

**PENGARUH *COOKING CLASS* BERBASIS BUDAYA MELAYU
TERHADAP PERKEMBANGAN KOGNITIF ANAK USIA DINI
USIA 5-6 TAHUN DI TK NEGERI PEMBINA SUNGAI MANDAU**

**The Effect of a Malay Culture-Based Cooking Class on the Cognitive
Development of Early Childhood Children Aged 5-6 Years
at TK Negeri Pembina Sungai Mandau**

Ulfa Maharani & Yesi Novitasari

Universitas Lancang Kuning Pekanbaru

umaharani96@gmail.com; yesinovitasari@unilak.ac.id

Article Info:

Submitted:	Revised:	Accepted:	Published:
Jul 5, 2026	Aug 2, 2026	Aug 14, 2026	Aug 19, 2026

Abstract

Early childhood cognitive development should be stimulated through concrete and active learning that is consistent with children's experiences and cultural environments. However, learning dominated by conventional activities may limit children's opportunities to explore, solve problems, and develop thinking skills through direct experience. This study aims to analyze the effect of a Malay culture-based cooking class method on the cognitive development of children aged 5–6 years at TK Negeri Pembina Sungai Mandau. The study employed a quantitative approach with a quasi-experimental design involving 24 children, comprising 12 children from class B4 as the experimental group and 12 children from class B2 as the control group. Data were collected through observation using an instrument comprising 10 indicators of cognitive development rated on a scale of 1–4. The experimental group received three treatments involving the preparation of *Minuman Laksamana Mengamuk*, *Kue Kemojo*, and *Roti Jala*, whereas the control group participated in conventional learning. The data were analyzed using tests of normality and homogeneity and an independent-samples *t* test. The findings indicate

that the experimental group's mean cognitive ability score increased from 45.00 on the pretest to 88.95 on the posttest, representing an increase of 43.95 points. Meanwhile, the control group's mean score increased from 46.87 to 53.54, representing an increase of 6.67 points. The test results revealed a significant difference between the two groups ($t = 14.242$; $p < .001$). This study concludes that Malay culture-based cooking classes significantly affect the cognitive development of children aged 5–6 years by facilitating concrete experiences, exploration, problem-solving, creativity, and the introduction of local wisdom. These findings contribute to the development of contextual learning in early childhood education and provide practical implications for teachers seeking to integrate local culture-based cooking activities into learning activities.

Keywords: Early Childhood; Malay Culture; Cooking Class; Local Wisdom; Cognitive Development

Abstrak: Perkembangan kognitif anak usia dini perlu distimulasi melalui pembelajaran yang konkret, aktif, dan sesuai dengan pengalaman serta lingkungan budaya anak. Namun, pembelajaran yang didominasi aktivitas konvensional dapat membatasi kesempatan anak untuk mengeksplorasi, memecahkan masalah, dan mengembangkan kemampuan berpikir melalui pengalaman langsung. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh metode *cooking class* berbasis budaya Melayu terhadap perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun di TK Negeri Pembina Sungai Mandau. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain kuasi-eksperimen yang melibatkan 24 anak, terdiri atas 12 anak kelas B4 sebagai kelompok eksperimen dan 12 anak kelas B2 sebagai kelompok kontrol. Data dikumpulkan melalui observasi menggunakan instrumen yang mencakup 10 indikator perkembangan kognitif dengan skala penilaian 1–4. Kelompok eksperimen memperoleh tiga kali perlakuan melalui kegiatan membuat Minuman Laksamana Mengamuk, Kue Kemojo, dan Roti Jala, sedangkan kelompok kontrol mengikuti pembelajaran konvensional. Data dianalisis menggunakan uji normalitas, uji homogenitas, dan uji t sampel independen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata kemampuan kognitif kelompok eksperimen meningkat dari 45,00 pada pretest menjadi 88,95 pada posttest atau sebesar 43,95 poin. Sementara itu, nilai rata-rata kelompok kontrol meningkat dari 46,87 menjadi 53,54 atau sebesar 6,67 poin. Hasil pengujian menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara kedua kelompok ($t = 14,242$; $p < 0,001$). Penelitian ini menyimpulkan bahwa *cooking class* berbasis budaya Melayu berpengaruh signifikan terhadap perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun dengan memfasilitasi pengalaman konkret, eksplorasi, pemecahan masalah, kreativitas, dan pengenalan kearifan lokal. Temuan ini berkontribusi terhadap pengembangan pembelajaran kontekstual pada pendidikan anak usia dini dan memberikan implikasi praktis bagi guru untuk mengintegrasikan aktivitas memasak berbasis budaya lokal ke dalam kegiatan pembelajaran.

Kata Kunci: Anak Usia Dini; Budaya Melayu; *Cooking Class*; Kearifan Lokal; Perkembangan Kognitif

PENDAHULUAN

Anak usia dini merupakan individu yang berada pada tahap perkembangan yang sangat pesat dalam berbagai aspek, salah satunya adalah perkembangan kognitif. Pada rentang usia 5–6 tahun, kemampuan kognitif anak berkembang melalui proses berpikir, mengingat, mengolah

informasi, memahami hubungan sebab-akibat, serta memecahkan masalah sederhana yang dijumpai dalam kehidupan sehari-hari (Fitriyani et al., 2025). Perkembangan kognitif menjadi salah satu aspek fundamental dalam tumbuh kembang anak karena pada masa *golden age* kemampuan berpikir, memahami informasi, memecahkan masalah, dan mengambil keputusan sederhana mulai terbentuk secara intensif (Mauliani & Dwi Lestari, 2025). Pada usia tersebut anak berada pada tahap praoperasional, yaitu tahap ketika anak mulai mampu menggunakan simbol dan bahasa untuk menggambarkan objek maupun peristiwa, meskipun pola berpikirnya belum sepenuhnya logis. Anak juga mulai mampu memahami hubungan sederhana antara tindakan dan akibat, tetapi masih mudah dipengaruhi oleh tampilan fisik suatu objek, seperti menganggap air dalam wadah yang lebih tinggi memiliki jumlah lebih banyak meskipun volumenya sama (Piaget dalam Veronica, 2022). Oleh karena itu, stimulasi pembelajaran pada usia 5–6 tahun perlu dirancang melalui pengalaman konkret, menarik, dan sesuai dengan karakteristik perkembangan anak agar kemampuan kognitif dapat berkembang secara optimal.

Salah satu kegiatan pembelajaran yang dapat memberikan pengalaman konkret dan menyenangkan bagi anak adalah *cooking class*. *Cooking class* merupakan kegiatan belajar memasak yang dapat dilakukan tanpa menggunakan api dan dikemas dalam aktivitas yang menyenangkan bagi anak (Juniyanasari dkk dalam Putri & Mahyuddin, 2023). Kegiatan tersebut tidak hanya memberikan pengalaman praktis, tetapi juga memiliki nilai edukatif yang dapat mengembangkan aspek kognitif, psikomotorik, dan afektif anak (Rusmawati, 2025). Dalam aspek kognitif, anak dapat mengenal berbagai bahan makanan berdasarkan warna, bentuk, tekstur, aroma, rasa, ukuran, maupun jumlah serta mengamati perubahan yang terjadi selama proses pengolahan makanan (Rambe, 2020). Anak juga dapat dilibatkan dalam kegiatan mengukur bahan, menghitung takaran, mengelompokkan bahan, mengikuti urutan langkah, mengingat instruksi, membandingkan ukuran, serta mencari solusi ketika menghadapi permasalahan sederhana dalam proses kegiatan. Dengan demikian, *cooking class* memiliki potensi sebagai kegiatan pembelajaran kontekstual yang memungkinkan anak memperoleh pengetahuan melalui pengalaman langsung sekaligus melatih kemampuan berpikir, pemecahan masalah, kreativitas, dan kemandirian. Potensi tersebut menjadi semakin kuat apabila kegiatan *cooking class* dikaitkan dengan lingkungan dan budaya yang dekat dengan kehidupan anak.

