

BAB IV

DESKRIPSI, ANALISIS DATA, INTERPRETASI HASIL ANALISIS, DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Hasil Pengamatan/ Hasil Intervensi Tindakan

Penelitian tindakan kelas ini dilaksanakan di sebuah *Raudhatul Athfal* (RA) bernama RA Tarbiyatun Nufus yang beralamat di Jl.H. Kiboen No.15 RT.12/RW.02 Duri Kosambi, Cengkareng, Jakarta Barat. RA Tarbiyatun Nufus adalah sekolah yang menggunakan agama Islam sebagai pegangan utama pendidikan agamanya. Sekolah ini memiliki pendidik sejumlah 3 orang dimana salah satunya juga merangkap menjadi kepala sekolah. RA Tarbiyatun Nufus memiliki 3 kelas yaitu satu kelas kelompok A dan dua kelas kelompok B. Penelitian ini dilakukan di kelompok A RA Tarbiyatun Nufus yang memiliki anak berjumlah 9 orang diantaranya 5 anak laki-laki dan 4 anak perempuan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terkait dengan peningkatan keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun melalui kegiatan *Fun Cooking* dapat dideskripsikan data hasil pengamatan/ hasil intervensi tindakan pada setiap siklus sebagai berikut:

1. Deskripsi Data Pra Penelitian

Sebelum peneliti melakukan penelitian atau melakukan tindakan pada siklus I, peneliti melakukan persiapan pra penelitian terlebih dahulu yaitu mencari dan mengumpulkan data anak-anak yang akan diteliti melalui observasi langsung. Selain observasi langsung, peneliti juga melakukan wawancara kepada guru kelompok A RA Tarbiyatun Nufus terkait dengan pembelajaran dan keterampilan motorik halus yang dimiliki masing-masing anak. Kegiatan pra penelitian ini dilaksanakan sebanyak 3 kali pertemuan.

Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus, Jakarta Barat dilaksanakan pada pukul 08.00-11.00. Berdasarkan hasil dari observasi mengenai keterampilan motorik halus anak pada pra penelitian diketahui bahwa anak di kelompok A RA Tarbiyatun Nufus belum berkembang secara optimal. Hal tersebut dapat dilihat dari setiap kegiatan yang anak lakukan.

Berdasarkan apa yang peneliti temukan di lapangan ketika melakukan observasi dari 9 anak kelompok A ada sekitar 7 anak yang memiliki keterampilan motorik halus yang rendah.. Dalam kegiatan yang diberikan guru yaitu menebalkan garis titik-titik dan menggambar bebas beberapa anak masih belum dapat memegang pensil dengan benar, anak masih terlihat kaku pada saat memegang pensil. Lalu pada kegiatan tersebut anak juga dibantu oleh guru yaitu dengan cara menuntun atau memegang tangan anak. Dari

beberapa anak yang saya lihat pada saat istirahat sekolah juga belum dapat menggunakan alat makan dengan benar, seperti tidak bisa membuka tutup botol minumannya, membuka tempat atau bungkus makanannya sendiri, dan memegang sendok dengan benar. Anak di Kelompok A juga masih belum dapat mengancingkan baju kemeja sekolahnya dan meniru bentuk sederhana.

Berikut adalah data keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun di Kelompok A RA Tarbiyatun Nufus, Jakarta Barat sebelum diberikan tindakan melalui kegiatan *Fun Cooking*:

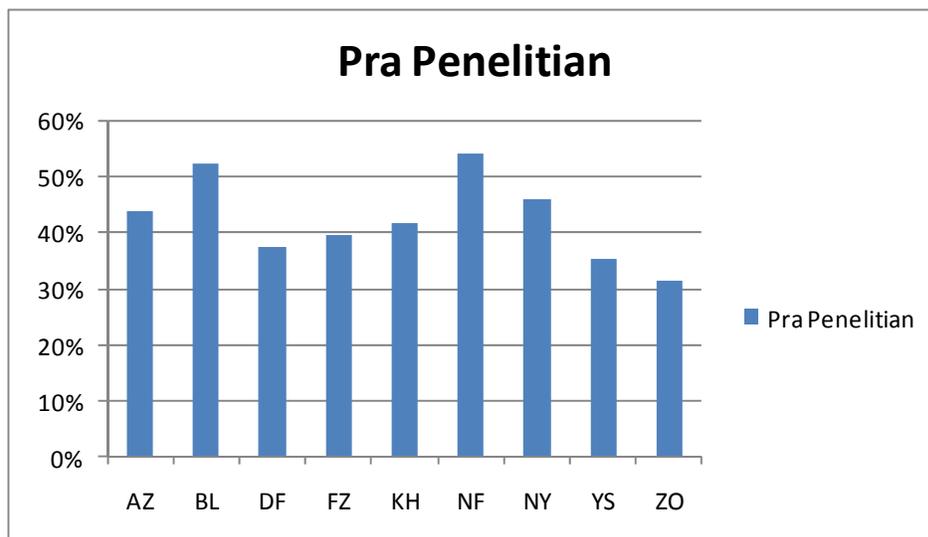
Tabel 4.1

Data Pra Penelitian Keterampilan Motorik Halus Anak

Nama Responden	Skor	Presentase
AZ	21	43,75%
BL	25	52,08%
DF	18	37,50%
FZ	19	39,58%
KH	20	41,67%
NF	26	54,17%
NY	22	45,83%
YS	17	35,42%
ZO	15	31,25%
Jumlah	183	381,25
Rata-rata	20,33	42,36%

Grafik 4.1

Grafik Pra Penelitian Keterampilan Motorik Halus Anak



Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa rata-rata keterampilan motorik halus anak sebesar 42,36%. Hasil perolehan presentase setiap anak belum mencapai 65 % seperti yang sudah disepakati oleh peneliti dan kolaborator. Hal tersebut menunjukkan bahwa keterampilan motorik halus anak di kelompok A RA Tarbiyatun Nufus masih rendah. Keterampilan motorik halus anak dalam aspek menggenggam, memanipulasi benda dan koordinasi mata tangan masih perlu ditingkatkan.

Selanjutnya peneliti dan kolaborator menyusun program tindakan yang akan diberikan untuk meningkatkan keterampilan motorik halus anak yaitu melalui kegiatan *Fun Cooking*. Peneliti juga menyiapkan pedoman observasi berupa instrumen yang akan digunakan untuk melihat peningkatan yang telah

terjadi sesudah memberikan program kegiatan *Fun Cooking*. Penelitian ini diharapkan memberikan peningkatan pada keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun di kelompok A RA Tarbiyatun Nufus.

2. Deskripsi Data Siklus I

Pada siklus I tindakan yang akan diberikan dilakukan sebanyak enam kali pertemuan pertemuan dimulai sejak 23 mei 2018 sampai 31 mei 2018. Setiap pertemuan berlangsung kurang lebih selama 60 menit. Adapun peran peneliti sebagai *planner leader*, pemberi tindakan, dan pengamat sehingga peneliti terlibat langsung bersama anak selama pemberian tindakan yaitu kegiatan *Fun Cooking*.

Sebelum melakukan tindakan, peneliti bersama dengan kolaborator mendiskusikan program tindakan yang akan dilakukan. Selain itu, peneliti juga mempersiapkan instrumen pemantau tindakan, catatan lapangan, dan alat dokumentasi berupa kamera. Berikut ini adalah deskripsi pemberian tindakan berupa kegiatan *Fun Cooking* dalam rangka meningkatkan keterampilan motorik halus anak kelompok A RA Tarbiyatun Nufus yang akan dilakukan mulai dari perencanaan, pelaksanaan tindakan, pengamatan, hingga refleksi.

a. Perencanaan (*Planning*)

Berdasarkan data hasil dari pra penelitian, peneliti menyusun perencanaan tindakan yang akan dilaksanakan pada siklus I. Tindakan yang akan diberikan berupa kegiatan *Fun Cooking* sebagai alternatif kegiatan yang akan memberikan kesempatan kepada anak untuk bereksplorasi dan melatih keterampilan motorik halus. Dikarenakan, secara tidak langsung anak dapat menggunakan otot halus dalam kegiatan memasak seperti pada saat mengaduk, memotong, meremas, menuang, dan lain-lain.

Tahap perencanaan kegiatan ini meliputi penyusunan satuan perencanaan tindakan atau kegiatan harian dan mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan memasak. Peneliti juga mempersiapkan alat pengumpul data guna untuk melihat adanya peningkatan keterampilan motorik halus. Berikut adalah perencanaan tindakan yang akan dilaksanakan oleh peneliti:

1) Membuat satuan perencanaan tindakan

Peneliti membuat perencanaan tindakan yang didiskusikan bersama dengan kolaborator. Perencanaan tindakan dirancang dengan mempertimbangkan data yang diperoleh pada pra penelitian. Dengan demikian pada kegiatan siklus I, kegiatan memasak yang akan dilakukan disetiap pertemuannya adalah sebagai berikut:

Tabel 4.2
Rencana Tindakan Siklus I

No	Tanggal	Kegiatan
1	23 Mei 2018	Roti Panggang
2	24 Mei 2018	Nasi Kuning
3	25 Mei 2018	Perkedel
4	28 Mei 2018	Pisang Panggang
5	30 Mei 2018	Sayur Bayam
6	31 Mei 2018	Jeruk Peras

2) Mempersiapkan alat dan bahan

Peneliti mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat kegiatan memasak di setiap pertemuannya. Alat yang digunakan merupakan alat yang aman digunakan oleh anak dan tidak mudah pecah. Sedangkan bahan yang akan digunakan disiapkan bergantung pada menu makanan yang akan dibuat pada setiap pertemuannya.

