PENERAPAN *COOKING CLASS* BERBASIS ETNOPEDAGOGI MINANGKABAU UNTUK MENINGKATKAN PENGETAHUAN GIZI ANAK USIA DINI

Sandra Sonita[1], Sri Yunimar Ningsih[2], Nanik Setiawati[3] Fitria Sari[4]
[1,2,3,4] Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Universitas Dharmas Indonesia, Dharmasraya
sandrasonita18@gmail.com

ABSTRACT

Pengetahuan gizi perlu dikembangkan sejak usia dini karena menjadi dasar bagi anak dalam membentuk kebiasaan makan sehat dan pola hidup yang baik. Namun, pada kenyataannya pengetahuan anak usia dini mengenai makanan sehat dan bergizi masih rendah. Anak cenderung belum mampu mengenali jenis makanan bergizi serta pentingnya mengonsumsi makanan sehat dalam kehidupan sehari-hari. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan gizi anak usia 5–6 tahun melalui penerapan cooking class berbasis etnopedagogi kuliner Minangkabau. Jenis penelitian yang digunakan adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK) dengan pendekatan kualitatif. Penelitian dilaksanakan dalam dua siklus yang masing-masing terdiri atas tahap perencanaan, pelaksanaan, observasi, dan refleksi. Subjek penelitian adalah anak usia 5–6 tahun. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi dengan indikator keberhasilan apabila pengetahuan gizi anak mencapai nilai rata-rata 75% atau kategori Berkembang Sesuai Harapan (BSH). Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan cooking class berbasis etnopedagogi kuliner Minangkabau dapat meningkatkan pengetahuan gizi anak usia 5–6 tahun. Peningkatan tersebut dilakukan melalui langkah-langkah yaitu guru menjelaskan kegiatan cooking class, memperkenalkan alat dan bahan makanan tradisional Minangkabau, mengenalkan kandungan gizi makanan, membimbing anak dalam kegiatan memasak sederhana, memberikan pemahaman tentang pentingnya makanan sehat dan bergizi, serta melakukan tanya jawab mengenai pengalaman anak setelah kegiatan berlangsung. Selain meningkatkan pengetahuan gizi, kegiatan cooking class juga membantu mengenalkan budaya kuliner Minangkabau serta mengembangkan keterampilan motorik, sosial, bahasa, dan kemandirian anak. Keberhasilan penelitian ditandai dengan tercapainya nilai rata-rata 89%.

***Kata Kunci** : Cooking class; etnopedagogi, kuliner Minangkabau; edukasi gizi; pendidikan anak usia dini*

ABSTRAK

Nutritional knowledge needs to be developed from an early age because it forms the foundation for children to develop healthy eating habits and a healthy lifestyle. However, in reality, early childhood knowledge about healthy and nutritious food is still low. Children tend to be unable to recognize types of nutritious foods and the importance of consuming healthy foods in everyday life. This study aims to improve nutritional knowledge of children aged 5–6 years through the implementation of cooking classes based on Minangkabau culinary ethnopedagogy. The type of

research used is Classroom Action Research (CAR) with a qualitative approach. The study was conducted in two cycles, each consisting of planning, implementation, observation, and reflection stages. The research subjects were children aged 5–6 years. Data collection techniques were carried out through observation, interviews, and documentation with an indicator of success if the child's nutritional knowledge reaches an average score of 75% or the category of Developing According to Expectations (BSH). The results of the study indicate that the implementation of cooking classes based on Minangkabau culinary ethnopedagogy can improve nutritional knowledge of children aged 5–6 years. This improvement was carried out through the following steps: the teacher explained the cooking class activities, introduced traditional Minangkabau food tools and ingredients, introduced the nutritional content of food, guided children in simple cooking activities, provided an understanding of the importance of healthy and nutritious food, and conducted a question and answer session about the children's experiences after the activity. In addition to improving nutritional knowledge, the cooking class activities also helped introduce Minangkabau culinary culture and develop children's motor, social, language, and independence skills. The success of the study was marked by achieving an average score of at least 89%.