Integrasi budaya lokal dalam pembelajaran dapat menjadi salah satu alternatif untuk menciptakan pengalaman belajar yang bermakna sekaligus memperkenalkan identitas budaya kepada anak sejak usia dini. Budaya Melayu Riau memiliki kekayaan tradisi dan kuliner yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar, seperti roti jala, lapek bugih, bolu kemojo, kue

bangkit, kacang pukul, tepung gomak, kue sagon, kue bawang, kembang goyang, dan berbagai makanan tradisional lainnya. Melalui *cooking class* berbasis budaya Melayu, anak dapat mengenal bahan makanan, bentuk, warna, ukuran, rasa, serta tahapan pembuatan makanan tradisional sekaligus memperoleh pengetahuan mengenai budaya yang berkembang di lingkungan mereka. Pengenalan budaya sejak dini penting dilakukan karena pendidikan budaya tidak hanya berkaitan dengan pengetahuan tentang tradisi, tetapi juga dapat mendukung perkembangan moral dan agama, kognitif, bahasa, motorik, seni, serta sosial emosional anak (Guslinda et al., 2018). Pembelajaran yang efektif juga perlu memberikan kesempatan kepada anak untuk terlibat secara aktif dalam proses belajar karena hubungan edukatif antara anak dan guru menjadi salah satu unsur penting dalam pencapaian tujuan pembelajaran (Putri & Mahyuddin, 2023; Mujtahid et al., 2025). Selain itu, lima tahun pertama kehidupan merupakan masa yang menjadi dasar bagi perkembangan anak pada tahap berikutnya sehingga pemberian stimulasi yang tepat dan bermakna menjadi sangat penting (Hurlock dalam Putri & Mahyuddin, 2023). Berdasarkan hasil observasi pada kelompok B4 TK Negeri Pembina Sungai Mandau, ditemukan bahwa pembelajaran yang masih cenderung konvensional belum optimal dalam menstimulasi kemampuan kognitif anak, terutama dalam pemecahan masalah, terlihat dari anak yang cenderung pasif, menunggu instruksi guru, kurang melakukan eksplorasi, kesulitan menerapkan pengalaman sebelumnya pada situasi baru, serta belum menunjukkan inisiatif dan kreativitas dalam menemukan solusi terhadap masalah sederhana.

Kebaruan penelitian ini terletak pada pengintegrasian kegiatan *cooking class* dengan budaya Melayu sebagai konteks pembelajaran yang secara khusus diarahkan untuk menstimulasi perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun, terutama kemampuan memecahkan masalah melalui pengalaman konkret dan aktivitas yang dekat dengan kehidupan anak. Berbeda dari kegiatan pembelajaran yang hanya menggunakan *cooking class* sebagai aktivitas keterampilan, penelitian ini menempatkan makanan dan budaya Melayu sebagai sumber belajar yang memungkinkan anak melakukan eksplorasi, mengidentifikasi bahan, mengelompokkan, menghitung, mengikuti tahapan kegiatan, mengingat instruksi, mengambil keputusan sederhana, serta menemukan alternatif penyelesaian ketika menghadapi kendala selama proses pembelajaran. Penggunaan budaya Melayu juga memberikan nilai tambah karena anak tidak hanya memperoleh stimulasi kognitif, tetapi sekaligus mendapatkan pengalaman mengenal makanan tradisional, nilai budaya, dan identitas lokal sejak usia dini, sebagaimana pentingnya pendidikan budaya Melayu bagi generasi penerus. Penelitian ini juga memiliki kekhasan pada penerapan intervensi kepada anak usia 5–6 tahun di TK Negeri Pembina Sungai Mandau

dengan membandingkan kelompok eksperimen kelas B4 dan kelompok kontrol kelas B2 sehingga pengaruh *cooking class* berbasis budaya Melayu terhadap perkembangan kognitif anak dapat diamati secara lebih terarah. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan alternatif inovasi pembelajaran yang menyenangkan, kontekstual, berbasis pengalaman langsung, sekaligus berorientasi pada pelestarian budaya lokal dalam pendidikan anak usia dini. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh cooking class berbasis budaya Melayu terhadap perkembangan kognitif anak usia dini usia 5–6 tahun di TK Negeri Pembina Sungai Mandau.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain quasi-experimental atau eksperimen semu menggunakan model nonequivalent control group design. Pendekatan kuantitatif digunakan karena data penelitian berupa skor perkembangan kognitif anak yang dapat diukur secara numerik dan dianalisis menggunakan prosedur statistik untuk menguji hipotesis penelitian (Reken et al., 2024; Anjarwati, 2024). Desain *quasi-experimental* dipilih karena penentuan kelompok eksperimen dan kelompok kontrol tidak dilakukan melalui pengacakan individu (*non-random assignment*), melainkan berdasarkan kelompok kelas yang telah tersedia. Penelitian dilaksanakan di TK Negeri Pembina Sungai Mandau yang beralamat di Jl. Raya Sungai Mandau, Kelurahan Muara Kelantan, Kecamatan Sungai Mandau, Kabupaten Siak, Provinsi Riau, pada bulan April sampai Mei 2026. Subjek penelitian adalah anak usia 5–6 tahun yang terdiri atas kelas B4 sebagai kelompok eksperimen dan kelas B2 sebagai kelompok kontrol dengan jumlah keseluruhan 24 anak. Sebelum diberikan perlakuan, kedua kelompok terlebih dahulu diberikan pengukuran awal (*pretest*) untuk mengetahui kondisi perkembangan kognitif anak, kemudian kelompok B4 diberikan perlakuan berupa *cooking class* berbasis budaya Melayu, sedangkan kelompok B2 mengikuti pembelajaran sebagaimana kegiatan pembelajaran yang biasa dilakukan di kelas. Setelah perlakuan selesai, kedua kelompok diberikan pengukuran akhir (*posttest*) untuk mengetahui perubahan perkembangan kognitif anak. Pola penelitian tersebut dapat digambarkan sebagai berikut: kelompok eksperimen $O_1 \rightarrow X \rightarrow O_2$ dan kelompok kontrol $O_3 \rightarrow - \rightarrow O_4$, dengan O_1 dan O_3 sebagai pengukuran awal, X sebagai perlakuan *cooking class* berbasis budaya Melayu, serta O_2 dan O_4 sebagai pengukuran akhir (Sugiyono, 2023).

Populasi penelitian adalah seluruh anak usia 5–6 tahun pada kelompok B4 dan B2 TK Negeri Pembina Sungai Mandau yang memiliki karakteristik sesuai dengan tujuan penelitian. Populasi merupakan keseluruhan anggota kelompok yang memiliki karakteristik tertentu dan menjadi sasaran generalisasi penelitian, sedangkan sampel merupakan sebagian anggota populasi yang digunakan sebagai sumber data penelitian (Fraenkel & Wallen; Gay dkk dalam Agustianti et al., 2022). Karena jumlah populasi relatif kecil, yaitu 24 anak, penelitian ini menggunakan sampling jenuh, yaitu teknik pengambilan sampel dengan menjadikan seluruh anggota populasi sebagai sampel penelitian (Harsono et al., 2024). Dengan demikian, seluruh 24 anak yang terdiri atas kelas B4 dan B2 dilibatkan dalam penelitian. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk memperoleh data perkembangan kognitif anak secara langsung selama proses pembelajaran dan kegiatan *cooking class*, sedangkan dokumentasi digunakan sebagai data pendukung berupa foto kegiatan, dokumen sekolah, catatan pembelajaran, dan dokumen lain yang relevan dengan penelitian (Sumilih et al., 2025). Instrumen observasi dikembangkan berdasarkan aspek perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun, khususnya kemampuan pemecahan masalah, yang meliputi kemampuan melakukan eksplorasi dan penyelidikan, memecahkan masalah sederhana, menerapkan pengetahuan dalam konteks baru, serta menunjukkan sikap kreatif dalam menyelesaikan masalah (Rohita, 2021). Keempat aspek tersebut kemudian dikembangkan menjadi 10 indikator, yaitu: (1) mengamati dan menyentuh tekstur bahan makanan; (2) menunjukkan rasa ingin tahu dengan bertanya mengenai asal-usul atau fungsi bahan makanan khas Melayu; (3) mengamati perubahan bentuk atau warna bahan; (4) menyesuaikan diri ketika menghadapi kendala sederhana; (5) berbagi tugas atau bergantian menggunakan alat dengan teman; (6) mengikuti urutan langkah memasak sesuai instruksi; (7) mengelompokkan bahan atau alat berdasarkan fungsi, warna, atau ukuran; (8) menghitung jumlah bahan atau hasil masakan; (9) membentuk atau mencetak adonan dengan variasi; dan (10) memberikan ide dalam menghias hasil masakan. Setiap indikator dinilai menggunakan skala 1–4, yaitu BB (1) apabila anak belum mampu melakukan indikator meskipun telah diberikan bantuan, MB (2) apabila anak mampu melakukan indikator dengan bantuan atau arahan yang jelas dan berulang, BSH (3) apabila anak mampu melakukan indikator dengan sedikit pengarahan, dan BSB (4) apabila anak mampu melakukan indikator secara mandiri dan konsisten. Dengan demikian, skor total perkembangan kognitif diperoleh dari akumulasi skor 10 indikator dengan rentang skor minimum 10 dan maksimum 40.

Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis menggunakan statistik inferensial untuk mengetahui perbedaan perkembangan kognitif antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol serta menguji pengaruh *cooking class* berbasis budaya Melayu terhadap perkembangan kognitif anak. Sebelum dilakukan pengujian hipotesis, terlebih dahulu dilakukan uji validitas instrumen untuk memastikan bahwa setiap indikator mampu mengukur aspek perkembangan kognitif yang hendak diteliti, karena instrumen yang valid harus mampu mengukur apa yang seharusnya diukur (Sugiyono, 2023). Selanjutnya dilakukan uji normalitas menggunakan Shapiro-Wilk karena jumlah subjek penelitian kurang dari 50 anak, dengan ketentuan bahwa nilai signifikansi $> 0,05$ menunjukkan data berdistribusi normal, sedangkan nilai signifikansi $< 0,05$ menunjukkan data tidak berdistribusi normal (Sutha & Wijayanti, 2019). Setelah itu dilakukan uji homogenitas menggunakan Levene Test untuk mengetahui kesamaan varians antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol, dengan ketentuan nilai signifikansi $> 0,05$ menunjukkan bahwa varians kedua kelompok homogen (Suhartono et al., 2021). Apabila data memenuhi asumsi normalitas dan homogenitas, pengujian hipotesis dilakukan menggunakan uji-t, sedangkan apabila data tidak memenuhi asumsi parametrik, digunakan uji Mann-Whitney sebagai alternatif uji nonparametrik (Rochman, 2023). Pengujian dilakukan dengan membandingkan skor perkembangan kognitif kelompok eksperimen dan kelompok kontrol, khususnya skor setelah perlakuan, untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan yang signifikan. Dasar pengambilan keputusan menggunakan taraf signifikansi 0,05, yaitu apabila nilai *Sig. (2-tailed)* $< 0,05$ maka H_0 ditolak dan H_1 diterima, yang berarti terdapat perbedaan atau pengaruh yang signifikan, sedangkan apabila nilai *Sig. (2-tailed)* $> 0,05$ maka H_0 diterima dan H_1 ditolak, yang berarti tidak terdapat perbedaan atau pengaruh yang signifikan.

HASIL

1. Deskripsi Data Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian *quasi-experiment* yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh *cooking class* berbasis budaya Melayu terhadap perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun di TK Negeri Pembina Sungai Mandau. Data penelitian diperoleh melalui observasi terstruktur menggunakan instrumen yang terdiri atas 10 indikator perkembangan kognitif yang dikembangkan berdasarkan aspek perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun menurut Rohita (2021). Setiap indikator dinilai menggunakan skala 1–4, kemudian skor mentah dikonversikan ke dalam skala 100. Penelitian melibatkan 24 anak yang terbagi ke dalam dua kelompok, yaitu

12 anak kelas B4 sebagai kelompok eksperimen dan 12 anak kelas B2 sebagai kelompok kontrol.

Kelompok eksperimen memperoleh perlakuan berupa *cooking class* berbasis budaya Melayu sebanyak tiga kali pertemuan, yaitu membuat minuman Laksamana Mengamuk pada 20 Mei 2026, membuat Kue Kemojo pada 22 Mei 2026, dan membuat Roti Jala pada 25 Mei 2026. Kegiatan tersebut dirancang untuk memberikan pengalaman konkret kepada anak melalui aktivitas mengamati, mengelompokkan, menghitung, mengikuti instruksi, memecahkan masalah sederhana, dan menunjukkan kreativitas. Sementara itu, kelompok kontrol mengikuti kegiatan pembelajaran konvensional yang biasa dilaksanakan di kelas. Setiap kegiatan pada kelompok eksperimen juga diarahkan untuk mengenalkan makanan tradisional Melayu sehingga stimulasi kognitif sekaligus dikaitkan dengan pengenalan budaya lokal.

2. Hasil Pre-test Kelompok Eksperimen dan Kontrol

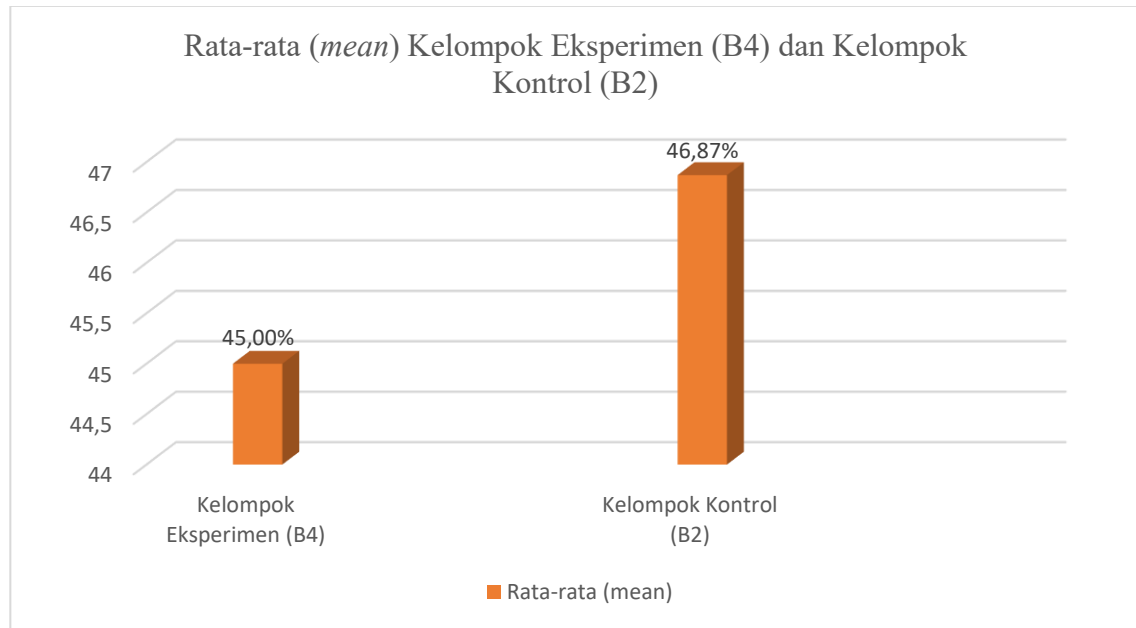
Pre-test dilakukan sebelum pemberian perlakuan untuk mengetahui kemampuan awal perkembangan kognitif anak. Hasil pengukuran menunjukkan bahwa kedua kelompok memiliki kondisi awal yang relatif sama dan seluruh anak berada pada kategori Mulai Berkembang (MB).

Tabel 1. Deskripsi Data Pre-test Kelompok Eksperimen dan Kelompok Kontrol

Kelompok	Jumlah Anak	Total Skor Mentah	Rata-rata Skor Mentah	Rata-rata Nilai Akhir	Kategori
Eksperimen (B4)	12	216	18,00	45,00	MB
Kontrol (B2)	12	225	18,75	46,87	MB

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Berdasarkan Tabel 1, rata-rata kemampuan awal kelompok eksperimen sebesar 45,00, sedangkan kelompok kontrol sebesar 46,87. Seluruh anak pada kedua kelompok berada pada kategori MB. Perbedaan rata-rata sebesar 1,87 poin menunjukkan bahwa kemampuan awal kedua kelompok relatif berdekatan sehingga keduanya dapat digunakan sebagai kelompok pembanding dalam penelitian.



Gambar 1. Rata-rata Nilai Pre-test Kelompok Eksperimen dan Kontrol

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Gambar tersebut menunjukkan bahwa rata-rata pre-test kelompok kontrol sedikit lebih tinggi dibandingkan kelompok eksperimen. Namun, keduanya masih berada pada kategori yang sama, yaitu Mulai Berkembang.

3. Pelaksanaan *Cooking Class* Berbasis Budaya Melayu

Perlakuan pada kelompok eksperimen dilakukan melalui tiga kegiatan utama. Pada treatment 1, anak membuat minuman Laksamana Mengamuk dengan mengenal bahan seperti mangga kuwini, santan, gula, garam, daun pandan, dan es batu. Anak mengamati warna, bentuk, aroma, dan tekstur bahan, menghitung potongan mangga, serta mengikuti urutan pembuatan minuman.

Pada treatment 2, anak membuat Kue Kemojo. Kegiatan diarahkan pada pengenalan bahan, pengelompokan berdasarkan warna dan bentuk, penghitungan jumlah bahan, mengikuti tahapan pembuatan, serta mengamati perubahan adonan. Pada treatment 3, anak membuat Roti Jala. Kegiatan ini memberikan stimulasi lebih kompleks melalui aktivitas mengikuti urutan kerja, menggunakan alat secara bergantian, memperbaiki hasil ketika adonan tumpah atau bentuknya belum sesuai, serta mengembangkan kreativitas dalam membentuk dan menyajikan hasil masakan. Secara umum, ketiga treatment menunjukkan respons positif dari anak. Anak terlihat lebih aktif melakukan eksplorasi, bertanya, menghitung,

mengelompokkan, mengikuti instruksi, bekerja sama, serta mencari solusi terhadap permasalahan sederhana selama kegiatan berlangsung.