3) Menyiapkan alat pengumpul data

Alat pengumpul yang digunakan pada penelitian ini berupa catatan lapangan, catatan wawancara, alat dokumentasi berupa kamera. Selain itu

peneliti juga menyiapkan lembar observasi atau lembar pengamatan berupa daftar *checklist*. Kegiatan pengamatan atau pengambilan data dilakukan untuk melihat seberapa jauh efek tindakan telah mencapai sasaran

b. Tindakan dan Pengamatan (*Acting and Observing*)

Adapun tindakan pada siklus I yang akan diberikan untuk anak kelompok A di RA Tarbiyatun Nufus, Jakarta Barat adalah sebagai berikut:

Tabel 4.3

Program Pelaksanaan Tindakan Siklus I

Materi	<i>Fun cooking</i>			
Tujuan	Meningkatkan keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun			
Waktu	6 kali pertemuan @ ± 60 menit			
Waktu Pelaksanaan	Nama Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alat dan Bahan	Alat Pengumpul Data
Pertemuan I	Roti Panggang (Fokus kegiatan: Menaburkan, memarut, mengoles.)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak menaburkan meses ke dalam roti - Anak menutup roti dan mengoleskan mentega diatas dan 	<ul style="list-style-type: none"> - Roti tawar - Mentega - Meses - Coklat - Keju - Pisau - Plastik - Spatula - Kompor - Teflon - Piring - Plastik - Parutan 	Lembar instrumen, lembar catatan lapangan, catatan wawancara, kamera

		<p>dibawah roti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan anak memanggang roti di teflon yang telah dilumuri mentega, bagian yang sulit dilakukan oleh peneliti - Anak memarut keju di atas roti - Anak merapihkan alat dan bahan - Peneliti menutup kegiatan dengan review 	keju	
Pertemuan II	Menghias Nasi Kuning (Fokus kegiatan: Mencetak, memotong, mengambil.)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak mencetak nasi - Anak memotong timun dan telur - Anak mengambil telur dan tempe sebagai hidangan pelengkap - Anak merapihkan alat dan bahan - Peneliti menutup kegiatan dengan review 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi kuning - Tempe orek - Telur dadar rawis - Timun - Cetakan nasi - Pisau plastik - Piring Plastik - Sendok Plastik 	
Pertemuan III	Perkedel Kentang (Fokus kegiatan: Menumbuk, membentuk,	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Kentang - Bumbu halus - Telur - Cobek besar 	

	melumurkan)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak menumbuk kentang agar tercampur dengan bumbu halus - Anak membentuk kentang menjadi bulat - Anak melumuri kentang dengan telur - Peneliti menggoreng perkedel - Anak merapihkan alat dan bahan - Peneliti menutup kegiatan dengan review 	<ul style="list-style-type: none"> - Ulekan - Wadah - Minyak goreng - Teflon - Kompor 	
Pertemuan IV	Pisang Panggang (Fokus kegiatan: Memotong, mengoles, menaburkan)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak memotong pisang menjadi 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisang - Meses - Keju - Susu - Mentega - Pisau plastik - Piring plastik - Tusukan buah - Teflon - Kompor 	

		<p>dua bagian</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anak mengoleskan mentega - Anak menaburkan meses, keju dan susu sesuai selera ke atas pisang panggang - Anak merapihkan alat dan bahan - Peneliti menutup kegiatan dengan review 	<ul style="list-style-type: none"> - Spatula 	
Pertemuan V	Membuat Sayur Bayam (Fokus kegiatan: Mencuci, memetik, mengupas)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak mencuci bayam - Anak memetik bayam - Anak mengupas jagung - Peneliti bersama anak merebus bahan-bahan, menambahkan bumbu, dan menunggu hingga matang 	<ul style="list-style-type: none"> - Bayam - Jagung - Bumbu - Mangkuk plastik - Pisau plastik - Sendok plastik - Panci - Kompor 	

		<ul style="list-style-type: none"> - Anak merapihkan alat dan bahan - Peneliti menutup kegiatan dengan review 		
Pertemuan VI	Jeruk Peras (Fokus kegiatan: Memotong, memeras, menuang.)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak memotong jeruk peras menjadi dua bagian - Anak memeras jeruk - Anak menuangkan gula - Anak mengaduk air jeruk dan gula - Anak merapihkan alat dan bahan - Peneliti menutup kegiatan dengan review 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeruk peras - Gula - Alat perasan jeruk - Gelas plastik - Pisau plastik - Sendok 	

Di bawah ini adalah deskripsi mengenai tindakan siklus I kegiatan *fun cooking* di kelompok A RA Tarbiyatun nufus, Jakarta Barat:

1) Pertemuan 1

Pertemuan pertama dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 23 Mei 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.



Anak kelompok A dan kelompok B berkumpul pada saat pembukaan

(CD.10)

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.



Peneliti sedang melakukan apersepsi dengan anak(CD.11)

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini

yaitu membuat roti panggang. Pertama, peneliti membagikan roti tawar untuk masing-masing anak. Kemudian, anak menaburkan meses di atas roti tawar tersebut. Setelah itu, anak menutup atau melipat roti tawar tersebut dan mengoleskan mentega di bagian atas dan bawah roti. Peneliti mengumpulkan roti anak yang sudah diberikan meses dan mentega kemudian peneliti dan kolaborator memanggang roti diatas teflon. Setelah roti selesai dipanggang, roti diletakkan di mika untuk makanan. Kemudian, anak memarut keju diatas roti yang telah dipanggang tersebut.



Anak sedang menaburkan meses

(CD.12)



Anak mengoleskan mentega

(CD.13)



Anak memarut keju (CD.14)

Setelah kegiatan memasak selesai, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan pertama kegiatan berjalan dengan baik. Akan tetapi anak-anak sangat antusias untuk melakukan kegiatan fun cooking yang menyebabkan kondisi kelas menjadi ricuh, namun peneliti menyikapi hal tersebut melalui tepuk dan bernyanyi.

2) Pertemuan 2

Pertemuan kedua dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 24 Mei 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia,

bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu menghias nasi kuning. Pertama, peneliti sudah menyiapkan nasi kuning yang sudah matang, timun telur dadar rawis dan tempe orek sebagai hidangan pelengkap. Pertama, anak mencetak nasi kuning menggunakan

alat cetakan nasi yaitu dengan cara mengambil nasi menggunakan sendok dan memasukkannya ke dalam cetakan lalu anak menutup cetakan tersebut dan membukanya. Hasil cetakan nasi anak yang sudah jadi diletakkan di atas mika. Kemudian, anak memotong timun dan telur menggunakan pisau plastik sebagai hidangan pelengkap. Setelah itu,, anak mengambil timun, telur yang sudah dipotong dan juga tempe orek sebagai hidangan pelengkap nasi kuning.



Anak memotong timun

(CD.15)



Anak memotong telur

(CD.16)



Anak mencetak nasi (CD.17)



Anak mengambil tempe (CD.18)



Anak mengambil telur (CD.19)

Setelah kegiatan memasak selesai, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan kedua kegiatan *fun cooking* berjalan dengan baik. Akan tetapi, anak masih memiliki kesulitan dalam menggunakan pisau plastik dan memotong timun. Beberapa anak juga masih memiliki koordinasi mata dan tangan yang kurang yang menyebabkan tumpahnya makanan pada saat anak mengambil makanan.



Hasil nasi kuning buatan anak (CD.20)

3) Pertemuan 3

Pertemuan ketiga dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 25 Mei 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein,

vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat perkedel kentang. Pertama, peneliti meminta anak untuk mengupas kentang menggunakan alat pengupas kentang. Kemudian, anak menumbuk kentang yang telah digoreng sampai halus menggunakan cobek dan ulekan. Setelah kentang sudah ditumbuk sampai halus, anak membentuk kentang menjadi bulat. Setelah itu, anak melumurkan kentang dengan telur mentah. Peneliti dan kolaborator menggoreng perkedel kentang hasil buatan anak. Anak memasukkan perkedel yang telah jadi ke dalam plastik.



Anak mengupas kentang

(CD.23)



Anak menumbuk kentang

(CD.24)



Anak membentuk kentang

(CD.25)



Anak melumurkan kentang dengan telur

(CD.26)

Setelah kegiatan memasak selesai, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan ketiga kegiatan *fun cooking* berjalan dengan baik. Anak menunjukkan ekspresi sangat senang ketika diminta untuk menumbuk kentang.

4) Pertemuan 4

Pertemuan keempat dilaksanakan pada hari Senin, tanggal 28 Mei 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar

mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti

mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.



Peneliti sedang menanyakan kabar anak(CD.27)

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat pisang panggang. Pertama, peneliti membagikan pisang kapok kepada masing-masing anak. Kemudian, anak mengupas pisang tersebut dan memotong pisang tersebut menjadi dua bagian menggunakan pisau plastik. Setelah itu, peneliti dan kolaborator memanggang pisang di atas teflon menggunakan mentega. Setelah pisang panggang sudah jadi, anak memarut keju sebagai *topping* pisang panggang tersebut. Anak juga menaburkan meses dan memberikan susu coklat di atas pisang tersebut.



Anak mengupas pisang (CD.28)



Anak memarut keju (CD.29)



Anak menaburkan meses(CD.30)



Anak menuangkan susu(CD.31)

Setelah kegiatan memasak selesai, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari

ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan keempat kegiatan *fun cooking* berjalan dengan baik. Anak sudah dapat memiliki kemampuan menggenggam alat dengan baik dan memiliki koordinasi mata tangan yang baik. Hal ini terlihat pada saat anak memotong pisang dan memarut keju, anak dapat melakukan kegiatan tersebut dengan baik.



Hasil pisang panggang buatan anak(CD.32)

5) Pertemuan 5

Pertemuan kelima dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 30 Mei 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 8 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul

untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat sayur bayam. Pertama, peneliti meminta anak untuk mencuci sayur bayam yang telah diberikan. Kemudian, anak memetik sayur bayam yang telah dicuci tersebut dan meletakkannya di atas wadah yang sudah disiapkan. Setelah itu, anak mengupas jagung dari kulitnya dan membersihkan serat-serat yang ada di dalam jagung. Peneliti dan kolaborator memasak sayur bayam dengan merebusnya dan menambahkan bumbu hingga matang.



