

Pelatihan Pembuatan Roti Pizza Melalui Pembelajaran Sentra Memasak Anak Usia 4-6 Tahun di PAUD Terpadu Al-Banna Mataram

Abstract

The aim of training in making pizza rot through cooking centers is so that children can learn about size, texture, and taste. They can learn different types of food and can compare foods, recognize, similarities and differences. children can also develop confidence when they have the opportunity to prepare food that will be enjoyed by classmates and teachers, with only planning and thinking, cooking activities can be an important part of the curriculum child learning. the selection of training in Islamic Pearl PAUD because the PAUD already uses the learning center model but there is no cooking center learning, the PAUD only uses a few centers. The method used in community service activities is in the form of counseling / education using the demonstration method. Children involved are 20. Community service activities include training in making pizza bread in order to develop all aspects of development, growth, various kinds of intelligence, creativity, imagination, independence and racial self-confidence of children.

Abstrak

Tujuan dari pelatihan pembuatan roti pizza melalui sentra masak yaitu agar anak dapat belajar mengenai ukuran, tekstur, dan rasa. Mereka bisa mempelajari jenis makanan yang berbeda dan bisa membandingkan makanan, mengenali, persamaan dan perbedaan. Anak juga dapat mengembangkan kepercayaan diri saat mereka memiliki kesempatan menyiapkan makanan yang akan dinikmati teman sekelas dan guru, dengan hanya perencanaan dan pemikiran, aktivitas memasak bisa menjadi bagian penting dalam kurikulum pembelajaran anak. pemilihan pelatihan di PAUD Terpadu Al-Banna Mataram karena pada PAUD tersebut sudah menggunakan model pembelajaran sentra akan tetapi belum ada pembelajaran sentra memasak, di PAUD tersebut hanya menggunakan beberapa sentra. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah dalam bentuk penyuluhan/edukasi dengan menggunakan metode demonstrasi. Anak-anak yang terlibat sebanyak 20 orang. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini meliputi pelatihan pembuatan roti pizza guna mengembangkan seluruh aspek perkembangan, pertumbuhan, berbagai macam kecerdasan, kreatifitas, daya imajinasi, kemandirian serta rasa percaya diri anak.

PENDAHULUAN

Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) adalah wahana bermain sambil belajar yang penuh keceriaan dan kebebasan. Dengan demikian memungkinkan anak untuk berekspresi dan mengembangkan bakat, minat dan kreatifitasnya. Sekaligus juga mendapatkan pengetahuan keterampilan serta pengembangan sikap perilaku anak dalam suasana yang menyenangkan, PAUD berfungsi membina, menumbuhkan, dan mengembangkan seluruh potensi yang dimiliki anak pada usia dini secara optimal sehingga terbentuk perilaku dan kemampuan dasar sesuai dengan tahap perkembangannya agar memiliki kesiapan untuk memasuki pendidikan selanjutnya.

Pengalaman belajar anak usia

dini akan bermakna apabila adanya pemberian kesempatan untuk dapat mencoba dan mencari tahu serta membangun pengetahuannya sendiri berdasarkan pengalaman. Lingkungan belajar memberikan pengaruh apa dan bagaimana anak belajar. Penataan pembelajaran yang kondusif, dari pendidik yang mengelolanya, selain itu penataan lingkungan belajar terkait dengan pemilihan model pembelajaran yang diterapkan. Secara umum penataan lingkungan belajar untuk memberikan situasi yang kondusif untuk memfasilitasi perkembangan dan belajar secara optimal, Salah satu kegiatan pembelajaran yang efektif untuk mengembangkan aspek perkembangan anak melalui model pembelajaran sentra.

Model pembelajaran berbasis

sentra adalah model pembelajaran yang dilakukan di dalam “lingkaran” (*circile times*) dan sentra bermain. Lingkaran adalah saat ketika guru duduk bersama anak dengan posisi melingkar untuk memberikan pijakan kepada anak yang dilakukan sebelum dan sesudah bermain. Sentra bermain adalah zona atau area bermain anak yang dilengkapi dengan seperangkat alat bermain, yang berfungsi sebagai pijakan lingkungan yang diperlukan untuk mengembangkan seluruh potensi dasar anak didik dalam berbagai aspek perkembangannya secara seimbang. Setiap sentra mendukung perkembangan anak dalam tiga jenis bermain yaitu bermain sensori motor atau fungsional, bermain peran dan bermain kondusif (membangun pemikiran anak).