Kata Kunci: *Cooking class; ethnopedagogy; Minangkabau culinary; nutrition education; early childhood education*

A. Pendahuluan

Pendidikan anak usia dini merupakan fondasi penting dalam membentuk perkembangan kognitif, sosial, emosional, dan kesehatan anak karena pada masa ini anak mengalami perkembangan yang sangat pesat dan membutuhkan stimulasi yang tepat dalam berbagai aspek perkembangan (Suyadi, 2020; Sonita & Suryana, 2024). Salah satu aspek yang perlu dikenalkan sejak dini adalah pengetahuan gizi karena berkaitan erat dengan pertumbuhan dan perkembangan anak serta pembentukan kebiasaan hidup sehat sejak usia dini (Permendikbud No. 137 Tahun 2014). Pengetahuan gizi pada anak usia dini tidak hanya membantu anak mengenal makanan sehat, tetapi juga membentuk kebiasaan makan yang baik sehingga dapat mendukung kesehatan dan perkembangan optimal anak (Rahmawati & Azizah, 2021).

Namun, perkembangan zaman dan pengaruh globalisasi menyebabkan banyak anak lebih tertarik pada makanan cepat saji dibandingkan makanan tradisional yang lebih sehat dan bergizi sehingga pemahaman anak tentang makanan sehat menjadi rendah (Wardhani et al., 2024). Kondisi tersebut juga berdampak pada mulai berkurangnya pengenalan budaya kuliner lokal pada anak usia dini, padahal budaya lokal

dapat dijadikan sumber belajar yang kontekstual melalui pendekatan etnopedagogi (Ruyadi, 2022).

Etnopedagogi memiliki pendekatan yang berkesinambungan antara nilai-nilai tradisional berbudaya dan pendidikan sebagai sumber pengetahuan. Hal ini sejalan dengan makna kearifan lokal. Kearifan lokal dapat didefinisikan sebagai pandangan hidup dan ilmu pengetahuan serta berbagai strategi kehidupan yang berupa aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah kehidupan yang biasa terjadi dalam bermasyarakat (Ruyadi, 2022; Wardhani, et al 2024).

Kearifan lokal pada dasarnya memiliki konsep yang sama dengan etnopedagogi dimana kearifan lokal diartikan sebagai kumpulan pengetahuan yang berupa nilai, norma, dan aturan-aturan khusus yang berkembang, ditaati, dan dilaksanakan oleh masyarakat di suatu tempat dan diwariskan dari generasi ke generasi. Pengetahuan-pengetahuan tersebut bersifat lokal dan erat kaitannya dengan budaya, nilai dan norma yang dianut nantinya dapat berbeda antara satu daerah dengan daerah yang lain (Puspita, et al 2025;).

Fungsi kearifan lokal diantaranya: (1) konservasi dan pelestarian sumber daya alam; (2) mengembangkan sumberdaya manusia; (3) pengembangan kebudayaan dan ilmu pengetahuan; serta (4) petunjuk tentang petuah, kepercayaan, sastra, dan pantangan Nilai-nilai kearifan lokal dapat ditemukan dari segi konservasi tanah dan air dimana beberapa masyarakat berpandangan, nilai-nilai budaya tersebut dapat menjaga kelestarian sumber daya air, mencegah kerusakan tanah, serta mengatur penggunaan sumber daya air dan tanah yang berada di lingkungannya. (Fakhruddin, 2023; Fermana & Sarjan 2024; Fajriani et al., 2025)

Pengenalan budaya kepada anak akan memberikan edukasi pada anak terkait dengan keragaman budaya daerah yang perlu untuk dihargai dan diwariskan norma dan nilai budayanya pada generasi selanjutnya. Salah satu pengenalan yang dapat dilakukan adalah mengenalkan makanan tradisional. Makanan tradisional Indonesia tidak hanya berfungsi untuk menghilangkan rasa lapar, tetapi juga merupakan aset

yang sangat berharga. Makanan tradisional Minangkabau merupakan bagian dari identitas budaya masyarakat Sumatera Barat yang diwariskan secara turun-temurun dan memiliki nilai budaya serta nilai gizi yang penting dikenalkan kepada generasi muda sejak usia dini (Putra & Yulistia, 2022). Hasanah dan Nurhayati (2021) menjelaskan bahwa pengenalan budaya lokal pada anak usia dini dapat dilakukan melalui pembelajaran kontekstual yang dekat dengan kehidupan anak, salah satunya melalui pengenalan kuliner tradisional daerah.