Anak mencuci bayam (CD.34)



Anak mengupas jagung(CD.35)



Anak memetik bayam(CD.36)



Anak menuang air(CD.37)

Setelah kegiatan memasak selesai, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan ini kelima kegiatan *fun cooking* berjalan dengan baik. Anak menunjukkan ekspresi senang pada saat anak diminta untuk mencuci bayam. Anak juga dapat bekerja sama dengan baik ketika anak diminta untuk memetik sayur bayam secara berkelompok.

6) Pertemuan 6

Pertemuan keenam dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 31 Mei 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia,

bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.



Peneliti sedang melakukan apersepsi (CD.39)

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti

mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat jeruk peras. Pertama, peneliti membagikan jeruk kepada masing-masing anak. Kemudian, anak memotong jeruk peras menjadi dua bagian menggunakan pisau plastik. Setelah itu, anak memeras jeruk menggunakan alat perasan jeruk. Lalu, anak menuang air perasan jeruk ke dalam teko. Terakhir, anak memberikan gula ke dalam air perasan jeruk dan mengaduknya. Anak menuang air perasan jeruk yang ada di dalam teko ke gelas plastik yang telah disediakan.



**Anak sedang memotong jeruk
(CD.40)**



**Anak sedang memeras jeruk
(CD.41)**



Anak menuang hasil perasan(CD.42)



Anak menuang gula(CD.43)



Anak menuang air(CD.44)



Anak sedang mengaduk(CD.45)

Setelah kegiatan memasak selesai, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari

ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan keenam kegiatan *fun cooking* berjalan dengan baik. Walaupun masih ada beberapa anak yang belum memiliki tekanan yang baik pada saat memeras jeruk menggunakan alat perasan. Anak juga menunjukkan ekspresi senang saat anak bersama-sama mengaduk es jeruk yang telah diberikan gula.

Kegiatan pengamatan dilakukan oleh peneliti dan guru kelas (kolaborator) sesuai dengan instrumen pemantau tindakan. Peneliti dan kolaborator melakukan analisis terhadap proses aktivitas peneliti dalam memberikan kegiatan berupa *fun cooking* dan aktivitas anak dalam proses kegiatan tersebut. Berikut ini adalah hasil pengamatan yang telah dilakukan oleh peneliti dan kolaborator dari instrumen pemantau tindakan:

Tabel 4.4

Hasil Temuan Observasi Instrumen Pemantau Tindakan

No	Aktivitas yang diamati	Data dan Pengamatan
1	Aktivitas Peneliti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peneliti mempersiapkan perencanaan pembelajaran juga alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan <i>fun cooking</i> serta mengkondisikan anak di dalam kelas 2. Peneliti selalu memberikan apersepsi atau mengenalkan dan menjelaskan alat dan bahan yang akan digunakan juga mencontohkan bagaimana cara menggunakan alat tersebut juga memberikan contoh bagaimana melakukan langkah-langkah yang akan digunakan dalam kegiatan memasak dan menjelaskan aturan yang digunakan dalam kegiatan memasak 3. Peneliti selalu memberikan kesempatan kepada anak untuk aktif dan mencoba sendiri sesuai dengan kemampuan anak, namun jika mengalami kesulitan peneliti siap untuk membantu dan mengarahkan anak 4. Peneliti selalu mengarahkan anak untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan 5. Peneliti mereview kegiatan yang telah dilakukan bersama dengan anak dengan menanyakan kegiatan apa yang telah dilakukan hari ini
2	Aktivitas Anak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anak siap mengikuti kegiatan sesuai dengan perencanaan yang dibuat dan memperhatikan penjelasan yang diberikan serta mampu menjawab pertanyaan yang diberikan 2. Anak mampu mengikuti arahan sesuai dengan yang diberikan oleh peneliti dan mendengarkan dengan tertib saat peneliti menjelaskan langkah-langkah kegiatan

		<p>juga mengikuti aturan yang telah ditetapkan</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Anak mampu menyelesaikan kegiatan <i>fun cooking</i> yang diberikan dan mau bekerja sama dengan temannya 4. Anak mau merapihkan alat dan bahan yang telah selesai digunakan 5. Anak mau menceritakan terkait kegiatan yang telah dilakukan
--	--	--

Berdasarkan hasil pengamatan di atas pada umumnya aktivitas peneliti dan aktivitas anak berjalan dengan baik sesuai dengan perencanaan. Kegiatan *fun cooking* yang dilakukan di setiap pertemuannya dapat dikatakan berjalan lancar. Selama kegiatan berlangsung anak terlihat antusias dan bersemangat mengikutinya. Hasil pengamatan tersebut nantinya akan digunakan dalam kegiatan refleksi untuk melihat keefektifan pelaksanaan tindakan yang dilakukan dan untuk mengetahui dampaknya terhadap peningkatan keterampilan motorik halus anak.

c. Refleksi (*Reflecting*)

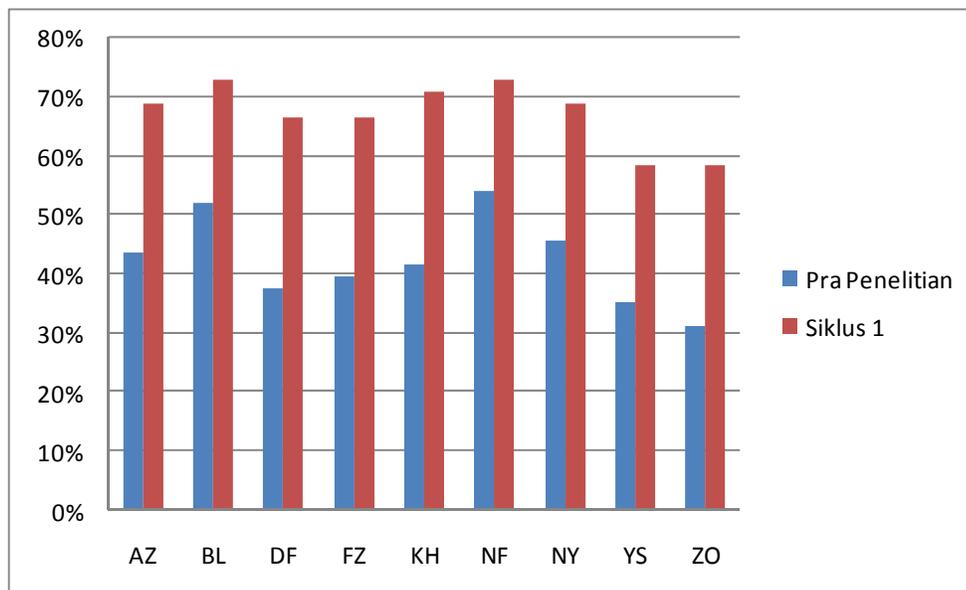
Refleksi dilakukan untuk melihat dampak dari pelaksanaan tindakan yaitu kegiatan *fun cooking* meningkatkan keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun di RA Tarbiyatun Nufus. Refleksi tersebut berdasarkan hasil penelitian berupa instrumen keterampilan motorik halus. Penilaian melalui instrumen tersebut untuk mengetahui peningkatan yang terjadi sebelum dan sesudah dilakukan tindakan. Tabel dan grafik di bawah ini menunjukkan presentase peningkatan yang terjadi pada siklus I:

Tabel 4.5
Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Anak dari Pra Penelitian ke Siklus I

Nama Responden	Pra Penelitian		Siklus I		Peningkatan Presentase
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	
AZ	21	43,75%	33	68,75%	25%
BL	25	52,08%	35	72,92%	20,84%
DF	18	37,50%	32	66,67%	29,17%
FZ	19	39,58%	32	66,67%	27,09%
KH	20	41,67%	34	70,83%	29,16%
NF	26	54,17%	35	72,92%	18,75%
NY	22	45,83%	33	68,75%	22,92%
YS	17	35,42%	28	58,33%	22,91%
ZO	15	31,25%	28	58,33%	27,08%
Jumlah	183	381,25%	290	604,17%	222,92%
Rata-rata	20,33	42,36%	32,22	67,13%	24,77%

Grafik 4.2

Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Anak dari Pra Penelitian ke Siklus I



Tabel dan grafik di atas menunjukkan bahwa keterampilan motorik halus anak mengalami peningkatan setelah diberi kegiatan berupa *fun cooking*. Hal ini terlihat dari meningkatnya keterampilan motorik halus anak dari beberapa responden yang diteliti. Meningkatnya keterampilan motorik halus anak terlihat dari keterlibatan anak dalam mengikuti kegiatan secara langsung, terlihat anak mampu menyelesaikan tugas-tugas yang diberikan oleh peneliti, anak juga mampu menjelaskan kembali proses kegiatan *fun cooking*.

Berdasarkan tabel tersebut dapat terlihat bahwa NF dan BL mendapat skor dan presentase tertinggi yaitu sebesar 72,92% sedangkan YS dan ZO mendapat presentase terendah yaitu 58,33%. Berdasarkan tabel dan grafik diatas sesuai dengan kriteria keberhasilan tindakan penelitian ini sudah dapat dikatakan berhasil dikarenakan 71% dari jumlah keseluruhan anak sudah mencapai 65% dari skor maksimal seperti yang telah disepakati peneliti dan kolaborator. Hal ini terlihat dari rata-rata pencapaian presentase dari semua anak yaitu mencapai 67,13 %, 7 dari 9 anak telah mencapai presentase yang telah disepakati. Namun, 2 anak yaitu YS dan ZO belum meningkat sesuai dengan presentase yang telah disepakati.

Meskipun tindakan pada siklus I sudah dapat dikatakan berhasil karena memenuhi kriteria keberhasilan yang telah ditetapkan, penelitian ini tetap akan dilanjut pada siklus II. Hal ini dilakukan agar menghindari suatu kebetulan yang dapat terjadi pada saat peneliti menilai anak setelah tindakan siklus I. Penelitian dilanjut pada siklus II juga dilakukan agar semua anak

mengalami peningkatan yang lebih signifikan. Pada siklus II peneliti menambahkan kegiatan simulasi pada akhir kegiatan. Beberapa anak akan diminta untuk mensimulasikan kegiatan yang telah dilakukan. Peneliti juga menambahkan kegiatan yang bervariasi lagi. Dengan menambahkan hal-hal tersebut, peneliti berharap peningkatan yang terjadi dapat lebih signifikan.