Menurut Mpulyasa (2017) model pembelajaran memasak ini sangat layak dijadikan contoh, dan diterapkan di pendidikan anak usia dini (PAUD) karena, model pembelajaran ini sangat menyenangkan, tidak membosankan dan merupakan pengalaman yang luar biasa bagi anak, dimana anak diajak untuk memasak makan yang dimakan sendiri. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan tim mengenai pembelajaran sentra cooking, tim berpendapat bahwa dengan melakukan kegiatan memasak memasak memberikan kesempatan kepada anak untuk lebih mandiri, karena yang biasanya anak hanya bisa menikmati makan tanpa anak tahu memasaknya, model pembelajaran memasak ini sangat layak dijadikan contoh, dan diterapkan di pendidikan anak usia dini (PAUD) karena, model pembelajaran ini sangat menyenangkan,

tidak membosankan dan merupakan pengalaman yang luar biasa bagi anak, dimana anak diajak untuk memasak makan yang dimakan sendiri. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan peneliti mengenai pembelajaran sentra memasak, peneliti berpendapat bahwa dengan melakukan kegiatan memasak memasak, memberikan kesempatan kepada anak untuk lebih mandiri, karena yang biasanya anak hanya bisa menikmati makan tanpa anak tahu memasaknya, kini dengan model pembelajaran sentra cooking ini anak bisa memasak makanan yang anak masak, dan juga anak dapat mengetahui bahan makanan yang anak makan tersebut.

Pada penjelasan diatas maka tim tertarik membuat Pelatihan Pembuatan Roti Pizza Melalui Pembelajaran Sentra Memasak Pada Usia 4-6 tahun akan dilaksanakan di PAUD Terpadu Al-Banna Mataram, yang berlokasi di Jalan Banda Seraya, Perumahan Citra Mutiara Kecamatan Pagutan Kota Mataram, pemilihan pelatihan di PAUD Terpadu Al-Banna Mataram karena pada PAUD tersebut sudah menggunakan model pembelajaran sentra akan tetapi belum ada pembelajaran sentra memasak, di PAUD tersebut hanya menggunakan sentra persiapan, sentra ibadah, seni dan kreatifitas, sains dan bahan alam musik dan olahtubuh, untuk itu tim melakukan pengembangan program model sentra memasak untuk menambah jenis kegiatan pada PAUD Terpadu Al-Banna Mataram, Melalui kegiatan sentra memasak, anak dapat belajar mengenai ukuran, tekstur, dan rasa. Mereka bisa mempelajari jenis makanan yang

berbeda dan bisa membandingkan makanan, mengenali, persamaan dan perbedaan. Anak juga dapat mengembangkan kepercayaan diri saat mereka memiliki kesempatan menyiapkan makanan yang akan dinikmati teman sekelas dan guru. Dengan hanya perencanaan dan pemikiran, aktivitas memasak bisa menjadi bagian penting dalam kurikulum pembelajaran anak.

METODE PENGABDIAN

Metode dalam pelaksanaan program pengabdian pada masyarakat ini adalah dalam bentuk pelatihan menggunakan sistem demonstrasi dan praktik langsung dalam menyampaikan materi pelatihan untuk memperlancar pelaksanaan kegiatan tersebut. Dengan menggunakan demonstrasi langsung anak-anak dapat langsung melakukan kegiatan pembuatan roti pizza, sehingga dapat menambah pengalaman, menciptakan suasana kegiatan pembelajaran yang menyenangkan, kreatif, dan bermakna, serta dapat bermanfaat dan menyenangkan dalam mengembangkan imajinasi dan kreatifitas anak.

Persiapan kegiatan pelatihan ini dimulai dengan melakukan koordinasi dengan Tim untuk menyiapkan berbagai kebutuhan dan mekanisme kegiatan pelatihan yang akan diselenggarakan. Selanjutnya tim melakukan koordinasi dengan pengelola (pimpinan, staf dan tutor) PAUD Terpadu Al-Banna Mataram, dalam rangka menyamakan persepsi terkait dengan teknis pelaksanaan kegiatan. Koordinasi dilakukan dengan melakukan pertemuan

di lokasi PAUD Terpadu Al-Banna Mataram sekaligus mengadakan diskusi dan observasi terkait dengan tempat pelaksanaan kegiatan pelatihan. Selanjutnya, tim mengembangkan berbagai materi yang akan disampaikan yang dapat menjadi pedoman bagi anak selama mengikuti kegiatan pelatihan. Tahap terakhir kegiatannya yaitu evaluasi pelatihan yang bertujuan untuk mengetahui pencapaian tujuan pelaksanaan pelatihan (Rizka, M., Primawati, S., & Mursali, S. 2016).

