketepatan gerakan jari, kehati-hatian memegang benda tipis, dan kontrol gerak.
3	Mencelupkan daun ke adonan	Memegang daun dan mencelupkannya ke adonan tepung hingga terlapisi merata.	Pengendalian tekanan jari, kelenturan pergelangan tangan, dan koordinasi mata-tangan.
4	Persiapan penggorengan	Menyerahkan daun beradonan kepada guru untuk digoreng dengan pengawasan ketat.	Ketelitian mengarahkan gerakan tangan dan kepatuhan terhadap instruksi keselamatan.

Berdasarkan pengamatan dan dokumentasi, anak terlihat antusias mengikuti rangkaian kegiatan serta dapat melanjutkan tahapan dengan arahan guru. Pengalaman memetik, memilah, dan mencelupkan daun memberi kesempatan latihan koordinasi mata-tangan, keterampilan jari, ketelitian, dan kontrol gerakan. Temuan ini merupakan deskripsi proses selama pengabdian, bukan pengukuran peningkatan kemampuan secara statistik.

PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian dengan pendekatan service learning menghubungkan kebutuhan pembelajaran anak dengan aksi nyata yang dilaksanakan bersama guru. Tahap identifikasi kebutuhan dan perencanaan membantu memilih aktivitas yang kontekstual serta mengatur pendampingan dan keselamatan. Persiapan bahan dan alat menjadi prasyarat agar anak dapat berpartisipasi aktif. Dalam tahap aksi, anak berinteraksi langsung dengan bayam dan adonan melalui gerakan memetik, memilah, dan mencelupkan. Tahap refleksi memberi ruang bagi tim dan guru untuk meninjau keterlibatan anak serta perbaikan kegiatan berikutnya.

Keterlibatan anak dalam mengolah bahan secara langsung sejalan dengan pembelajaran berbasis pengalaman, karena anak belajar melalui kegiatan konkret, mencoba, dan berinteraksi dengan objek. Aktivitas cooking class juga menuntut koordinasi mata-tangan, keterampilan menggenggam, gerakan menjumput, dan kontrol tekanan. Kajian Rahmi dan Yaswinda (2024), Angelina dan Aulina (2024), serta Maulina dan Juwita (2025) membahas cooking class sebagai kegiatan yang berkaitan dengan stimulasi motorik halus anak. Dalam artikel ini, hasil observasi menunjukkan kesempatan latihan pada keterampilan tersebut, tetapi tidak digunakan untuk menyatakan peningkatan terukur (Lestari et al., 2025; Khadijah & Amelia, 2020).

Kegiatan pengabdian cooking class oleh Ma'rifah et al., (2024) di Palangka Raya menggunakan service learning dan melaporkan keterlibatan anak dalam aktivitas memasak serta pembelajaran gizi. Kesamaan pendekatan tersebut memperlihatkan bahwa cooking class dapat dirancang sebagai pengalaman pelayanan/pembelajaran kontekstual. Pada kegiatan keripik bayam ini, fokusnya adalah stimulasi motorik halus melalui keterlibatan anak dalam tahapan aman pengolahan bahan.

Keselamatan menjadi bagian penting dari tahapan perencanaan, persiapan, dan aksi service learning. Guru membatasi keterlibatan anak pada aktivitas manipulatif yang aman dan mengambil alih penggorengan. Pengawasan langsung, kebersihan bahan, penataan area, serta pemberian instruksi sederhana perlu dipertahankan dalam kegiatan serupa. Refleksi setelah kegiatan dapat digunakan untuk memperbaiki rasio pendampingan, tata letak alat, dan kejelasan instruksi (Sanenek et al., 2023; Aminah et al., 2024).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian melalui cooking class membuat keripik bayam di kelompok TK-A PAUD UIN Palangka Raya terlaksana melalui tahapan pengenalan bahan, memetik daun, memilah ukuran, mencelupkan daun ke adonan, dan persiapan penggorengan yang dilakukan dengan pendampingan. Anak terlihat antusias dan mampu mengikuti rangkaian kegiatan dengan arahan guru. Setiap tahapan memberi kesempatan untuk menstimulasi gerakan menjumput, kontrol jari, ketelitian, dan koordinasi mata-tangan. Karena kegiatan ini tidak menggunakan pengukuran sebelum dan sesudah, kesimpulan dibatasi pada keterlibatan dan kesempatan stimulasi motorik halus yang teramati. Cooking class dengan bahan pangan sederhana dapat dipertimbangkan sebagai variasi pembelajaran PAUD. Pelaksanaan berikutnya disarankan untuk menyiapkan alat yang aman dan ramah anak, membagi tugas secara jelas, menjaga kebersihan bahan, memastikan rasio pendampingan memadai, dan mendokumentasikan proses secara sistematis. Penggunaan instrumen observasi perkembangan yang sesuai dapat membantu pendidik memantau keterampilan anak secara lebih terencana.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana pengabdian mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kepala Sekolah, dewan guru, serta seluruh peserta didik kelompok TK-A PAUD UIN Palangka Raya yang telah memberikan izin, dukungan fasilitas, serta berpartisipasi aktif selama proses pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini berlangsung. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini (PIAUD) UIN Palangka Raya atas dukungan akademik sehingga kegiatan pengabdian dan penulisan artikel ini dapat terselesaikan dengan baik.