3. Deskripsi Data Siklus II

Pada siklus II tindakan yang akan diberikan dilakukan sebanyak enam kali pertemuan pertemuan dimulai sejak 4 juni 2018 sampai 9 juni 2018. Setiap pertemuan berlangsung kurang lebih selama 60 menit. Adapun peran peneliti sebagai *planner leader*, pemberi tindakan, dan pengamat sehingga peneliti terlibat langsung bersama anak selama pemberian tindakan yaitu kegiatan *Fun Cooking*.

Sebelum melakukan tindakan, peneliti bersama dengan kolaborator mendiskusikan program tindakan yang akan dilakukan. Selain itu, peneliti juga mempersiapkan instrumen pemantau tindakan, catatan lapangan, dan alat dokumentasi berupa kamera. Berikut ini adalah deskripsi pemberian tindakan berupa kegiatan *Fun Cooking* dalam rangka meningkatkan keterampilan motorik halus anak kelompok A RA Tarbiyatun Nufus yang akan dilakukan mulai dari perencanaan, pelaksanaan tindakan, pengamatan, hingga refleksi.

a. Perencanaan (*Planning*)

Berdasarkan data hasil dari siklus I, peneliti menyusun perencanaan tindakan yang akan dilaksanakan pada siklus II. Tindakan yang akan diberikan berupa kegiatan *Fun Cooking* sebagai alternatif kegiatan yang akan memberikan kesempatan kepada anak untuk bereksplorasi dan melatih keterampilan motorik halusya. Dikarenakan, secara tidak langsung anak dapat menggunakan otot halusya dalam kegiatan memasak seperti pada saat mengaduk, memotong, meremas, menuang, dan lain-lain.

Tahap perencanaan kegiatan ini meliputi penyusunan satuan perencanaan tindakan atau kegiatan harian dan mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan memasak. Peneliti juga mempersiapkan alat pengumpul data guna untuk melihat adanya peningkatan keterampilan motorik halus. Berikut adalah perencanaan tindakan yang akan dilaksanakan oleh peneliti:

1) Membuat satuan perencanaan tindakan

Peneliti membuat perencanaan tindakan yang didiskusikan bersama dengan kolaborator. Perencanaan tindakan dirancang dengan mempertimbangkan data yang diperoleh pada pra penelitian. Dengan demikian pada kegiatan siklus II, kegiatan memasak yang akan dilakukan disetiap pertemuannya adalah sebagai berikut:

Tabel 4.6
Rencana Tindakan Siklus II

No	Tanggal	Kegiatan
1	4 Juni 2018	Nasi Gulung
2	5 Juni 2018	Sayur Sop
3	6 Juni 2018	Martabak Telur
4	7 Juni 2018	Es Buah
5	8 Juni 2018	Pancake
6	9 Juni 2018	Milkshake Strawberry

2) Mempersiapkan alat dan bahan

Peneliti mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat kegiatan memasak di setiap pertemuannya. Alat yang digunakan merupakan alat yang aman digunakan oleh anak dan tidak mudah pecah. Sedangkan bahan yang akan digunakan disiapkan bergantung pada menu makanan yang akan dibuat pada setiap pertemuannya.

3) Menyiapkan alat pengumpul data

Alat pengumpul yang digunakan pada penelitain ini berupa catatan lapangan, catatan wawancara, alat dokumentasi berupa kamera. Selain itu peneliti juga menyiapkan lembar observasi atau lembar pengamatan berupa daftar *checklist*. Kegiatan pengamatan atau pengambilan data dilakukan untuk melihat seberapa jauh efek tindakan telah mencapai sasaran.

b. Tindakan dan Pengamatan (*Acting and Observing*)

Adapun tindakan siklus II yang akan diberikan kepada anak kelompok A di RA Tarbiyatun Nufus, Jakarta Barat adalah sebagai berikut:

Tabel 4.7
Program Pelaksanaan Tindakan Siklus II

Materi	<i>Fun cooking</i>			
Tujuan	Meningkatkan keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun			
Waktu	6 kali pertemuan @ ± 60 menit			
Waktu Pelaksanaan	Nama Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alat dan Bahan	Alat Pengumpul Data
Pertemuan VII	Nasi Gulung (Fokus kegiatan: Memarut, memotong, mengaduk, membentuk)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak memarut keju sebagai campuran nasi - Anak memotong wortel - Anak mencampur nasi dengan wortel dan keju 	<ul style="list-style-type: none"> - Nasi - Wortel - Keju - Sosis - Telur - Tepung Panir - Minyak goreng - Parutan - Spatula - Teflon - Kompor 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar instrumen, lembar catatan lapangan, catatan wawancara, kamera

		<ul style="list-style-type: none"> - Anak memimpihkan nasi kemudian mengisinya dengan sosis - Anak membulat-bulatkan nasi - Anak mencelupkan nasi kedalam telur dan tepung panir - Peneliti bersama anak menggoreng nasi gulung hingga matang / sampai berwarna kecokelatan - Anak merapihkan alat dan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisau plastik 	
Pertemuan VIII	Sayur Sop (Fokus kegiatan: memotong, mengupas, menuang)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak memotong sayuran - Anak mengupas telur puyuh - Peneliti bersama anak menuang air dan bumbu kedalam panci - Anak merapihkan alat dan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Wortel - Kentang - Buncis - Daun bawang - Seledri - Telur puyuh - Bumbu - Sendok - panci - Panci - Kompor - Pisau plastik 	

Pertemuan IX	Martabak Telur (Fokus kegiatan: Memasukkan adonan, melipat)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak memasukkan adonan kedalam kulit lumpia - Anak melipat kulit lumpia - Peneliti bersama anak menggoreng martabak tahu hingga matang - Anak merapihkan alat dan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Kulit lumpia - Adonan martabak (telur, kol, wortel, bawang bombai, daun bawang) - Sendok - Minyak goreng - Teflon - Spatula - Kompor 	
Pertemuan X	Es Buah (Fokus kegiatan: Memotong, menuang, mengaduk, mengeruk)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Buah (Apel, anggur, melon) - Air gula - Susu putih - Es batu 	

		<ul style="list-style-type: none"> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak memotong buah-buahan yang telah disediakan - Anak mengeruk buah melon dengan menggunakan alat kerukan buah - Anak menuangkan air gula secukupnya dan susu - Anak memasukkan es batu - Anak mengaduk semua bahan hingga tercampur rata - Anak merapihkan alat dan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Gelas plastik - Sendok - Alat kerukan buah 	
Pertemuan XI	Pancake (Fokus kegiatan: Mengaduk, menuang, memarut)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak mengadon tepung di dalam wadah yaitu mencampur tepung pancake dengan telur dan susu - Anak menuang adonan tepung pancake 	<ul style="list-style-type: none"> - Tepung pancake - Susu - Telur - Minyak/mentega - Mentega - Pisang - Keju/susu coklat sebagai topping 	

		<p>kedalam botol</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peneliti bersama anak menuangkan adonan ke dalam teflon dan mengangkat pancake jika sudah matang - Anak memotong pisang dan memberikan topping ke atas pancake - Anak merapihkan alat dan bahan 	<ul style="list-style-type: none"> - Teflon - Botol saus/kecap - Wadah - Spatula - Kompor 	
Pertemuan XII	Milkshake Strawberry (Fokus kegiatan: Memetik, menuang, memotong)	<ul style="list-style-type: none"> - Peneliti dan kolaborator menyiapkan alat dan bahan - Peneliti menyapa anak kemudian melakukan apersepsi dan mengenalkan alat dan bahan - Peneliti menjelaskan dan mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan <i>fun cooking</i> - Anak diminta untuk cuci tangan - Anak memisahkan daun di atas buah strawberry - Anak memotong buah strawberry menjadi dua bagian - Anak memasukkan buah ke dalam blender - Anak menuangkan susu ke dalam blender 	<ul style="list-style-type: none"> - Buah strawberry - Susu strawberry - Gula - Es batu - Meses, keju sebagai topping - Blender - Gelas plastik 	

		<ul style="list-style-type: none"> - Anak memasukkan es batu dan gula - Anak menuangkan milkshake ke gelas dan memasukkan topping - Anak merapihkan alat dan bahan 		
--	--	---	--	--

Berikut ini adalah deskripsi dari tindakan pada siklus II yang dilaksanakan pada pertemuan ke 7 hingga pertemuan ke 12 dalam kegiatan *fun cooking* di kelas:

1) Pertemuan 7

Pertemuan ketujuh dilaksanakan pada hari Senin tanggal 4 Juni 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.



Peneliti menanyakan kabar anak(CD.46)



Peneliti mengenalkan bahan makanan(CD.47)

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat nasi gulung. Pertama, peneliti telah menyiapkan nasi yang sudah matang. Kemudian, anak memarut keju diatas nasi tersebut. Lalu, anak memotong wortel menjadi kecil-kecil dan meletakkannya di atas nasi yang telah diberi keju. Setelah itu, anak mengaduk nasi yang di dalamnya terdapat keju dan wortel. Anak membentuk nasi yang telah diaduk menjadi bentuk bulat. Setelah nasi berbentuk bulat, anak melumurkan nasi dengan telur mentah. Terakhir, anak membalut nasi menggunakan tepung panir. Peneliti dan kolaborator menggoreng nasi gulung hingga matang. Anak memasukkan nasi gulung yang sudah matang ke dalam plastik.