Selain mengenalkan budaya, makanan tradisional juga dapat menjadi media edukasi gizi karena menggunakan bahan pangan lokal yang sehat dan alami (Ariani, 2017). Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia (2020) menegaskan bahwa pendidikan anak usia dini perlu mengintegrasikan nilai budaya lokal dalam kegiatan pembelajaran agar anak memiliki karakter dan kecintaan terhadap budaya daerahnya. Oleh karena itu, pengenalan makanan tradisional Minangkabau melalui kegiatan pembelajaran seperti cooking class dinilai relevan untuk anak PAUD karena dapat membantu anak mengenal budaya lokal sekaligus mengembangkan keterampilan motorik, sosial, bahasa, dan kemandirian anak (Suryana, 2021).Oleh karena itu, diperlukan suatu pembelajaran yang menarik, kontekstual, dan dekat dengan kehidupan anak untuk meningkatkan pengetahuan gizi sekaligus mengenalkan budaya lokal kepada anak melalui kegiatan yang bermakna seperti *cooking class* berbasis etnopedagogi kuliner Minangkabau (Sari & Putri, 2023).

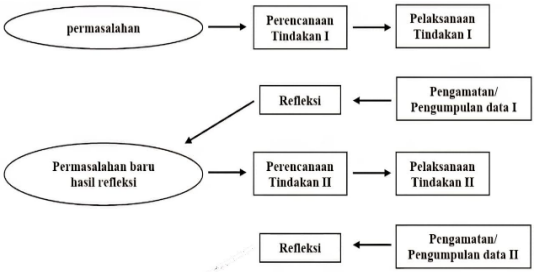
Cooking class (kelas memasak) merupakan salah satu kegiatan pembelajaran yang sesuai diterapkan pada anak usia dini karena memberikan pengalaman belajar secara langsung dan menyenangkan. Melalui kegiatan *cooking class*, anak dapat mengenal berbagai jenis bahan makanan, memahami pentingnya makanan sehat dan bergizi, serta belajar melalui aktivitas nyata yang dekat dengan kehidupan sehari-hari (Sari & Putri, 2023). Selain itu, kegiatan memasak sederhana juga dapat membantu anak mengembangkan kreativitas, rasa percaya diri, kemampuan bekerja sama, dan keterampilan sosial melalui

aktivitas kelompok dalam proses pembelajaran (Hasanah & Nurhayati, 2021). Dalam konteks pendidikan anak usia dini, pengenalan gizi menjadi salah satu aspek penting yang perlu dikembangkan sejak dini. Hal ini sejalan dengan Permendikbud Nomor 137 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Anak Usia Dini yang menyatakan bahwa layanan PAUD merupakan integrasi dari aspek pendidikan, pengasuhan, perlindungan, kesehatan, dan gizi dalam berbagai satuan pendidikan anak usia dini. Oleh karena itu, penerapan *cooking class* berbasis etnopedagogi kuliner Minangkabau dapat menjadi salah satu alternatif pembelajaran kontekstual untuk meningkatkan pengetahuan gizi anak sekaligus mengenalkan budaya lokal sejak usia dini.

Melalui kegiatan *cooking class* berbasis etnopedagogi kuliner Minangkabau, anak dapat mengenal makanan tradisional sehat serta memahami pentingnya makanan bergizi dalam kehidupan sehari-hari. Kegiatan ini juga menjadi pembelajaran yang menyenangkan dan kontekstual dalam mengenalkan budaya lokal kepada anak usia dini.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode Penelitian Tindakan Kelas (PTK) dengan model Kemmis dan Taggart yang terdiri atas empat tahapan, yaitu perencanaan (*planning*), tindakan (*acting*), pengamatan (*observing*), dan refleksi (*reflecting*). Penelitian dilaksanakan dalam dua siklus.