REFERENSI

Afifah, N., Norhikmah, N., Latifah, N., Nurlaila, N., & Randani, R. (2021). Gangguan artikulasi pada anak usia 5–6 tahun. Muallimun: Jurnal Kajian Pendidikan dan Keguruan, 1(2), 121–140.

Aghnaita, & Muzakki. (2020). Penerapan asesmen alternatif pada kegiatan pembelajaran dalam kurikulum PAUD. Jurnal Riset Golden Age PAUD UHO, 3(2).

Aminah, S., Susilawati, E. S., & Ruiyat, S. A. (2024). Meningkatkan motorik halus melalui cooking class pada anak usia 5–6 tahun. Serumpun Mendidik, 1(2).

Angelina, R. L., & Aulina, C. N. (2024). Meningkatkan motorik halus anak melalui kegiatan fun cooking class: Penerapan pada anak usia 4–5 tahun. Jurnal Riset dan Inovasi Pembelajaran, 4(2), 844–857.

Khadijah, & Amelia, N. (2020). Perkembangan fisik motorik anak usia dini: Teori dan praktik. Kencana.

Lestari, P., Mahyuddin, N., Nurhafizah, & Marlina, S. (2025). Fun cooking dan peningkatan life skills anak usia dini. Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 9(6), 3293–3299.

Ma'rifah, N., Afifah, N., & Fransiska, Y. (2024). Mengintegrasikan gizi seimbang dalam kegiatan cooking class pada pembelajaran anak usia dini. GEMBIRA: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 2(6).

Maulina, C. P., & Juwita, R. P. (2025). Pengaruh kegiatan cooking class terhadap kemampuan motorik halus anak. Murhum: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 6(2), 10–20.

Meriyati, M., Kuswanto, C. W., Pratiwi, D. D., & Apriyanti, E. (2020). Kegiatan menganyam dengan bahan alam untuk mengembangkan kemampuan motorik halus anak. Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 5(1), 729–742.

Rahmi, A., & Yaswinda. (2024). Kajian teori tentang kegiatan cooking class dalam meningkatkan keterampilan motorik halus pada anak usia dini di PAUD. Cendikia: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran, 2(5), 105–118.

Sanenek, A. K., Nurhafizah, N., Suryana, D., & Mahyuddin, N. (2023). Analisis pengembangan kemampuan motorik halus pada anak usia dini. Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 7(2), 1391–1401.

Setyawati, & Muzakki. (2025). Optimalisasi keterampilan motorik halus anak RA Al Azhar Palangka Raya melalui kegiatan menggunting dan menempel. Beujroh: Jurnal Pemberdayaan dan Pengabdian pada Masyarakat, 3(3), 639–644.

Sugiyono. (2022). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (Edisi ke-2). Alfabeta.

Sujiono, Y. N. (2019). Konsep dasar pendidikan anak usia dini. Indeks.

Wantini, Muntomimah, S., & Haryono, S. E. (2025). Penerapan cooking class berbahan dasar tempe untuk meningkatkan motorik halus anak usia 5–6 tahun di KB Agung Kencana Randuagung Singosari. Al-Athfal: Jurnal Pendidikan Anak, 6(3).

Wulandari, T., & Astuti, W. (2023). Peningkatan keterampilan motorik halus melalui kegiatan memasak kreatif pada anak usia 4–5 tahun. Jurnal Anak Usia Dini Holistik Integratif (AUDHI), 6(1).