Anak memotong wortel(CD.48)



Anak membentuk nasi(CD.49)



Anak melumurkan nasi dengan telur(CD.50)



Anak membalut nasi dengan tepung roti(CD.51)

Setelah kegiatan memasak selesai, beberapa anak diminta untuk mensimulasi kegiatan yang telah dilakukan. Kemudian, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan

perasaan senang. Pada pertemuan ketujuh kegiatan *fun cooking* berjalan dengan baik. Walaupun masih ada anak yang merasa jijik pada saat diminta untuk melumurkan nasi dengan telur. Namun setelah diberikan arahan dan motivasi oleh peneliti, anak tersebut mau melakukannya.

2) Pertemuan 8

Pertemuan kedelapan dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 5 Juni 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.



Peneliti melakukan apersepsi(CD.52)

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat sayur sop. Pertama, anak memotong sayur yang telah

disediakan oleh peneliti yaitu wortel, kentang, buncis, daun bawang dan seledri. Sayur yang diberikan kepada anak merupakan sayur yang telah direbus agar anak mudah untuk memotongnya menggunakan pisau plastik. Kemudian, anak mengupas telur puyuh yang telah direbus. Anak memasukkan air, bumbu dan bahan-bahan yang telah dipotong ke dalam panci untuk dimasak. Peneliti bersama kolaborator memasak sayur sop hingga matang.



Anak mengupas telur(CD.53)



Anak memotong buncis(CD.54)



Anak memotong kentang(CD.55)



Anak memotong wortel(CD.56)

Setelah kegiatan memasak selesai, beberapa anak diminta untuk mensimulasi kegiatan yang telah dilakukan. Kemudian, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan kedelapan kegiatan *fun cooking* dapat berjalan dengan baik. Anak sangat antusias dalam melakukan kegiatan membuat sayur sop. Pada pertemuan ini anak sudah dapat melakukan kegiatan memotong dan mengupas dengan baik.

3) Pertemuan 9

Pertemuan kesembilan dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 6 Juni 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya,

menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.



Anak sedang mencuci tangan(CD.57)

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat martabak telur. Peneliti telah menyiapkan isian martabak telur yang terdiri dari wortel, kol, daun bawang, bawang bombai, dan telur. Anak memasukkan isian martabak kedalam kulit lumpia, kemudian anak melipat kulit lumpia tersebut. Peneliti bersama kolaborator menggoreng martabak hingga matang. Anak memasukkan martabak yang sudah matang ke dalam plastik.



**Anak mengambil isian martabak
(CD.58)**



Anak melipat kulit lumpia(CD.59)

Setelah kegiatan memasak selesai, beberapa anak diminta untuk mensimulasi kegiatan yang telah dilakukan. Kemudian, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan kesembilan kegiatan fun cooking dapat berjalan dengan baik. Anak menunjukkan ekspresi senang pada saat anak diminta untuk memasukkan adonan ke dalam kulit lumpia. Pada pertemuan ini anak juga mampu dalam melakukan kegiatan melipat kulit lumpia.

4) Pertemuan 10

Pertemuan kesepuluh dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 7 Juni 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya,

menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.



Peneliti sedang mengenalkan buah-buahan(CD.60)

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat es buah. Pertama anak memotong buah apel dan anggur yang telah disediakan oleh peneliti. Lalu, anak mengeruk melon menggunakan alat kerukan buah dan memasukkannya ke dalam gelas plastik. Anak menuangkan susu putih dan air gula ke dalam gelas plastik dan mengaduknya. Terakhir, anak memasukkan es batu.



Anak memotong anggur(CD.61)



Anak memotong apel(CD.62)



Anak mengeruk melon(CD.63)



Anak menuang susu(CD.64)



Anak menambahkan esbatu(CD.65)

Setelah kegiatan memasak selesai, beberapa anak diminta untuk mensimulasi kegiatan yang telah dilakukan. Kemudian, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan

anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan ini kegiatan *fun cooking* berjalan dengan baik. Anak sudah dapat memiliki kemampuan yang baik pada saat anak diminta untuk melakukan kegiatan memotong dan mengeruk buah. Anak sangat menyukai hasil es buah buatannya.



Hasil esbuah anak(CD.66)

5) Pertemuan 11

Pertemuan kesebelas dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 8 Juni 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 8 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya,

menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein, vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat pancake. Pertama, anak menuang tepung pancake ke dalam wadah yang telah disediakan. Kemudian, anak memasukkan telur mentah

dan menuangkan susu putih ke dalam wadah tersebut. Lalu, anak mengaduk dan mencampur ketiga bahan tersebut. Setelah tercampur rata, anak menuang adonan ke dalam botol saus. Peneliti dan kolaborator menggoreng pancake di atas teflon menggunakan mentega. Anak memotong pisang dan menuang susu coklat ke atas pancake yang sudah matang sebagai tambahan atau *topping*.



Anak menuang tepung(CD.68)



Anak menuang susu(CD.69)



Anak mengaduk adonan(CD.70)



Anak menuang susu coklat(CD.71)

Setelah kegiatan memasak selesai, beberapa anak diminta untuk mensimulasi kegiatan yang telah dilakukan. Kemudian, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan ke sebelas kegiatan *fun cooking* dapat berjalan dengan baik. Anak menunjukkan ekspresi senang saat diminta untuk mengaduk atau membuat adonan kue. Kemampuan anak dalam memotong pisang dan mengaduk adonan berkembang dengan baik.



Hasil pancake pisang buatan anak(CD.72)

6) Pertemuan 12

Pertemuan ke dua belas dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 9 Juni 2018. Pertemuan ini dihadiri oleh peneliti, guru kelas sebagai kolaborator, dan 9 orang anak di kelompok A sebagai subjek penelitian. Kegiatan belajar mengajar di RA Tarbiyatun Nufus berlangsung mulai pukul 08.00-11.00. Sebelum masuk kelas, semua anak kelompok A dan kelompok B berkumpul untuk pembukaan. Kegiatan pembukaan di RA Tarbiyatun Nufus dilakukan bersama untuk semua kelas. Kegiatan yang dilakukan yaitu seperti mengucapkan doa-doa pendek, menyebutkan nama malaikat dan tugasnya, menyebutkan nama-nama hari, bulan dan angka dalam bahasa Indonesia, bahasa Inggris dan Arab, melakukan berbagai macam tepuk seperti tepuk anak sholeh dan tepuk tarbiyatun. Setelah kegiatan pembukaan selesai, anak-anak dipersilahkan untuk memasuki kelasnya masing-masing dengan tertib.

Sebelum memulai kegiatan *Fun Cooking*, peneliti bersama kolaborator menyiapkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti membuka kegiatan di dalam kelas dengan menanyakan kabar anak, mengabsen anak dan mengajak anak untuk melakukan tepuk dan bernyayi. Peneliti menjelaskan kegiatan *Fun Cooking* yang akan dilakukan bersama anak. Pertama, peneliti memberikan apersepsi yaitu mengenalkan alat dan bahan yang akan digunakan. Peneliti juga menjelaskan kandungan yang terdapat pada bahan makanan yang akan digunakan seperti karbohidrat, protein,

vitamin dan mineral. Peneliti juga meminta anak untuk merasakan menggunakan tangan bagaimana tekstur dari bahan-bahan yang digunakan, kemudian menanyakan apa warna dan bentuknya. Kemudian, peneliti mencontohkan langkah-langkah dalam kegiatan *Fun Cooking* dan menjelaskan aturan pada anak.

Peneliti meminta anak untuk mencuci tangan terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan. Kegiatan memasak yang akan dilakukan pada hari ini yaitu membuat milkshake strawberry. Pertama, anak memetik atau memisahkan daun yang ada di atas buah strawberry. Kemudian, anak memotong strawberry menjadi dua bagian. Anak menuangkan susu strawberry ke dalam blender. Anak memasukkan buah strawberry yang sudah di potong ke dalam blender. Anak menuangkan gula dan es batu ke dalam blender. Anak memencet tombol untuk menyalakan blender. Setelah milkshake sudah jadi, anak menuang milkshake strawberry dari blender ke dalam gelas plastik. Terakhir, anak memarut keju atau menaburkan meses sebagai tambahan untuk milkshake strawberry.



Anak menuang susu(CD.73)



Anak menuang gula(CD.74)



Anak menuang es batu(CD.75)



Anak menuang milkshake ke dalam gelas (CD.76)



Anak memarut keju(CD.77)



Hasil *milkshake* buatan anak(CD.78)

Setelah kegiatan memasak selesai, beberapa anak diminta untuk mensimulasi kegiatan yang telah dilakukan. Kemudian, anak diminta untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan dan mencuci tangannya setelah kegiatan memasak selesai. Setelah itu, peneliti mereview kegiatan bersama anak dengan menanyakan kepada anak kegiatan apa yang sudah dilakukan hari ini seperti menanyakan alat dan bahan apa saja yang digunakan, bagaimana cara membuat dan menanyakan bagaimana perasaan anak setelah melakukan kegiatan tersebut. Anak menjawab peneliti dengan menceritakan kegiatan yang telah dilakukan hari ini dan menunjukkan perasaan senang. Pada pertemuan kedua belas kegiatan *fun cooking* berjalan dengan baik. Anak sangat antusias pada saat kegiatan membuat *milkshake* menggunakan blender. Kemampuan anak pada saat menuang, memotong terlihat berkembang lebih baik. Hal ini terlihat pada saat memotong buah strawberry dan menuang susu, gula, dan es batu ke dalam blender. Anak sangat menyukai hasil *milkshake* buatannya.