Gambar 1. Rancangan Penelitian Tindakan Kelas Kemmis dan McTaggart

Subjek penelitian adalah seluruh anak Kelompok B TK An Nuur, Kecamatan Bungo Dani, Kabupaten Bungo Tahun Ajaran 2025/2026 yang berjumlah 13 anak, terdiri atas 8 anak perempuan dan 5 anak laki-laki. Penelitian dilaksanakan pada semester genap, yaitu bulan April sampai Juni 2026.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk mengamati aktivitas dan perkembangan anak selama kegiatan

cooking class berlangsung. Wawancara dilakukan kepada guru untuk memperoleh informasi mengenai perkembangan pengetahuan anak tentang makanan bergizi serta pelaksanaan kegiatan pembelajaran. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data penelitian berupa foto kegiatan, catatan lapangan, dan dokumen pendukung lainnya.

Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif dengan teknik persentase untuk mengetahui peningkatan pengetahuan anak tentang makanan bergizi melalui kegiatan *cooking class* berbasis etnopedagogi. Persentase keberhasilan dihitung menggunakan rumus:

P = F/N x 100 %

Keterangan:

P: Angka Persentase

F: Frekuensi Aktivitas Siswa

N: Banyak Individu

Penelitian dikatakan berhasil apabila minimal 80% anak mencapai indikator keberhasilan dalam mengenal makanan bergizi melalui kegiatan *cooking class* berbasis etnopedagogi.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Penelitian tindakan kelas ini dilaksanakan dalam dua siklus, yang masing-masing terdiri atas dua kali pertemuan. Siklus I dilaksanakan pada tanggal 13 dan 16 Mei 2026. Pada pertemuan pertama, kegiatan inti dimulai dengan pengenalan berbagai jenis makanan sehat yang terdapat dalam kuliner khas Minangkabau. Guru mengajak anak berdiskusi mengenai bahan makanan yang digunakan dalam pembuatan makanan tradisional Minangkabau serta manfaatnya bagi kesehatan tubuh. Selanjutnya, guru memperkenalkan kegiatan *cooking class* berbasis etnopedagogi kuliner Minangkabau dengan menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Anak-anak diberikan penjelasan mengenai langkah-langkah pembuatan makanan sederhana khas Minangkabau dan kandungan gizi yang terdapat di dalamnya. Setelah itu, anak melakukan kegiatan memasak secara berkelompok dengan bimbingan guru. Melalui kegiatan tersebut, anak diberi kesempatan untuk mengenal bahan makanan, memahami manfaat gizi, serta berpartisipasi aktif dalam proses pembuatan makanan tradisional

Minangkabau. Guru juga menjelaskan aturan selama kegiatan berlangsung agar anak dapat mengikuti kegiatan dengan tertib dan aman.

Anak dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil untuk melaksanakan kegiatan *cooking class*. Pada saat mengenal bahan-bahan makanan khas Minangkabau, sebagian anak masih mengalami kesulitan membedakan jenis bahan makanan serta manfaat gizinya bagi tubuh. Ketika proses memasak berlangsung, beberapa anak terlihat lebih tertarik pada kegiatan mencampur dan menghias makanan dibandingkan mendengarkan penjelasan tentang kandungan gizi. Saat guru mengajukan pertanyaan mengenai manfaat bahan makanan yang digunakan, masih terdapat beberapa anak yang belum mampu menjawab dengan tepat. Pada kegiatan mengelompokkan makanan berdasarkan kandungan gizinya, sebagian anak masih memerlukan bantuan guru untuk menentukan kategori makanan yang benar. Namun demikian, anak terlihat antusias mengikuti kegiatan dan mulai menghubungkan pengetahuan yang diperoleh selama kegiatan memasak dengan pengalaman sehari-hari mereka dalam mengonsumsi makanan di rumah.

Pertemuan II Siklus I dilaksanakan pada Kamis, 16- 30 Mei 2026. Kegiatan diawali dengan berdoa, tilawati, dan *ice breaking* melalui nyanyian serta gerakan untuk membangkitkan semangat belajar anak. Selanjutnya, guru melakukan apersepsi dengan mengajak anak berdiskusi mengenai makanan khas Minangkabau yang pernah mereka konsumsi serta manfaat makanan sehat bagi tubuh. Guru kemudian memperkenalkan menu yang akan dibuat dalam kegiatan *cooking class* dan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan beserta kandungan gizinya.