4. Perkembangan Kognitif Setelah Treatment

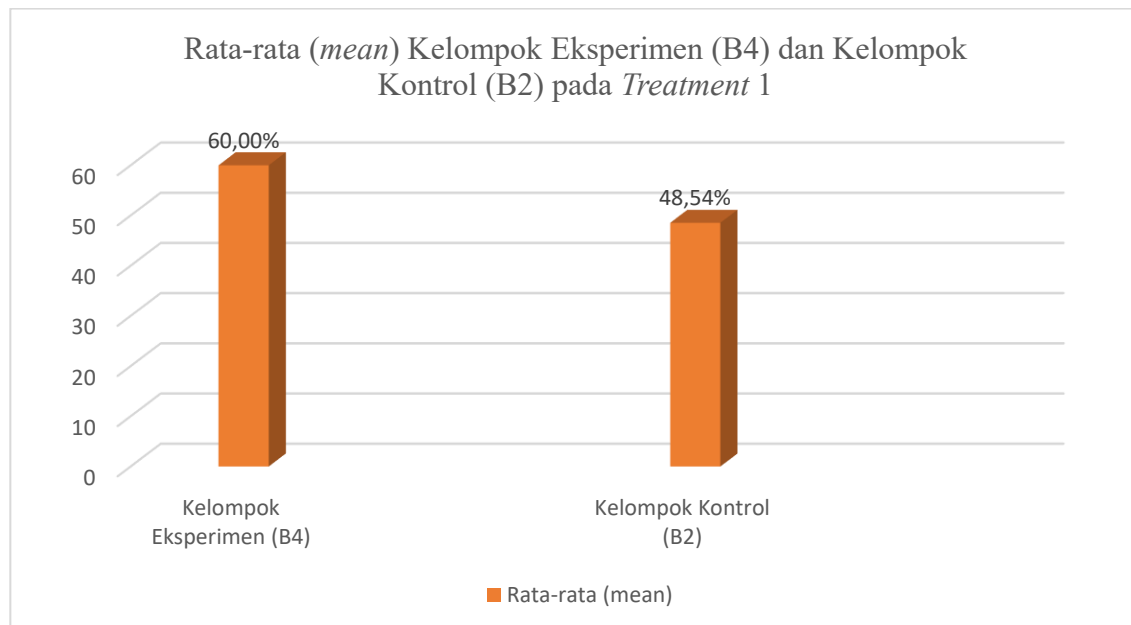
Hasil observasi pada treatment pertama menunjukkan adanya peningkatan pada kelompok eksperimen. Rata-rata kelompok eksperimen meningkat dari 45,00 pada pre-test menjadi 60,00, sedangkan kelompok kontrol hanya mencapai 48,54.

Tabel 2. Perbandingan Hasil Treatment 1

Kelompok	Rata-rata Nilai	Kategori
Eksperimen (B4)	60,00	BSH
Kontrol (B2)	48,54	MB

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Pada treatment pertama, seluruh anak kelompok eksperimen telah berada pada kategori BSH, sedangkan pada kelompok kontrol masih terdapat 8 anak (66,7%) dalam kategori MB dan 4 anak (33,3%) dalam kategori BSH. Hasil tersebut menunjukkan adanya perkembangan awal setelah penerapan *cooking class* berbasis budaya Melayu.



Gambar 2. Rata-rata Nilai Treatment 1 Kelompok Eksperimen dan Kontrol

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

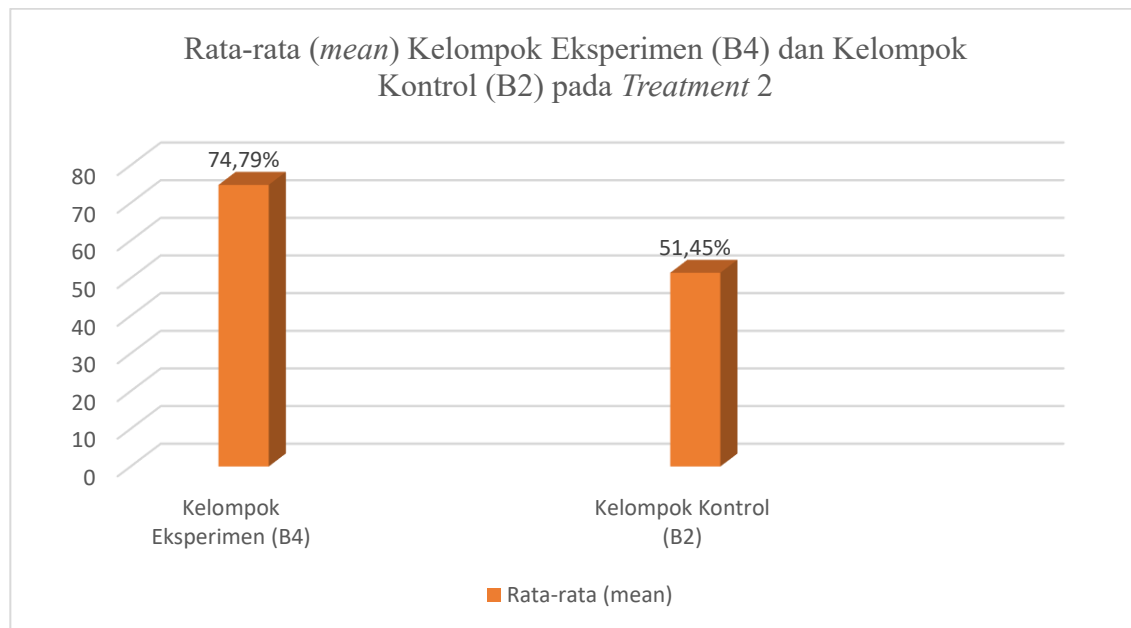
Pada treatment kedua, peningkatan kelompok eksperimen semakin terlihat. Rata-rata nilai kelompok eksperimen mencapai 74,79, sedangkan kelompok kontrol hanya mencapai 51,45.

Tabel 3. Perbandingan Hasil Treatment 2

Kelompok	Rata-rata Nilai	Kategori
Eksperimen (B4)	74,79	BSH
Kontrol (B2)	51,45	BSH

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Pada kelompok eksperimen terdapat 8 anak (66,7%) yang berada pada kategori BSH dan 4 anak (33,3%) telah mencapai kategori BSB. Sementara itu, kelompok kontrol masih terdiri atas 6 anak (50%) dalam kategori MB dan 6 anak (50%) dalam kategori BSH.

**Gambar 3. Rata-rata Nilai Treatment 2 Kelompok Eksperimen dan Kontrol**

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Peningkatan pada treatment kedua menunjukkan bahwa aktivitas membuat Kue Kemojo memberikan kesempatan kepada anak untuk mengembangkan kemampuan mengamati perubahan bahan, menghitung, mengelompokkan, mengikuti tahapan kegiatan, serta memecahkan masalah sederhana.

5. Hasil Post-test

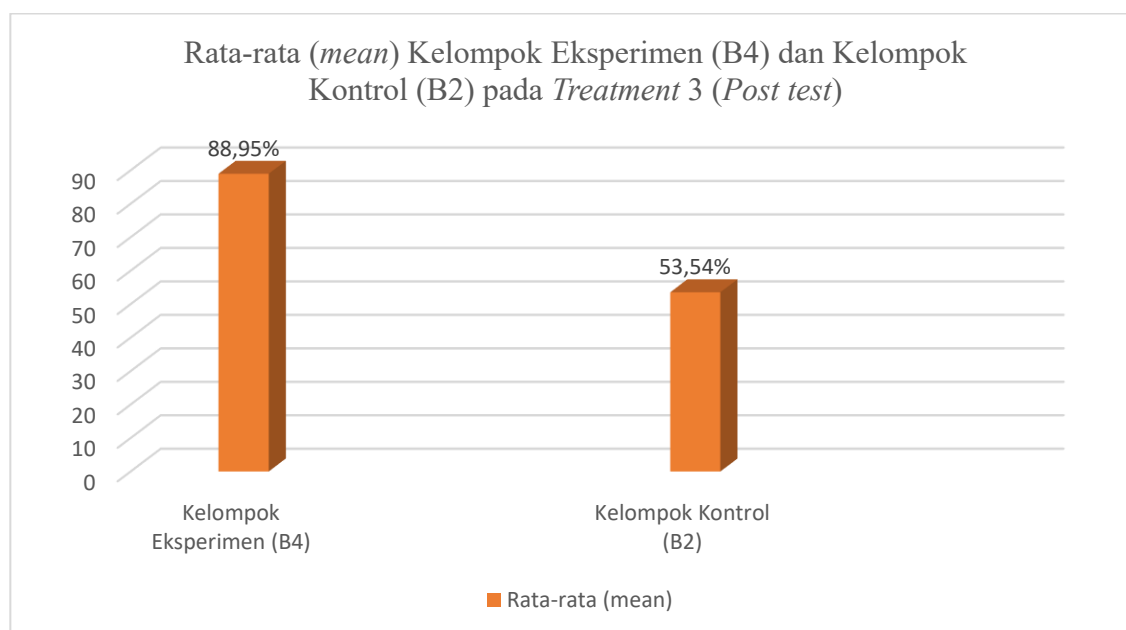
Treatment ketiga sekaligus digunakan sebagai post-test. Pada tahap ini kelompok eksperimen membuat Roti Jala, sedangkan kelompok kontrol mengikuti pembelajaran konvensional. Hasil pengukuran menunjukkan perbedaan yang semakin besar antara kedua kelompok.