Kegiatan pengamatan dilakukan oleh peneliti dan guru kelas (kolaborator) sesuai dengan instrumen pemantau tindakan. Peneliti dan kolaborator melakukan analisis terhadap proses aktivitas peneliti dalam memberikan kegiatan berupa *fun cooking* dan aktivitas anak dalam proses kegiatan tersebut. Berikut ini adalah hasil pengamatan yang telah dilakukan oleh peneliti dan kolaborator dari instrumen pemantau tindakan:

Tabel 4.8

Hasil Temuan Observasi Instrumen Pemantau Tindakan

No	Aktivitas yang diamati	Data dan Pengamatan
1	Aktivitas Peneliti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peneliti mempersiapkan perencanaan pembelajaran juga alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan <i>fun cooking</i> serta mengkondisikan anak di dalam kelas 2. Peneliti selalu memberikan apersepsi atau mengenalkan dan menjelaskan alat dan bahan yang akan digunakan juga mencontohkan bagaimana cara menggunakan alat tersebut juga memberikan contoh bagaimana melakukan langkah-langkah yang akan digunakan dalam kegiatan memasak dan menjelaskan aturan yang digunakan dalam kegiatan memasak 3. Peneliti selalu memberikan kesempatan kepada anak untuk aktif dan mencoba sendiri sesuai dengan kemampuan anak, namun jika mengalami kesulitan peneliti siap untuk membantu dan mengarahkan anak 4. Peneliti selalu mengarahkan anak untuk merapihkan alat dan bahan yang telah digunakan 5. Peneliti mereview kegiatan yang telah dilakukan bersama dengan anak dengan menanyakan kegiatan apa yang telah dilakukan hari ini
2	Aktivitas Anak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anak siap mengikuti kegiatan sesuai dengan perencanaan yang dibuat dan memperhatikan penjelasan yang diberikan serta mampu menjawab pertanyaan yang diberikan 2. Anak mampu mengikuti arahan sesuai dengan yang diberikan oleh peneliti dan mendengarkan dengan tertib saat peneliti menjelaskan langkah-langkah kegiatan

		<p>juga mengikuti aturan yang telah ditetapkan</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Anak mampu menyelesaikan kegiatan <i>fun cooking</i> yang diberikan dan mau bekerja sama dengan temannya 4. Anak mau merapihkan alat dan bahan yang telah selesai digunakan 5. Anak mau menceritakan terkait kegiatan yang telah dilakukan
--	--	--

Berdasarkan hasil pengamatan di atas pada umumnya aktivitas peneliti dan aktivitas anak berjalan dengan baik sesuai dengan perencanaan. Kegiatan *fun cooking* yang dilakukan di setiap pertemuannya dapat dikatakan berjalan lancar. Hasil pengamatan tersebut nantinya akan digunakan dalam kegiatan refleksi untuk melihat keefektifan pelaksanaan tindakan yang dilakukan dan untuk mengetahui dampaknya terhadap peningkatan keterampilan motorik halus anak.

c. Refleksi (*Reflecting*)

Refleksi dilakukan untuk melihat dampak dari pelaksanaan tindakan yaitu kegiatan *fun cooking* meningkatkan keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun di RA Tarbiyatun Nufus. Refleksi tersebut berdasarkan hasil penelitian berupa instrumen keterampilan motorik halus. Penilaian melalui instrumen tersebut untuk mengetahui peningkatan yang terjadi sebelum dan sesudah dilakukan tindakan. Tabel dan grafik di bawah ini menunjukkan presentase peningkatan yang terjadi pada siklus II:

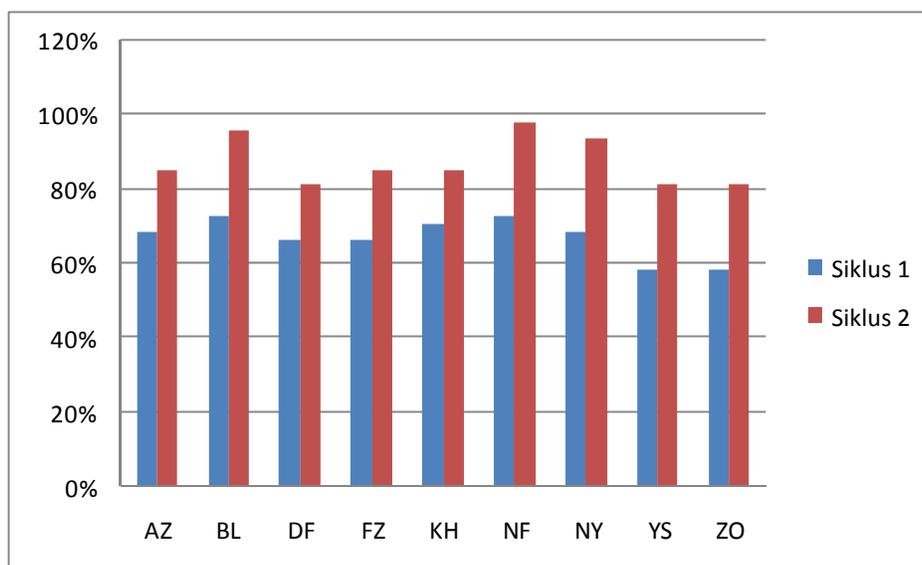
Tabel 4.9

Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Anak dari Siklus I ke Siklus II

Nama Responden	Siklus I		Siklus II		Peningkatan Presentase
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	
AZ	33	68,75%	41	85,42%	16,67%
BL	35	72,92%	46	95,83%	22,91%
DF	32	66,67%	39	81,25%	14,58%
FZ	32	66,67%	41	85,42%	18,75%
KH	34	70,83%	41	85,42%	14,59%
NF	35	72,92%	47	97,92%	25%
NY	33	68,75%	45	93,75%	25%
YS	28	58,33%	39	81,25%	22,92%
ZO	28	58,33%	39	81,25%	22,92%
Jumlah	290	604,17%	378	787,50%	183,34%
Rata-rata	32,22	67,13%	42	87,50%	20,37%

Grafik 4.3

Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Anak dari Siklus I ke Siklus II



Tabel dan grafik di atas menunjukkan bahwa keterampilan motorik halus anak mengalami peningkatan setelah diberi kegiatan berupa *fun cooking*. Hal ini terlihat dari meningkatnya keterampilan motorik halus anak dari beberapa

responden yang diteliti. Meningkatnya keterampilan motorik halus anak terlihat dari keterlibatan anak dalam mengikuti kegiatan secara langsung, terlihat anak mampu menyelesaikan tugas-tugas yang diberikan oleh peneliti, anak juga mampu menjelaskan kembali proses kegiatan *fun cooking*.

Berdasarkan tabel dan grafik diatas sesuai dengan kriteria keberhasilan tindakan penelitian ini sudah dapat dikatakan berhasil dikarenakan 71% dari jumlah keseluruhan anak sudah mencapai 65% dari skor maksimal seperti yang telah disepakati peneliti dan kolaborator. Hal ini terlihat dari rata-rata pencapaian presentase dari semua anak yaitu mencapai 87,50 %. Pada siklus I dua anak tidak dapat mencapai kriteria yang ditetapkan, namun pada siklus II semua anak telah meningkat dan mencapai presentase yang telah ditetapkan. Hal ini dapat dikatakan bahwa kegiatan *fun cooking* dapat meningkatkan keterampilan motorik halus anak.

B. Analisis Data

Analisis data penelitian secara kuantitatif dan kualitatif. Analisis data kuantitatif dilakukan secara terus menerus dan berkeseinambungan dengan melihat skor dan presentase kenaikan. Analisis data kualitatif dilakukan dengan cara menganalisis catatan lapangan, catatan wawancara, dan catatan dokumentasi selama penelitian berlangsung. Penyusunan berdasarkan Miles dan Hubberman, yakni melalui tahapan reduksi data, display data, dan verifikasi data.

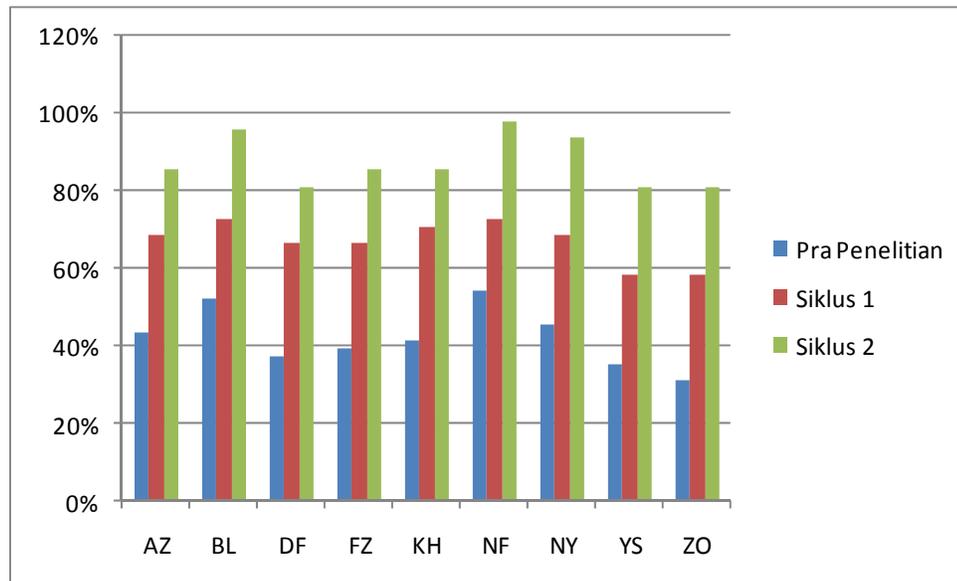
1. Analisis Data Kuantitatif

Analisis data kuantitatif dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan pada setiap siklus dengan presentase kenaikan dan deskripsi variabel menggunakan grafik. Secara kuantitatif, berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada pra penelitian, siklus I, dan siklus II diperoleh presentase kenaikan keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun terutama dalam aspek menggenggam, koordinasi mata dan tangan, dan memanipulasi benda. Berikut adalah tabel dan grafik penjabaran data keterampilan motorik halus anak mulai dari pra penelitian sampai siklus II:

Tabel 4.10
Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Anak dari Pra Penelitian ke Siklus II

Nama Responden	Pra Penelitian		Siklus I		Siklus II		Peningkatan Presentase
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	Skor	Presentase	
AZ	21	43,75%	33	68,75%	41	85,42%	41,67%
BL	25	52,08%	35	72,92%	46	95,83%	43,75%
DF	18	37,50%	32	66,67%	39	81,25%	43,75%
FZ	19	39,58%	32	66,67%	41	85,42%	45,84%
KH	20	41,67%	34	70,83%	41	85,42%	43,75%
NF	26	54,17%	35	72,92%	47	97,92%	43,75%
NY	22	45,83%	33	68,75%	45	93,75%	47,92%
YS	17	35,42%	28	58,33%	39	81,25%	45,83%
ZO	15	31,25%	28	58,33%	39	81,25%	50%
Jumlah	183	381,25%	290	604,17%	378	787,50%	406.26%
Rata-rata	20,33	42,36%	32,22	67,13%	42	87,50%	45.14%