Pada kegiatan inti, guru mendemonstrasikan langkah-langkah pembuatan makanan khas Minangkabau sederhana yang telah disiapkan. Anak-anak dibagi ke dalam beberapa kelompok dan melakukan kegiatan memasak secara bergantian dengan bimbingan guru. Selama kegiatan berlangsung, guru mengajak anak mengenal bahan makanan, menyebutkan manfaat gizinya, serta menghubungkannya dengan kebutuhan tubuh agar tetap sehat. Ketika satu kelompok melaksanakan

kegiatan memasak, kelompok lainnya melakukan kegiatan pendukung seperti mengamati gambar makanan sehat, berdiskusi tentang kandungan gizi makanan, atau mewarnai gambar makanan khas Minangkabau bersama guru kelas. Dengan demikian, seluruh anak tetap aktif dan terlibat dalam proses pembelajaran. Adapun perbandingan nilai dari ketiga siklus dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.1 Perbandingan Nilai Setiap Siklus

No	Siklus	Pertemuan	Nilai
1.	Siklus 1	1	43,3%
2.	Siklus 1	2	49,9%
3.	Siklus 1	3	57,9%
4.	Siklus 2	1	68,4%
5.	Siklus 2	2	79,7%
6.	Siklus 2	3	89,3%



Berdasarkan Tabel 1, pengetahuan gizi anak usia 5–6 tahun mengalami peningkatan pada setiap pertemuan. Persentase capaian anak meningkat dari 43,3% pada Siklus I Pertemuan 1 menjadi 49,9% pada Pertemuan 2 dan 57,9% pada Pertemuan 3. Setelah dilakukan perbaikan pembelajaran pada Siklus II, capaian meningkat menjadi 68,4% pada Pertemuan 1, 79,7% pada Pertemuan 2, dan mencapai 89,3% pada Pertemuan 3. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan *cooking class* memberikan pengalaman belajar yang konkret sehingga anak lebih mudah memahami konsep gizi. Temuan ini sejalan dengan Nawangsih dan Isnaningsih (2024) yang menyatakan bahwa *cooking class* dapat meningkatkan pengetahuan makanan bergizi pada anak usia dini melalui keterlibatan langsung dalam proses pengolahan makanan.

Peningkatan capaian pada setiap siklus terjadi karena anak tidak hanya mendengarkan penjelasan guru, tetapi juga terlibat langsung dalam mengenal bahan makanan, mengamati proses memasak, dan mendiskusikan manfaat makanan bagi kesehatan. Kegiatan pembelajaran yang bersifat langsung dan kontekstual dapat membantu perkembangan kognitif anak secara optimal (Putri & Mahyuddin, 2023). Selain itu, kegiatan memasak memberikan kesempatan kepada anak untuk mengeksplorasi lingkungan belajar sehingga konsep yang dipelajari menjadi lebih bermakna (Agustina et al., 2022).

Pada Siklus II, peningkatan nilai yang cukup signifikan menunjukkan bahwa anak mulai mampu mengidentifikasi berbagai jenis makanan sehat serta menjelaskan manfaatnya bagi tubuh. Hasil ini sejalan dengan penelitian Martha dan Mayar (2023) yang menjelaskan bahwa kegiatan *cooking class* dapat meningkatkan keterampilan proses sains dan pemahaman anak melalui pengalaman belajar langsung. Rahmadini et al. (2025) juga menyatakan bahwa kegiatan memasak mampu meningkatkan keterlibatan aktif anak dalam pembelajaran sehingga tujuan pembelajaran lebih mudah tercapai.

Keberhasilan pembelajaran juga dipengaruhi oleh penggunaan kuliner Minangkabau sebagai media belajar. Anak lebih mudah memahami materi karena makanan yang digunakan dekat dengan kehidupan sehari-hari mereka. Pembelajaran berbasis budaya lokal melalui pendekatan etnopedagogi dapat menciptakan pengalaman belajar yang lebih kontekstual dan bermakna bagi anak (Andini et al., 2024). Sejalan dengan itu, Laely dan Subiyanto (2020) menjelaskan bahwa pemanfaatan kearifan lokal dalam kegiatan *cooking class* mampu meningkatkan kualitas pembelajaran anak usia dini.