Tabel 4. Perbandingan Hasil Post-test Kelompok Eksperimen dan Kontrol

Kelompok	Jumlah Anak	Total Skor Mentah	Rata-rata Nilai Akhir	Kategori
Eksperimen (B4)	12	427	88,95	BSB
Kontrol (B2)	12	257	53,54	BSH

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Berdasarkan Tabel 4, rata-rata post-test kelompok eksperimen mencapai 88,95, sedangkan kelompok kontrol hanya 53,54. Pada kelompok eksperimen, sebanyak 11 anak (91,7%) berada pada kategori BSB dan 1 anak (8,3%) berada pada kategori BSH. Sementara itu, kelompok kontrol terdiri atas 9 anak (75%) pada kategori BSH dan 3 anak (25%) pada kategori MB. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa setelah diberikan *cooking class* berbasis budaya Melayu, perkembangan kognitif kelompok eksperimen lebih tinggi dibandingkan kelompok kontrol.

**Gambar 4. Rata-rata Nilai Post-test Kelompok Eksperimen dan Kontrol**

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

6. Rekapitulasi Perkembangan Nilai Kognitif

Perkembangan kemampuan kognitif anak pada setiap tahap penelitian dapat dilihat melalui perbandingan rata-rata nilai berikut.

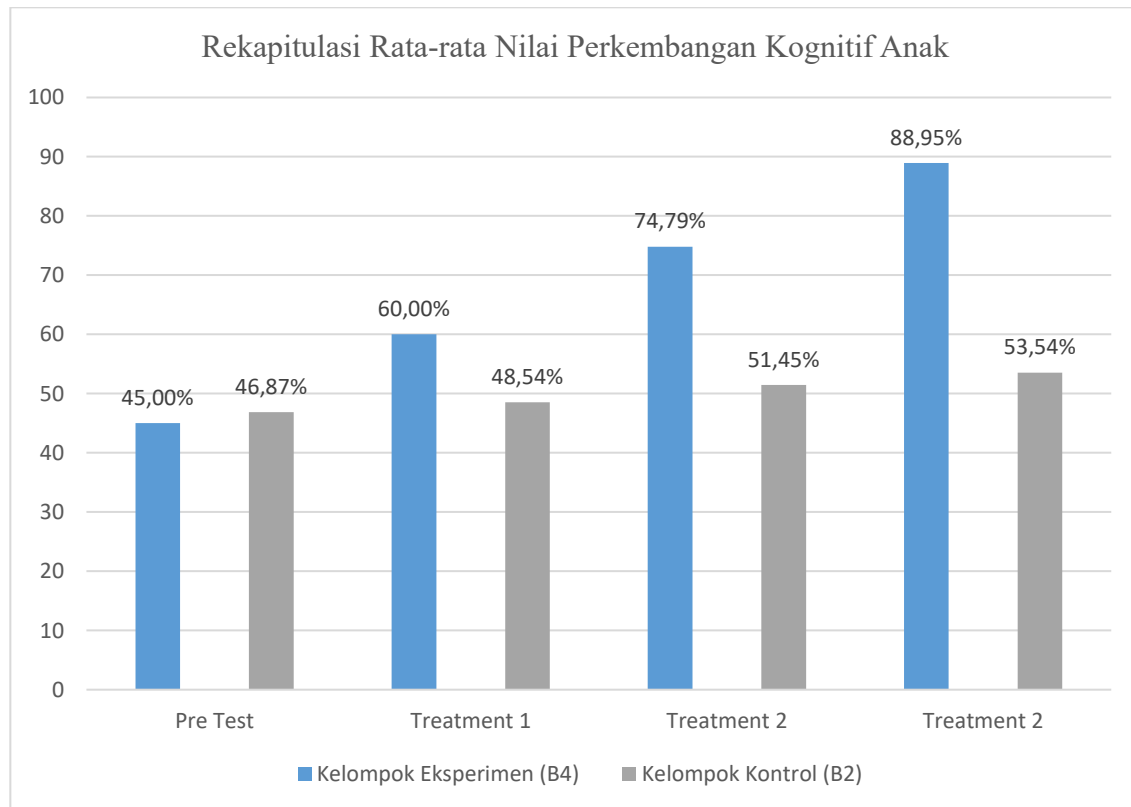
Tabel 5. Rekapitulasi Rata-rata Perkembangan Kognitif Anak

Kelompok	Pre-test	Treatment 1	Treatment 2	Post-test	Peningkatan
Eksperimen (B4)	45,00	60,00	74,79	88,95	+43,95
Kontrol (B2)	46,87	48,54	51,45	53,54	+6,67

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Tabel 5. menunjukkan bahwa kelompok eksperimen mengalami peningkatan rata-rata sebesar 43,95 poin, dari 45,00 menjadi 88,95. Sementara itu, kelompok kontrol hanya

mengalami peningkatan sebesar 6,67 poin, dari 46,87 menjadi 53,54. Perbedaan peningkatan tersebut menunjukkan bahwa perkembangan kognitif anak pada kelompok yang mengikuti *cooking class* berbasis budaya Melayu jauh lebih besar dibandingkan kelompok yang mengikuti pembelajaran konvensional.



Gambar 5. Rekapitulasi Rata-rata Perkembangan Kognitif Anak

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Gambar tersebut memperlihatkan pola peningkatan yang konsisten pada kelompok eksperimen dari tahap pre-test hingga post-test. Sebaliknya, peningkatan kelompok kontrol relatif rendah dan cenderung landai.

7. Hasil Uji Persyaratan Analisis

Sebelum dilakukan pengujian hipotesis, terlebih dahulu dilakukan uji normalitas dan homogenitas. Uji normalitas menggunakan Shapiro-Wilk karena jumlah subjek pada masing-masing kelompok kurang dari 50. Hasil pengujian menunjukkan bahwa data post-test kelompok eksperimen memiliki nilai Sig. 0,058, sedangkan kelompok kontrol sebesar 0,094. Kedua nilai tersebut lebih besar dari 0,05 sehingga data post-test dinyatakan berdistribusi normal.

Tabel 6. Hasil Uji Normalitas Data Post-test

Kelompok	Shapiro-Wilk	df	Sig.	Kesimpulan
Eksperimen (B4)	0,865	12	0,058	Normal
Kontrol (B2)	0,882	12	0,094	Normal

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Selanjutnya, uji homogenitas menggunakan *Levene's Test* memperoleh nilai Sig. sebesar $0,349 > 0,05$, sehingga varians data kedua kelompok dinyatakan homogen.

Tabel 7. Hasil Uji Homogenitas

Levene Statistic	df1	df2	Sig.	Kesimpulan
0,914	1	22	0,349	Homogen

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Dengan demikian, data memenuhi prasyarat untuk dilakukan analisis menggunakan statistik parametrik.

8. Hasil Uji Hipotesis

Pengujian hipotesis dilakukan menggunakan Independent Samples T-Test dengan bantuan SPSS untuk mengetahui perbedaan perkembangan kognitif antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol setelah perlakuan.

Tabel 8. Hasil Independent Samples T-Test

Variabel	t hitung	Df	Sig. (2-tailed)	Kesimpulan
Perkembangan Kognitif	14,242	22	0,000	H_0 ditolak, H_a diterima

Sumber: Olahan Data Penelitian, 2026.