HASIL PENGABDIAN DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan roti pizza melalui pembelajaran sentra memasak dilaksanakan dipizza hut jalan sriwijaya. Anak-anak yang mengikuti proses kegiatan pelatihan pembuatan roti pizza berjumlah 20 anak. Respon dari anak-anak terkait dengan kegiatan pelatihan pembuatan roti sangat positif dan mendukung dengan baik, hal ini terindikasi dari kegiatan pembuatan roti pizza yang aktif (partisipatif) dalam mengikuti dan merespon proses kegiatan. Selain itu, anak-anak antusias dalam mengikuti kegiatan tersebut, selama proses pelatihan pembuatan roti pizza imajinasi dan kreatifitas anak dalam pembuatan roti pizza sudah mulai Nampak, terlihat selama poses kegiatan berlangsung anak-anak dapat mendengarkan intruksi cara-cara pembuatan pizza, dan dapat member topping pada roti pizza secara bervariasi setelah mendapat penjelasan dari tim.

Pelatihan yang disampaikan oleh tim merupakan kegiatan-kegiatan yang

telah disusun untuk mengembangkan imajinasi, kretaititas, kepercayaan diri anak. Pelatihan pembuatan roti pizza pada sentra memasak sangat penting diterapkan pada pembelajaran anak usia dini. Melalui kegiatan ini diharapkan anak dapat menemukan hal-hal menarik untuk disentuh, dicicipi, didengar dicium, dan dilihat. Pada kegiatan kelas memasak, anak dapat melakukan suatu percobaan dan membuat penemuan baru bagi diri mereka dalam membuat makanan.

Pelatihan pembuatan roti pizza adalah proses membuat atau mengelola bahan makanan. tujuan memasak adalah agar bahan makanan mudah dicerna, menghasilkan hidangan yang bervariasi dalam hal rasa, warna, rupa, dan bentuk, serta untuk menjadikan makanan yang sehat dan bersih (terhindar dari penyakit). Sebelum memasak persiapan diri, dan juga menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan, tahapan-tahapan persiapan pembuatan pizza roti meliputi: a) penimbangan, b) pembuatan roti, c) mencetak roti, d) pemberiantopping.

Kegiatan pelatihan pembuatan

roti pizza sebagai upaya memberikan manfaat bagi anak terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan, melalui pelatihan pembuatan roti pizza diharapkan anak dapat memperoleh suatu pengalaman yang baru melalui interaksi dengan orang lain dalam kelompoknya. Aktivitas memasak, pada dasarnya, adalah kesempatan yang bagus bagi anak untuk menggunakan panca inderanya. Anak bisa melihat berbagai jenis makanan serta merasakan tekstur dengan tangan dan lidah. Anak bisa mendengar suara kerenyahan serta mencium aroma yang lezat. Dan tentu saja, anak akan dengan senang hati mencicipi kenikmatan yang mereka buat sendiri

Setelah kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilaksanakan selama satu hari dalam pelatihan pembuatan roti pizza, hasil Pengabdian ini kami selaku pelaksana pengabdian melakukan wawancara dengan guru dan anak mendapat masukan agar kegiatan pelatihan ini dapat terus dilaksanakan, agar dapat mengembangkan kemampuan anak dengan berbagai kegiatan memasak dengan masakan yang lebih bervariasi.



Gambar 1. proses pembuatan rotii pizza



Gambar 2. Pemberian topping roti pizza

Evaluasi Kegiatan

Setelah pelatihan pembuatan roti pizza, Tim berupaya untuk melakukan evaluasi terhadap implementasi dari pelatihan yang diselenggarakan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dilakukan.

a. Evaluasi Proses

Evaluasi proses ini merupakan yang nantinya PAUD Terpadu Al-Banna Mataram dapat menerapkan model sentra memasak, dan setelah diterapkannya model pembelajaran sentra di sekolah ini. model pembelajaran sentra cooking ini cocok digunakan, karena ini merupakan pengalaman baru bagi anak, selain anak bisa mengetahui cara memasak anak juga bisa menikmati makanan yang anak tersebut masak, dan dengan kegiatan memasak aspek perkembangan anak juga bisa berkembang dari kegiatan memasak. adapun persiapan guru sebelum melaksanakan model pembelajaran sentra memasak sebelum dilaksanakannya pembelajaran harus mempersiapkan RPPH, sebagai acuan untuk

mengajar, kemudian harus mempersiapkan media pembelajaran supaya pembelajaran itu mudah dipahami anak, selain itu sebelum memulai pembelajaran menyiapkan alat dan bahan untuk kegiatan sentra memasak. Alasan guru-guru menggunakan model pembelajaran sentra memasak ini sangat cocok untuk mengembangkan aspek perkembangan anak. Yang perlu dipersiapkan sebelum pembelajaran yaitu Media Silabus dan RPPH. RPPH ini dijadikan sebagai acuan atau panduan bagi guru dalam pelaksanaan model pembelajaran sentra cooking yang harus dipersiapkan sebelum memasuki kelas. Jadi RPPH bukan perangkat pembelajaran yang harus disusun jika saat dibutuhkan saja, dan sebelum pembelajaran dimulai guru terlebih dahulu menyiapkan alat dan bahan yang akan di masak.