Grafik 4.4
Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Anak dari Pra Penelitian ke
Siklus II



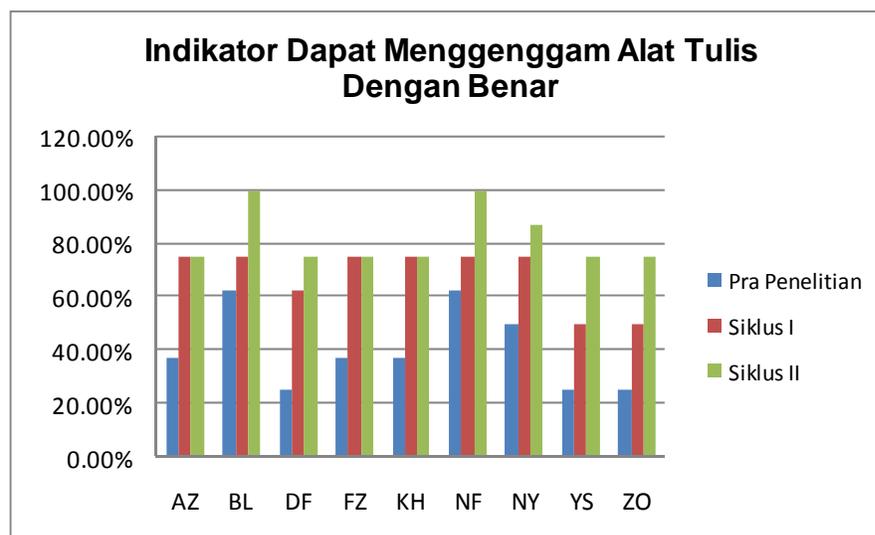
Berdasarkan data di atas dapat terlihat bahwa rata-rata presentase pada pra penelitian yaitu sebesar 42,36%, sedangkan pada siklus I sebesar 67,13%, dan pada siklus II sebesar 87,50%. Meskipun pada siklus I penelitian telah dianggap berhasil, penelitian tetap dilanjutkan pada siklus II. Pada siklus II terlihat peningkatan yang lebih signifikan pada masing-masing anak. Dua anak yaitu YS dan ZO yang belum meningkat pada siklus I telah meningkat mencapai target pada siklus II. Hal menunjukkan adanya peningkatan keterampilan motorik halus anak dari pra penelitian sampai siklus II. Data tersebut diperoleh dari indikator yang diamati dalam bentuk

instrumen. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa kegiatan *fun cooking* dapat dijadikan sebagai alternatif pembelajaran dalam meningkatkan keterampilan motorik halus anak. Selain itu peneliti juga ingin menjabarkan peningkatan pada masing-masing indikator, berikut penjabarannya:

Tabel 4.11
Peningkatan Indikator Dapat Menggenggam Alat Tulis dengan Benar

Nama Responden	Pra Penelitian		Siklus I		Siklus II	
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	Skor	Presentase
AZ	3	37.5%	6	75%	6	75%
BL	5	62.5%	6	75%	8	100%
DF	2	25%	5	62.5%	6	75%
FZ	3	37.5%	6	75%	6	75%
KH	3	37.5%	6	75%	6	75%
NF	5	62.5%	6	75%	8	100%
NY	4	50%	6	75%	7	87.5%
YS	2	25%	4	50%	6	75%
ZO	2	25%	4	50%	6	75%
Jumlah	29	362.50%	49	613%	59	738%
Rata-rata	3.22	40.28%	5.44	68%	6.55	82%

Grafik 4.5
Peningkatan Indikator Dapat Menggenggam Alat Tulis Dengan Benar

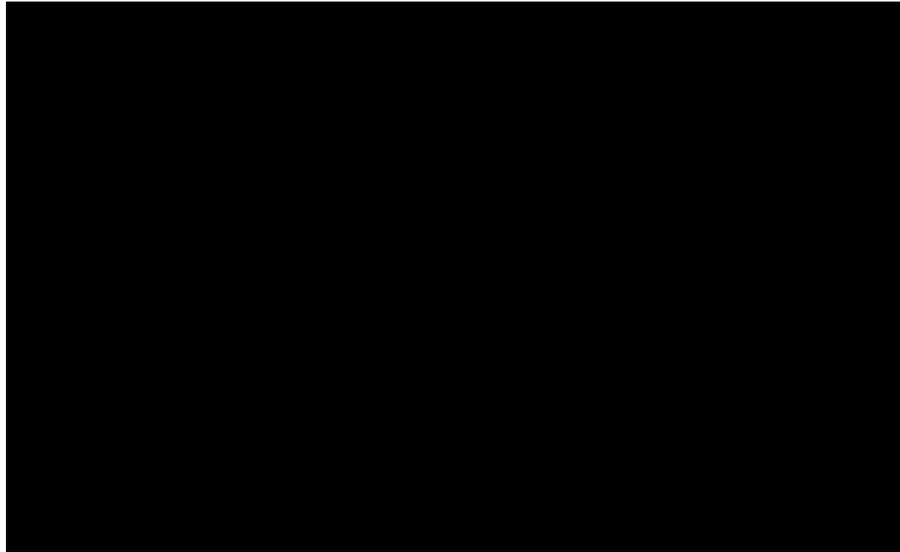


Pada pra penelitian kemampuan anak dalam menggenggam alat tulis dengan benar masih belum berkembang. Anak masih memiliki kesulitan dalam meniru bentuk sederhana seperti lingkaran dan persegi. Beberapa anak hanya dapat membuat setengah lingkaran dan garis siku-siku saja. Pada pra penelitian indikator dapat menggenggam alat tulis dengan benar memiliki presentase sebesar 40, 28%, pada siklus I sebesar 68%, dan siklus II sebesar 82%. Hal ini terlihat peningkatan pada masing-masing anak yang pada awalnya belum dapat namun pada akhir siklus II anak sudah dapat membuat menyerupai bentuk lingkaran dan segitiga.

Tabel 4.12

Peningkatan Indikator Dapat Menggunakan Gunting dengan Tepat

Nama Responden	Pra Penelitian		Siklus I		Siklus II	
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	Skor	Presentase
AZ	2	25%	4	50%	7	87.5%
BL	3	37.5%	6	75%	7	87.5%
DF	2	25%	4	50%	6	75%
FZ	2	25%	4	50%	7	87.5%
KH	2	25%	6	75%	6	75%
NF	4	50%	6	75%	8	100%
NY	2	25%	6	75%	7	87.5%
YS	2	25%	4	50%	6	75%
ZO	2	25%	4	50%	6	75%
Jumlah	21	263%	44	550%	60	750%
Rata-rata	2.33	29%	4.89	61%	6.67	83%

Grafik 4.6**Peningkatan Indikator Dapat Menggunakan Gunting dengan Tepat**

Pada pra penelitian kemampuan anak dalam menggunting masih belum berkembang. Anak masih memiliki kesulitan dalam menggunting diantara garis lurus dan mengikuti garis lurus Pada pra penelitian indikator dapat menggenggam alat tulis dengan benar memiliki presentase sebesar 29%, pada siklus I sebesar 61%, dan siklus II sebesar 83%. Hal ini terlihat peningkatan pada masing-masing anak . Pada akhir siklus II anak sudah mulai dapat menggunting diantara garis lurus dan mengikuti garis.

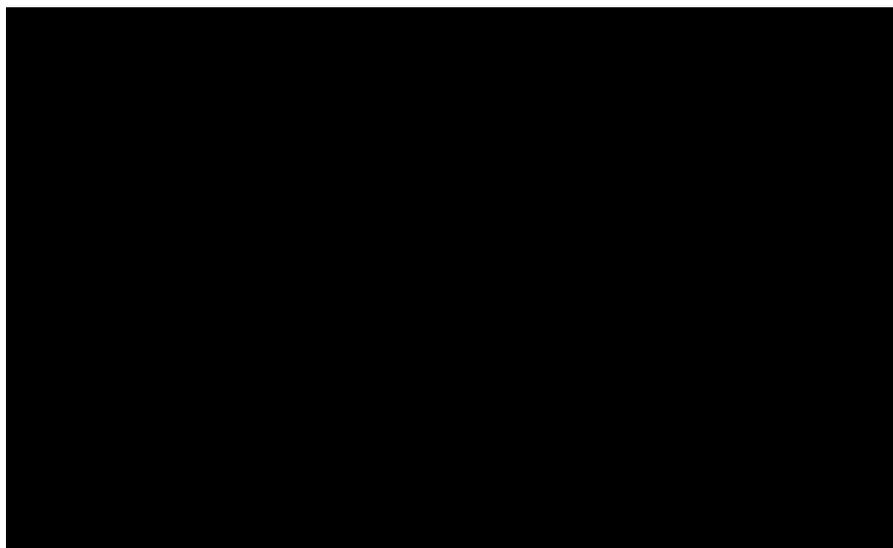
Tabel 4.13

Peningkatan Indikator Dapat Menuang Benda ke Dalam Wadah

Nama Responden	Pra Penelitian		Siklus I		Siklus II	
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	Skor	Presentase
AZ	4	50%	6	75%	8	100%
BL	5	62.5%	6	75%	8	100%
DF	4	50%	6	75%	8	100%
FZ	4	50%	6	75%	8	100%
KH	4	50%	6	75%	8	100%
NF	5	62.5%	6	75%	8	100%
NY	5	62.5%	6	75%	8	100%
YS	4	50%	6	75%	8	100%
ZO	3	37.5%	6	75%	8	100%
Jumlah	38	475%	54	675%	72	900%
Rata-rata	4.22	53%	6	75%	8	100%