Hasil uji t menunjukkan nilai t hitung = 14,242, sedangkan t tabel = 2,074, sehingga t hitung $>$ t tabel. Nilai Sig. (2-tailed) sebesar $0,000 < 0,05$ juga menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Dengan demikian, H_0 ditolak dan H_a diterima, sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dari cooking class berbasis budaya Melayu terhadap perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun di TK Negeri Pembina Sungai Mandau.

PEMBAHASAN

1. Penerapan Metode Cooking Class Berbasis Budaya Melayu dalam Meningkatkan Kemampuan Kognitif Anak

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode cooking class berbasis budaya Melayu memberikan pengalaman pembelajaran yang konkret, aktif, dan bermakna bagi anak

usia 5–6 tahun di TK Negeri Pembina Sungai Mandau. Pelaksanaan pembelajaran dilakukan dalam tiga tahap, yaitu membuat Minuman Laksamana Mengamuk, Kue Kemojo, dan Roti Jala. Ketiga kegiatan tersebut tidak hanya mengenalkan makanan tradisional Melayu kepada anak, tetapi juga memberikan stimulasi terhadap kemampuan mengamati, mengelompokkan, menghitung, membandingkan, mengikuti urutan kegiatan, memecahkan masalah sederhana, serta menghasilkan gagasan kreatif. Dengan demikian, cooking class tidak hanya menjadi kegiatan memasak, tetapi menjadi media pembelajaran yang mengintegrasikan pengalaman sensoris, matematika sederhana, sains awal, kreativitas, dan interaksi sosial dalam satu kegiatan pembelajaran.

Temuan tersebut sejalan dengan penelitian (Putri & Mahyuddin, 2023) yang menemukan bahwa kegiatan cooking class memberikan pengaruh signifikan terhadap perkembangan kognitif anak. Dalam penelitian tersebut, cooking class memberikan kesempatan kepada anak untuk terlibat langsung dalam kegiatan mengobservasi, membandingkan, mengelompokkan, mengurutkan, serta memahami bentuk dan karakteristik benda selama proses memasak. Hasil penelitian tersebut memperkuat temuan penelitian ini karena aktivitas memasak yang diberikan kepada anak di TK Negeri Pembina Sungai Mandau juga menempatkan anak sebagai pelaku utama dalam proses pembelajaran. Anak tidak hanya menerima informasi dari guru, tetapi memperoleh pengetahuan melalui pengalaman langsung dengan bahan dan alat yang digunakan.

Hasil penelitian ini juga memiliki kesesuaian dengan penelitian (Sumarseh & Suryana, 2021) yang menunjukkan bahwa kegiatan fun cooking dapat meningkatkan perkembangan kognitif anak usia dini. Penelitian tersebut menemukan adanya perbedaan kemampuan kognitif sebelum dan sesudah kegiatan fun cooking, sehingga kegiatan memasak dinilai dapat menjadi aktivitas pembelajaran yang menyenangkan sekaligus memberikan stimulasi kognitif kepada anak. Dalam penelitian ini, aktivitas membuat Laksamana Mengamuk, Kue Kemojo, dan Roti Jala memberikan kesempatan kepada anak untuk melakukan pengamatan terhadap warna, bentuk, aroma, tekstur, jumlah, dan perubahan bahan. Aktivitas tersebut membuat konsep yang sebelumnya bersifat abstrak menjadi lebih konkret dan mudah dipahami oleh anak.

Penerapan cooking class berbasis budaya Melayu juga memperlihatkan bahwa unsur budaya lokal dapat menjadi konteks pembelajaran yang bermakna. Penggunaan makanan tradisional seperti Laksamana Mengamuk, Kue Kemojo, dan Roti Jala membuat anak belajar melalui lingkungan budaya yang dekat dengan kehidupan masyarakat Melayu Riau. Anak tidak

hanya memperoleh stimulasi kognitif, tetapi juga mengenal makanan tradisional dan nilai budaya yang terdapat di lingkungan sekitarnya. Hal ini sejalan dengan gagasan etnopedagogi yang menempatkan budaya lokal sebagai sumber dan konteks pembelajaran. Dalam penelitian (Sugara & Sugito, 2022) menjelaskan bahwa etnopedagogi memberikan peluang untuk mengintegrasikan nilai-nilai budaya lokal ke dalam proses pendidikan sehingga pembelajaran menjadi lebih kontekstual dan dekat dengan pengalaman peserta didik.

Dari perspektif perkembangan kognitif, kegiatan cooking class juga sesuai dengan karakteristik belajar anak usia dini yang membutuhkan pengalaman konkret. Anak usia 5–6 tahun lebih mudah memahami konsep ketika berhadapan langsung dengan benda dan situasi yang dapat diamati. Dalam kegiatan membuat Laksamana Mengamuk, misalnya, anak belajar menghitung potongan mangga, mengenali warna dan tekstur bahan, serta membandingkan jumlah bahan. Pada kegiatan membuat Kue Kemojo, anak mulai mengidentifikasi bentuk, ukuran, tekstur, dan perubahan bahan setelah melalui proses pengolahan. Sementara itu, pada kegiatan membuat Roti Jala, anak belajar mengikuti tahapan secara berurutan, memperkirakan jumlah adonan, serta menemukan solusi ketika adonan terlalu kental atau bentuk roti tidak sesuai. Proses tersebut menunjukkan bahwa kegiatan memasak dapat menjadi wahana stimulasi kemampuan berpikir logis dan pemecahan masalah.

Temuan ini juga diperkuat oleh (Karlina et al., 2021) yang mengembangkan kegiatan cooking class berbasis active learning untuk meningkatkan kemampuan kognitif anak. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa cooking class dapat digunakan sebagai kegiatan pembelajaran aktif untuk mendukung perkembangan kognitif anak. Persamaannya dengan penelitian ini terletak pada keterlibatan aktif anak dalam seluruh tahapan kegiatan. Anak diberikan kesempatan untuk mengamati, mencoba, mengikuti instruksi, dan menyelesaikan tugas secara langsung sehingga proses pembelajaran tidak berpusat pada guru.

Selain aspek kognitif, pelaksanaan cooking class juga memberikan kesempatan kepada anak untuk mengembangkan kemandirian dan kemampuan sosial. Anak belajar mengambil bahan, menggunakan alat dengan arahan guru, menyelesaikan tugas, bekerja sama dengan teman, berbagi alat, dan menunggu giliran. Temuan ini sejalan dengan penelitian (Rahmadini et al., 2025) yang menunjukkan bahwa cooking class efektif dalam membangun kemandirian anak usia dini melalui pembelajaran berbasis pengalaman. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa cooking class dapat meningkatkan keaktifan, perhatian, rasa ingin tahu, dan perilaku sosial anak. Dengan demikian, meskipun fokus penelitian ini adalah

perkembangan kognitif, pelaksanaan cooking class secara tidak langsung juga menciptakan lingkungan belajar yang mendukung perkembangan anak secara lebih holistik.

Penggunaan makanan tradisional Melayu sebagai materi pembelajaran juga menjadi keunggulan tersendiri dalam penelitian ini. Anak memperoleh pengalaman belajar yang tidak terpisah dari konteks budaya lokal. Hal tersebut menjadikan kegiatan lebih menarik dan memberikan pengalaman yang lebih bermakna. Begitupula (Nawangsih & Isnaningsih, 2024; Firmawati et al., 2023) juga menunjukkan bahwa cooking class dapat digunakan untuk meningkatkan pengetahuan anak melalui pengalaman langsung dalam mengenal bahan makanan dan proses pengolahannya. Penelitian tersebut menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan anak setelah penerapan kegiatan cooking class. Temuan tersebut memperkuat bahwa kegiatan memasak dapat berfungsi sebagai media pembelajaran yang menghubungkan pengetahuan dengan pengalaman nyata anak.

Meskipun memberikan berbagai manfaat, penerapan cooking class berbasis budaya Melayu memiliki beberapa keterbatasan. Kegiatan membutuhkan persiapan bahan dan alat yang lebih banyak dibandingkan pembelajaran konvensional, memerlukan waktu yang relatif lebih panjang, serta membutuhkan pengawasan guru yang lebih intensif, terutama ketika anak berinteraksi dengan alat atau sumber panas. Selain itu, kegiatan memasak membutuhkan biaya untuk menyediakan bahan makanan pada setiap pertemuan. Oleh karena itu, penerapan cooking class perlu dirancang secara matang dengan memperhatikan keamanan anak, kesesuaian bahan, pembagian kelompok, ketersediaan sarana, serta tingkat kesulitan aktivitas berdasarkan usia dan kemampuan anak. Secara keseluruhan, hasil penelitian menunjukkan bahwa cooking class berbasis budaya Melayu mampu menciptakan pembelajaran yang aktif, konkret, kontekstual, dan menyenangkan. Anak memperoleh kesempatan untuk belajar melalui pengalaman langsung sekaligus mengenal budaya lokal. Dengan demikian, metode ini dapat menjadi alternatif pembelajaran bagi guru PAUD untuk memberikan stimulasi perkembangan kognitif melalui kegiatan yang dekat dengan kehidupan anak.