b. Evaluasi Hasil (Produk)

Pada aspek evaluasi hasil (produk) pelatihan ini, Tim berupaya untuk melakukan evaluasi terkait dengan tingkat perkembangan anak. Terkait dengan evaluasi hasil kegiatan

pelatihan ini, Tim berupaya melakukan observasi (pengamatan) secara cermat terhadap kreatifitas, imajinasi dan rasa percaya diri anak. Berdasarkan hasil pengamatan didapatkannya kreatifitas, daya imajinasi dan rasa percaya diri anak.

Mengacu pada indikator keberhasilan kegiatan pelatihan ini, secara umum pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan pizza roti melalui sentra persiapan telah mencapai indikator keberhasilan yang telah ditentukan. Indikator keberhasilan dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini antara lain:

1. kegiatan yang dilakukan dalam pelatihan membuat roti pizza dapat mendukung semua aspek perkembangan pada diri anak, yaitu aspek kognitif, bahasa, motorik halus, sosio emosional, kemandirian, kreatifitas, daya imajinasi dan percaya diri
2. Membantu merangsang kemampuan berbahasa anak.
3. Mengajarkan anak tentang konsep matematika seperti: mengenal ukuran dan konsep angka.
4. Memberikan pemahaman tentang sains.
5. Membangun koordinasi motorik halus dan kasar anak, serta melatih koordinasi mata dan tangan anak.
6. Melatih kerjasama anak dengan temannya.
7. Kegiatan membuat roti pizza membuat anak mengerti konsep semua rasa, bau, bentuk, serta perabaan atau sentuhan.

8. Aspek yang dikembangkan dalam membuat roti pizza adalah pengembangan berbagai kecerdasan, seperti kecerdasan linguistik, kecerdasan logika matematika, kecerdasan bodily kinestetik, kecerdasan visual spasial, kecerdasan intrapersonal, kecerdasan interpersonal, kecerdasan naturalistic, kecerdasan spiritual, dan kecerdasan musikal.
9. Peserta pelatihan aktif (partisipatif) dan bekerjasama dengan baik selama mengikuti kegiatan, hal ini dapat terlihat dari tingkat kehadiran peserta, aktivitas diskusi dan tanya jawab antara peserta dan pemateri yang dialogis. Selain itu, peserta pelatihan kooperatif untuk dapat mendukung keterlaksanaan kegiatan pelatihan ini.
10. Peserta pelatihan memahami materi-materi pelatihan, hal ini dapat diukur dari pencapaian kemampuan memahami materi-materi pelatihan, dan prodak alat permainan edukatif.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan roti pizza melalui sentra memasak bagi anak dan guru PAUD Terpadu Al-Banna Mataram telah memberikan dampak yang positif bagi pihak anak, guru, orang tua, sekolah, dan masyarakat. Sehingga kedepannya perlu adanya kegiatan serupa dengan menu- menu masakan yang bervariasi dan sesuai untuk perkembangan, pertumbuhan dan pembelajaran anak. Setelah adanya

kegiatan Pelatihan tentang pelatihan pembuatan roti pizza melalui sentra memasak di PAUD Terpadu Al-Banna Mataram ini, diharapkan kedepan untuk terus dilakukan dengan inovasi program lainnya sehingga mampu mengembangkan seluruh aspek perkembangan anak, keaktifitas dan daya imajinasi dalam wujud memajukan pendidikan anak usia dini.

DAFTAR PUSTAKA

Ali Mudlofir & Evi Fatimatur. (2017). *Desain Pembelajaran Inovatif Teori Ke Praktik*.

Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Departemen Pendidikan Nasional.

(2008). *Pengembangan Model*

doi.org/10.33394/jk.v2i2.456

Pembelajaran. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Mulyasa. (2017). *Manajemen PAUD*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, h. 155

Munandar, S.C. Utami. (1999).

Mengembangkan Bakat dan Kreativitas Anak Sekolah, Jakarta:

PT. Grasindo.

Rizka, M., Primawati, S., & Mursali, S.

(2016). *IbM Pelatihan Pembuatan*

“Kerja Mas” (Keripik Jagung

Manis) Berbasis Agropreneur.

Jurnal Kependidikan: Jurnal Hasil

Penelitian dan Kajian

Kepustakaan di Bidang

Pendidikan, Pengajaran dan

Pembelajaran, 2(2). doi:<https://>