Selain meningkatkan pengetahuan gizi, kegiatan memasak juga melatih berbagai keterampilan lain seperti kerja sama, komunikasi, dan kemandirian. Amaros dan Rohita (2018) menyatakan bahwa kegiatan *fun cooking* dapat mengembangkan kemampuan sosial emosional dan bahasa anak. Hasil penelitian Rahmadini et al. (2025) juga menunjukkan bahwa *cooking class* berkontribusi terhadap perkembangan kemandirian anak karena memberikan

kesempatan untuk melakukan aktivitas secara mandiri dengan bimbingan guru.

Kegiatan memasak yang dilakukan secara berkelompok juga membantu anak belajar mengikuti instruksi, berbagi tugas, dan bertanggung jawab terhadap pekerjaan yang dilakukan. Temuan ini didukung oleh Lestari et al. (2025) yang menyatakan bahwa kegiatan *fun cooking* efektif dalam meningkatkan *life skills* anak usia dini. Selain itu, penerapan pembelajaran berbasis aktivitas seperti *cooking class* mampu mengembangkan keterampilan abad ke-21 pada anak melalui pengalaman belajar yang menyenangkan (Agusniatih & Mulyani, 2022).

Dengan demikian, peningkatan nilai dari 43,3% pada awal tindakan menjadi 89,3% pada akhir Siklus II menunjukkan bahwa penerapan *Cooking Class* berbasis etnopedagogi kuliner Minangkabau efektif dalam meningkatkan pengetahuan gizi anak usia 5–6 tahun. Pembelajaran yang mengintegrasikan pengalaman langsung, budaya lokal, dan aktivitas yang menyenangkan mampu membantu anak memahami konsep gizi secara lebih konkret dan bermakna (Nawangsih & Isnaningsih, 2024; Andini et al., 2024).

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tindakan kelas yang dilaksanakan selama dua siklus, dapat disimpulkan bahwa penerapan Cooking Class berbasis etnopedagogi kuliner Minangkabau efektif dalam meningkatkan pengetahuan gizi anak usia 5–6 tahun. Hal ini ditunjukkan oleh peningkatan persentase capaian anak dari 43,3% pada awal Siklus I menjadi 89,3% pada akhir Siklus II. Kegiatan memasak yang melibatkan pengalaman langsung serta memanfaatkan kuliner khas Minangkabau sebagai media pembelajaran membuat anak lebih mudah mengenal makanan sehat, memahami kandungan gizi, dan menjelaskan manfaatnya bagi kesehatan. Selain meningkatkan pengetahuan gizi, kegiatan ini juga mengembangkan keterampilan kerja sama, komunikasi, dan kemandirian anak melalui pembelajaran yang aktif, kontekstual, dan menyenangkan.

Minangkabau sebagai media pembelajaran membuat anak lebih mudah mengenal makanan sehat,

memahami kandungan gizi, dan menjelaskan manfaatnya bagi kesehatan. Selain meningkatkan pengetahuan gizi, kegiatan ini juga mengembangkan keterampilan kerja sama, komunikasi, dan kemandirian anak melalui pembelajaran yang aktif, kontekstual, dan menyenangkan.

DAFTAR PUSTAKA

Agusniatih, A., & Mulyani, S. (2022). Implementasi pembelajaran STEAM melalui kegiatan *fun cooking* sebagai pembelajaran abad ke-21 pada anak usia dini. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 6*(6), 6121–6132.

Agustina, W., Sufa, F. F., & Setiawan, M. H. Y. (2022). Peningkatan kemampuan kognitif anak melalui pendekatan STEAM dengan kegiatan *cooking class*. *Widya Wacana: Jurnal Ilmiah, 17*(2), 112–120.

Amaros, Y., & Rohita, R. (2018). Peran kegiatan *fun cooking* dalam mengembangkan kemampuan sosial emosional dan bahasa anak usia dini. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Humaniora, 4*(4), 251–258.

Andini, Y. T., Atika, A. N., Tanto, O. D., & Saputri, S. W. D. (2024). Ethnopedagogy for early childhood in the Osing Tribe Banyuwangi Regency. *JP2KG AUD (Jurnal Pendidikan, Pengasuhan, Kesehatan, dan Gizi Anak Usia Dini), 5*(2), 447–453.

Ariani, R. P. (2017). *Mengenal Kuliner Tradisional Minangkabau*. Depok: Rajawali Pers.