2. Besarnya Pengaruh Metode Cooking Class Berbasis Budaya Melayu terhadap Perkembangan Kognitif Anak

Besarnya pengaruh metode cooking class berbasis budaya Melayu dapat dilihat dari perbedaan perkembangan kemampuan kognitif antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai rata-rata kelompok eksperimen meningkat dari 45,00 pada pre-test menjadi 88,95 pada post-test, sehingga memperoleh peningkatan

sebesar 43,95 poin. Sementara itu, kelompok kontrol hanya meningkat dari 46,87 menjadi 53,54, atau mengalami peningkatan sebesar 6,67 poin. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa peningkatan kemampuan kognitif pada kelompok yang memperoleh cooking class berbasis budaya Melayu jauh lebih besar dibandingkan kelompok yang mengikuti pembelajaran konvensional.

Perbedaan tersebut semakin diperkuat oleh hasil Independent Samples T-Test yang memperoleh nilai $t_{hitung} = 14,242$, sedangkan $t_{tabel} = 2,074$, dengan nilai $Sig. (2-tailed) = 0,000 < 0,05$. Hasil tersebut menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara perkembangan kognitif anak pada kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Dengan demikian, hipotesis alternatif (H_a) diterima dan hipotesis nol (H_0) ditolak. Artinya, penerapan metode cooking class berbasis budaya Melayu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun di TK Negeri Pembina Sungai Mandau.

Temuan tersebut memiliki kesesuaian yang kuat dengan penelitian (Putri & Mahyuddin, 2023; Adhimah et al., 2023) yang menggunakan desain quasi-experiment dan menemukan bahwa kegiatan cooking class berpengaruh signifikan terhadap perkembangan kognitif anak. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa kegiatan memasak memberikan kesempatan kepada anak untuk melakukan observasi, perbandingan, pengelompokan, pengurutan, dan memahami karakteristik benda. Kesamaan hasil ini menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis aktivitas nyata memiliki potensi yang kuat dalam memberikan stimulasi terhadap kemampuan kognitif anak dibandingkan pembelajaran yang hanya mengandalkan aktivitas konvensional.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian (Sumarseh & Suryana, 2021; Izzah & Zulfahmi, 2026) yang menemukan bahwa kegiatan fun cooking dapat meningkatkan kemampuan kognitif anak. Penelitian tersebut menunjukkan hasil uji Wilcoxon dengan nilai signifikansi 0,001, yang mengindikasikan adanya perbedaan kemampuan kognitif antara kondisi sebelum dan sesudah kegiatan fun cooking. Kesamaan tersebut memperlihatkan bahwa kegiatan memasak memberikan stimulus yang memungkinkan anak menggunakan berbagai kemampuan kognitif secara bersamaan, seperti mengingat, mengamati, menghitung, mengklasifikasikan, dan memecahkan masalah.

Peningkatan yang terjadi secara bertahap dalam penelitian ini juga menjadi temuan penting. Nilai rata-rata kelompok eksperimen meningkat dari 45,00 pada pre-test menjadi 60,00 pada treatment 1, kemudian 74,79 pada treatment 2, dan mencapai 88,95 pada treatment

3/post-test. Pola tersebut menunjukkan bahwa pemberian stimulasi secara berulang dengan tingkat aktivitas yang semakin kompleks dapat membantu anak membangun pengalaman dan pengetahuan secara bertahap. Pada treatment pertama, anak mulai beradaptasi dengan aktivitas memasak melalui kegiatan membuat Laksamana Mengamuk. Pada treatment kedua, kemampuan anak berkembang melalui kegiatan yang lebih kompleks seperti membuat Kue Kemojo. Selanjutnya, pada treatment ketiga anak menghadapi tantangan yang lebih tinggi melalui kegiatan membuat Roti Jala.

Peningkatan tersebut berbeda dengan kelompok kontrol yang hanya mengalami kenaikan dari 46,87 menjadi 53,54. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pembelajaran konvensional tetap dapat memberikan perkembangan, tetapi peningkatannya relatif kecil dibandingkan pembelajaran yang melibatkan pengalaman konkret dan aktivitas langsung. Hasil ini memperkuat penelitian (Karlina et al., 2021) mengenai cooking class berbasis active learning yang menunjukkan bahwa keterlibatan aktif anak dalam kegiatan memasak dapat digunakan untuk mendukung perkembangan kemampuan kognitif.

Besarnya peningkatan pada kelompok eksperimen juga dapat dipahami dari karakteristik kegiatan cooking class yang memberikan stimulus pada berbagai kemampuan secara bersamaan. Ketika membuat Laksamana Mengamuk, anak belajar mengenali bahan dan menghitung jumlah potongan buah. Ketika membuat Kue Kemojo, anak belajar mengklasifikasikan bahan, mengenali ukuran dan bentuk, serta mengamati perubahan bahan selama proses pengolahan. Pada kegiatan membuat Roti Jala, anak menghadapi persoalan yang membutuhkan kemampuan memecahkan masalah, seperti ketika adonan terlalu kental, cetakan tersumbat, atau bentuk roti tidak sesuai. Situasi tersebut memberikan kesempatan kepada anak untuk mencoba, melakukan kesalahan, memperbaiki, dan menemukan solusi.

Hasil tersebut juga mendukung penelitian (Wardhani & Wahyuni, 2023) yang menunjukkan bahwa cooking class dapat meningkatkan pengetahuan anak melalui aktivitas yang melibatkan pengalaman langsung. Selain itu, penelitian (Rahmadini et al., 2025) memperlihatkan bahwa cooking class dengan pendekatan quasi-experiment dapat memberikan hasil yang lebih baik dibandingkan pembelajaran konvensional dalam membangun kemandirian anak. Meskipun variabel yang diukur berbeda, kedua penelitian tersebut memperkuat argumentasi bahwa cooking class merupakan pembelajaran berbasis pengalaman yang mampu meningkatkan keterlibatan dan kemampuan anak.

Dengan demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa cooking class berbasis budaya Melayu bukan hanya efektif karena aktivitas memasaknya, tetapi karena metode tersebut menggabungkan pengalaman konkret, aktivitas pemecahan masalah, interaksi sosial, pengenalan budaya lokal, serta kesempatan bagi anak untuk mengeksplorasi dan menemukan sesuatu secara langsung. Keunggulan tersebut menjadi faktor yang menjelaskan mengapa kelompok eksperimen memperoleh peningkatan sebesar 43,95 poin, sedangkan kelompok kontrol hanya meningkat sebesar 6,67 poin. Oleh karena itu, cooking class berbasis budaya Melayu dapat dipertimbangkan sebagai salah satu alternatif metode pembelajaran PAUD yang efektif untuk memberikan stimulasi perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode cooking class berbasis budaya Melayu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap perkembangan kognitif anak usia 5–6 tahun di TK Negeri Pembina Sungai Mandau. Pelaksanaan pembelajaran melalui tiga kegiatan, yaitu membuat Minuman Laksamana Mengamuk, Kue Kemojo, dan Roti Jala, memberikan pengalaman belajar yang konkret, aktif, menyenangkan, dan kontekstual. Anak memperoleh kesempatan untuk mengamati, mengelompokkan, menghitung, membandingkan, mengikuti urutan kegiatan, memecahkan masalah sederhana, serta mengembangkan kreativitas melalui aktivitas memasak secara langsung. Secara kuantitatif, kelompok eksperimen mengalami peningkatan nilai rata-rata dari 45,00 pada pre-test menjadi 88,95 pada post-test, atau meningkat sebesar 43,95 poin, sedangkan kelompok kontrol hanya meningkat dari 46,87 menjadi 53,54, atau sebesar 6,67 poin. Hasil Independent Samples T-Test menunjukkan nilai $t_{hitung} = 14,242 > t_{tabel} = 2,074$ dengan $Sig. (2-tailed) = 0,000 < 0,05$, sehingga H_0 ditolak dan H_a diterima. Dengan demikian, cooking class berbasis budaya Melayu terbukti lebih efektif dibandingkan pembelajaran konvensional dalam menstimulasi perkembangan kognitif anak, khususnya kemampuan mengamati, mengklasifikasi, berhitung, menerapkan pengalaman, berpikir kreatif, dan memecahkan masalah sederhana.

Kontribusi penelitian ini memberikan kontribusi secara teoretis, praktis, dan kontekstual dalam pengembangan pembelajaran anak usia dini. Secara teoretis, penelitian memperkuat pandangan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman langsung dapat memberikan stimulasi yang efektif terhadap perkembangan kognitif anak karena anak belajar

melalui objek konkret dan aktivitas nyata. Secara praktis, penelitian menghasilkan alternatif metode pembelajaran bagi guru PAUD berupa cooking class berbasis budaya Melayu yang tidak hanya berorientasi pada kegiatan memasak, tetapi mengintegrasikan kemampuan kognitif, kreativitas, kemandirian, kerja sama, serta pemecahan masalah dalam satu aktivitas pembelajaran. Secara kontekstual, penelitian ini memberikan kontribusi dalam pemanfaatan kuliner tradisional Melayu, seperti Laksamana Mengamuk, Kue Kemojo, dan Roti Jala, sebagai sumber belajar berbasis kearifan lokal sehingga proses pembelajaran menjadi lebih dekat dengan lingkungan budaya anak. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa budaya lokal dapat dikembangkan menjadi media pembelajaran yang konkret, menyenangkan, dan relevan untuk mendukung perkembangan anak usia dini sekaligus membantu memperkenalkan dan melestarikan budaya lokal sejak usia dini.

Rekomendasi penelitian selanjutnya disarankan untuk mengembangkan kajian mengenai cooking class berbasis budaya lokal dengan jumlah sampel yang lebih besar dan melibatkan beberapa satuan PAUD dari wilayah atau karakteristik budaya yang berbeda agar hasil penelitian memiliki daya generalisasi yang lebih kuat. Penelitian berikutnya juga dapat menggunakan desain eksperimen yang lebih kompleks, seperti pre-test-post-test control group dengan jumlah pertemuan yang lebih panjang atau randomized controlled trial, serta mengukur tidak hanya perkembangan kognitif tetapi juga aspek bahasa, sosial-emosional, motorik halus, kreativitas, kemandirian, dan kemampuan mengenal budaya lokal. Selain itu, peneliti berikutnya dapat membandingkan cooking class berbasis budaya Melayu dengan cooking class berbasis budaya daerah lain untuk mengetahui sejauh mana unsur kearifan lokal memengaruhi efektivitas pembelajaran. Pengembangan instrumen observasi yang lebih terperinci dan pengukuran keberlanjutan hasil belajar juga diperlukan untuk mengetahui apakah peningkatan kemampuan kognitif yang diperoleh anak dapat bertahan dalam jangka waktu yang lebih panjang. Dengan demikian, penelitian selanjutnya diharapkan dapat menghasilkan model cooking class berbasis kearifan lokal yang lebih sistematis, aman, terukur, dan mudah diterapkan oleh guru PAUD.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhimah, S., Bachri, B. S., & Jannah, M. (2023). The effect of cooking class on the cognitive abilities of Group A kindergarten children in Cluster IV, Gedangan District, Sidoarjo. *Prisma Sains: Jurnal Pengkajian Ilmu dan Pembelajaran Matematika dan IPA IKIP Mataram*, 11(1), 94–100. <https://doi.org/10.33394/j-ps.v11i1.6714>

- Agustianti, R., Nussifera, L., Angelianawati, L., Meliana, I., Sidik, E. A., Nurlaila, Q., Simarmata, N., & Himawan, I. S. (2022). *Metode penelitian kuantitatif dan kualitatif*. Tohar Media.
- Anjarwati, A. (2024). *Metodologi penelitian kuantitatif*. CV Rey Media Grafika.
- Firmawati, A. N., Amini, S., & Khotimah, N. (2023). Penerapan kegiatan cooking class terhadap kemampuan sains anak usia dini. *Journal of Education Research*, 4(2), 785–792. <https://doi.org/10.37985/jer.v4i2.267>
- Fitriyani, L. F., Palenewen, E., & Satriana, M. (2025). Pengaruh bermain geometri untuk meningkatkan kemampuan kognitif anak usia 5–6 tahun. *Aulad: Journal on Early Childhood*, 8(1), 464–472. <https://doi.org/10.31004/aulad.v8i1.1019>
- Guslinda, Kurnia, R., & Lutfiah. (2018). *Media pembelajaran anak usia dini*. Jakad Media Publishing.
- Harsono, I., Wonar, K., Desviona, N., Utama, R. C., Masruroh, M., Damayanti, I. D., Andriani, V. S., Rospida, L., Salle, H. T., & Wati, D. C. (2024). *Buku ajar metode statistika 1*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.
- Izzah, P. A. S., & Zulfahmi, M. N. (2026). Penanaman kemampuan berpikir konstruktif anak usia dini melalui kegiatan cooking class. *PAUD Lectura: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 10(3), 19–27. <https://doi.org/10.31849/at6xrf48>
- Karlina, L., Haryono, S. E., & Anggraini, H. (2021). Pengembangan kegiatan cooking class berbasis active learning untuk meningkatkan kemampuan kognitif anak kelompok A. *Lucerna: Jurnal Riset Pendidikan dan Pembelajaran*, 1(2), 56–62. <https://doi.org/10.56393/lucerna.v1i2.562>
- Mauliani, P., & Lestari, G. D. (2025). Peran ibu untuk meningkatkan perkembangan kognitif anak usia 2 tahun di Desa Mojowarno Kabupaten Jombang. *J+PLUS: Jurnal Mahasiswa Pendidikan Luar Sekolah*, 14(1), 162–172. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-pendidikan-luar-sekolah/article/view/67296>
- Mujtahid, M., Assidiqi, A. H., & Sadiyah, D. (2025). Implementasi pembelajaran mendalam (*deep learning*) di sekolah dasar sebagai penguatan Kurikulum Merdeka. *Jurnal Ilmu Pendidikan Guru Sekolah Dasar dan Usia Dini*, 2(2), 31–36. <https://doi.org/10.70134/pedasud.v2i2.711>
- Nawangsih, N., & Isnaningsih, A. (2024). Cooking class sebagai upaya peningkatan pengetahuan makanan bergizi anak usia 5–6 tahun. *Journal of Education Research*, 5(3), 3481–3488. <https://doi.org/10.37985/jer.v5i3.1426>
- Putri, Y. D., & Mahyuddin, N. (2023). Pengaruh kegiatan cooking class terhadap perkembangan kognitif anak. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 7(4), 4259–4266. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v7i4.5160>
- 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. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v9i2.6899>
- Rambe, H. Y. (2020). *Upaya meningkatkan kemampuan motorik halus anak melalui cooking class pada anak kelompok B di RA TPI Bakaran Batu tahun pelajaran 2020/2021* [Thesis, Universitas Terbuka Medan].
- Reken, F., Junita, A., Hallatu, Y. A., Rosmita, E., Welly, W., Hwihanus, H., Sya'ban, M. F., Radianto, A. J. V., Akbar, W. K., & Yusnita, Y. (2024). *Metode penelitian kuantitatif*. Gita Lentera.
- Rohita. (2021). *Metode penelitian tindakan kelas: Panduan praktis untuk mahasiswa dan guru*. Deepublish.

- Rusmawati, R. (2025). Peran guru untuk membentuk kemandirian anak melalui cooking class. *Unisan Jurnal*, 4(2), 274–283. <https://journal.unsur.ac.id/index.php/unisanjournal/article/view/3857>
- Sugara, U., & Sugito. (2022). Etnopedagogi: Gagasan dan peluang penerapannya di Indonesia. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 7(2), 93–104. <https://doi.org/10.24832/jpnk.v7i2.2888>
- Sugiyono. (2023). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suhartono, S., Ndrumawan, A., & Anam, S. (2021). *Group investigation: Konsep dan implementasi dalam pembelajaran*. Academia Publication.
- Sumarseh, S., & Suryana, D. (2021). Fun cooking untuk perkembangan kognitif anak usia dini selama pembelajaran jarak jauh. *Jurnal Obsesi: Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(3), 2061–2066. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v6i3.1936>
- Sumilih, D. A., Pujiriyani, D. W., Jaya, A., Ras, A., Subiyantoro, A., Rianty, E., Rachmaningtyas, N. A., & Mesya, M. (2025). *Metode penelitian kuantitatif*. PT Star Digital Publishing.
- Sutha, & Wijayanti, D. (2019). *Biostatistika: Buku ajar*. Media Nusa Creative.
- Veronica, N. (2022). *Kemampuan mengelompokkan benda berdasarkan jenisnya (4–5 tahun)*. UMSurabaya Publishing.
- Wardhani, A. E., & Wahyuni, A. (2023). Pembelajaran cooking class dalam meningkatkan keterampilan motorik halus anak. *Edukatif: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 5(2), 1707–1718. <https://doi.org/10.31004/edukatif.v5i2.5518>