Fajriani, S. W., Sari, K. A., Hartani, M., & Ilham, I. (2025). *Integrasi Etnopedagogi Surau dan Pendidikan Formal dalam Pembentukan Karakter Anak : Kajian Sosiologi Pendidikan Budaya Minangkabau*. *6*(4), 923–936.

Fakhruddin, Y. A. A. (2023). Sumber daya kearifan lokal untuk konservasi lingkungan hidup. Jurnal Ekologi, Masyarakat dan Sains, 4(2), 45–53.

Hasanah, U., & Nurhayati. (2021). Pengenalan Budaya Lokal melalui Pembelajaran Berbasis Kearifan Lokal pada Anak Usia Dini. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 5(2), 1349–1358.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2020). Pedoman Penanaman Nilai Budaya dan Karakter pada Pendidikan Anak Usia Dini. Jakarta: Kemendikbud.

Laely, K., & Subiyanto, S. (2020). Cooking class berbasis kearifan lokal meningkatkan motorik halus anak di daerah miskin. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 4*(2), 923–931. https://doi.org/10.31004/obsesi.v4i2.466

Lestari, P., Mahyuddin, N., Nurhafizah, N., & Marlina, S. (2025). Efektivitas kegiatan *fun cooking* dalam meningkatkan *life skills* anak usia dini. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 9*(6).

Martha, D., & Mayar, F. (2023). Video *cooking class* berbasis daun kelor untuk meningkatkan keterampilan proses sains anak usia dini. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 7*(6), 7421–7432.

Nawangsih, N., & Isnaningsih, A. (2024). Cooking class sebagai upaya peningkatan pengetahuan makanan bergizi anak usia 5–6 tahun. *Journal of Education Research, 5*(3), 3210–3218. https://doi.org/10.37985/jer.v5i3.1426

Permendikbud Nomor 137 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Anak Usia Dini. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.

Puspita, A. M. I., SD, S. P., Pd, M., Purwanti, M. D., Harini, S. P. R., Pd, S., & Marpaung, D. W. (2025). *Etnopedagogi: Membumikan Pendidikan dengan Kearifan Lokal*. Indonesia Emas Group.

Putri, Y. D., & Mahyuddin, N. (2023). Pengaruh kegiatan *cooking class* terhadap perkembangan kognitif anak usia dini. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 7*(4), 4259–4268.

Putra, A. A., & Yulistia, R. (2022). Kuliner Tradisional Minangkabau sebagai Identitas Budaya Lokal Masyarakat Sumatera Barat. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 4(1), 22–31.

Rahmadini, R., Rakimahwati, R., Firman, F., & Eliza, D. (2025). Efektivitas *cooking class* dalam membangun kemandirian anak usia dini: Studi kuasi eksperimen. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 9*(2), 487–500.

Rahmawati, A., & Azizah, N. (2021). Pendidikan Gizi pada Anak Usia Dini dalam Membentuk Kebiasaan Makan Sehat. *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 5(2), 115–123.

Ruyadi, Y. (2022). *Etnopedagogi dalam Pendidikan Berbasis Kearifan Lokal*. Bandung: UPI Press.

Rohita, R., & Fitria, N. (2021). Penerapan kegiatan *cooking class* dalam mengembangkan keterampilan hidup anak usia dini. *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 5*(1), 15–24.

Sari, N., & Putri, R. (2023). Cooking Class sebagai Media Pembelajaran Kontekstual Anak Usia Dini. Jurnal Obsesi: *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 7(3), 2145–2154.

Sonita, S., & Suryana, D. (2024). Pemberian nutrisi terbaik untuk otak anak usia dini. *Jurnal Tunas Pendidikan*, *7*(1), 79-84.

Suryana, D. (2021). Pendidikan Anak Usia Dini: Teori dan Praktik Pembelajaran. Jakarta: Kencana.

Suyadi. (2020). *Konsep Dasar PAUD*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

Wardhani, R., Fitriani, D., & Lestari, A. (2024). Implementasi Etnopedagogi dalam Pembelajaran Anak Usia Dini Berbasis Budaya Lokal. *Jurnal PAUD Nusantara*, 5(2), 120–130.