Grafik 4.7

Peningkatan Indikator Dapat Menuang Benda ke Dalam Wadah

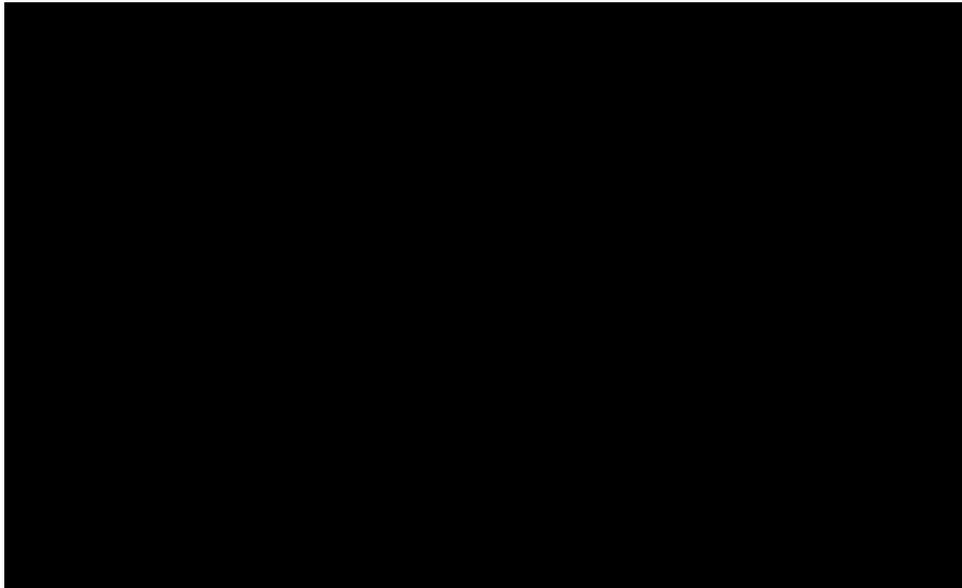


Pada pra penelitian kemampuan anak dalam menuang benda ke dalam wadah belum berkembang. Anak masih memiliki kesulitan dalam menjaga keseimbangannya dalam menuang. Pada pra penelitian indikator dapat menggenggam alat tulis dengan benar memiliki presentase sebesar 53%, pada siklus I sebesar 75%, dan siklus II sebesar 100%. Hal ini terlihat peningkatan pada masing-masing anak . Pada akhir siklus II anak sudah mulai dapat menuang benda ke dalam wadah dengan tidak tumpah.

Tabel 4.14

Peningkatan Indikator Dapat Mengenakan Pakaian

Nama Responden	Pra Penelitian		Siklus I		Siklus II	
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	Skor	Presentase
AZ	4	50%	5	62.5%	7	87.5%
BL	4	50%	5	62.5%	8	100%
DF	3	37.5%	5	62.5%	6	75%
FZ	3	37.5%	4	50%	6	75%
KH	3	37.5%	5	62.5%	7	87.5%
NF	4	50%	5	62.5%	7	87.5%
NY	3	37.5%	5	62.5%	7	87.5%
YS	3	37.5%	4	50%	6	75%
ZO	2	25%	4	50%	6	75%
Jumlah	29	363%	42	525%	60	750%
Rata-rata	3.22	40%	4.67	58%	6.67	83%

Grafik 4.8**Peningkatan Indikator Dapat Mengenakan Pakaian**

Pada pra penelitian kemampuan anak dalam mengenakan pakaian masih belum berkembang. Anak masih memiliki kesulitan dalam mengancingkan baju. Pada pra penelitian indikator dapat menggenggam alat tulis dengan benar memiliki presentase sebesar 40%, pada siklus I sebesar 58%, dan siklus II sebesar 83%. Hal ini terlihat peningkatan pada masing-masing anak . Pada akhir siklus II anak sudah mulai dapat mengancingkan baju dan menarik resleting.

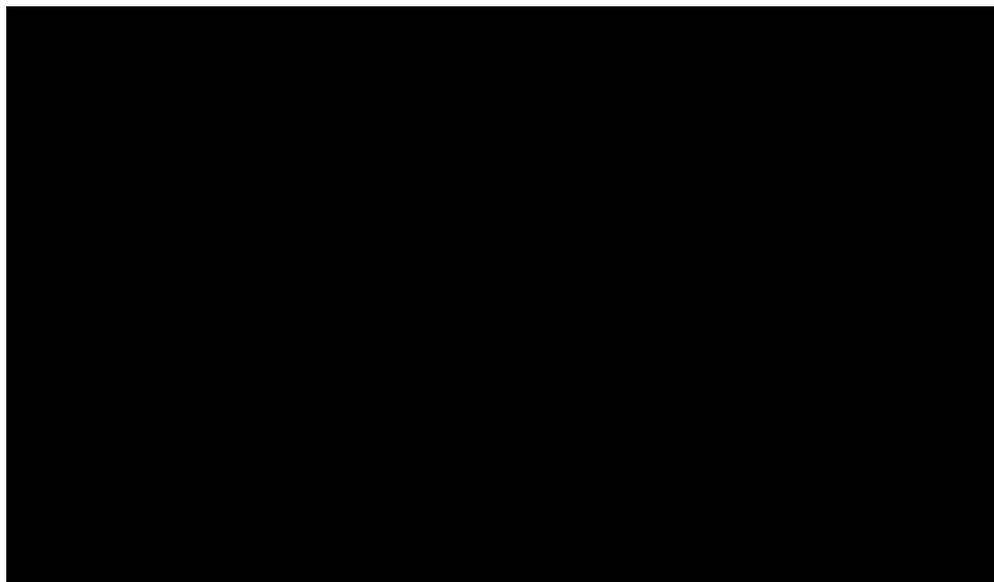
Tabel 4.15

Peningkatan Indikator Dapat Memindahkan Benda Tanpa Alat

Nama Responden	Pra Penelitian		Siklus I		Siklus II	
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	Skor	Presentase
AZ	4	50%	6	75%	7	87.5%
BL	4	50%	6	75%	7	87.5%
DF	4	50%	6	75%	7	87.5%
FZ	4	50%	6	75%	8	100%
KH	4	50%	5	62.5%	7	87.5%
NF	4	50%	6	75%	8	100%
NY	4	50%	5	62.5%	8	100%
YS	3	37.5%	5	62.5%	7	87.5%
ZO	3	37.5%	5	62.5%	7	87.5%
Jumlah	34	425%	50	625%	66	825%
Rata-rata	3.78	47%	5.56	69%	7.33	92%

Grafik 4.9

Peningkatan Indikator Dapat Memindahkan Benda Tanpa Alat

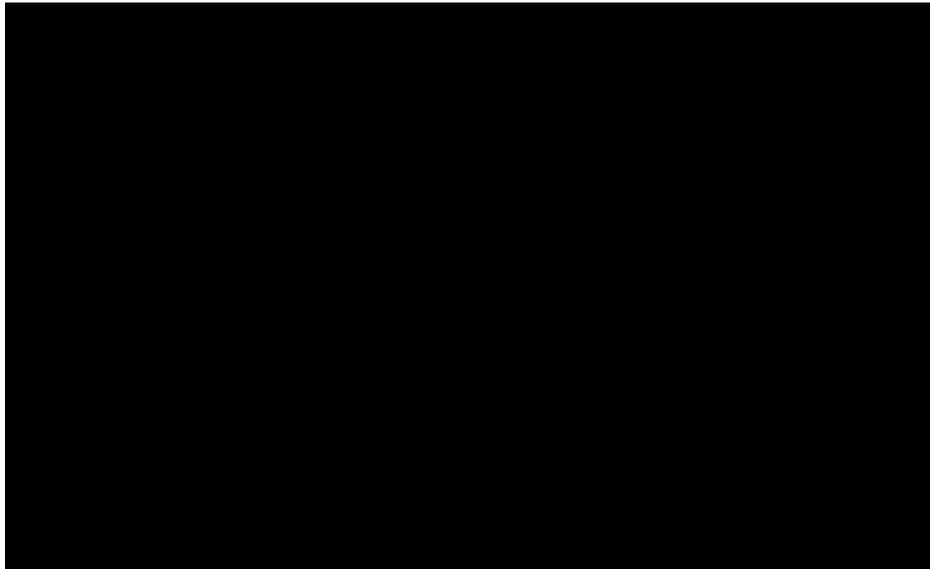


Pada pra penelitian kemampuan anak dalam memindahkan benda tanpa alat masih belum berkembang. Anak masih memiliki kesulitan dalam memasukkan manik-manik ke dalam tali kur dan memasukkan kancing ke dalam wadah. Pada pra penelitian indikator dapat menggenggam alat tulis dengan benar memiliki presentase sebesar 47%, pada siklus I sebesar 69%, dan siklus II sebesar 92%. Hal ini terlihat peningkatan pada masing-masing anak . Pada akhir siklus II anak sudah mulai dapat memasukkan manik-manik ke dalam tali kur dan memasukkan kancing ke dalam wadah.

Tabel 4.16

Peningkatan Indikator Dapat Memindahkan Benda Menggunakan Alat

Nama Responden	Pra Penelitian		Siklus I		Siklus II	
	Skor	Presentase	Skor	Presentase	Skor	Presentase
AZ	4	50%	6	75%	6	75%
BL	4	50%	6	75%	8	100%
DF	3	37.5%	6	75%	6	75%
FZ	3	37.5%	6	75%	6	75%
KH	4	50%	6	75%	7	87.5%
NF	4	50%	6	75%	8	100%
NY	4	50%	5	62.5%	8	100%
YS	3	37.5%	5	62.5%	6	75%
ZO	3	37.5%	5	62.5%	6	75%
Jumlah	32	400%	51	638%	61	763%
Rata-rata	3.56	44%	5.67	71%	6.78	85%

Grafik 4.10**Peningkatan Indikator Dapat Memindahkan Benda Menggunakan Alat**

Pada pra penelitian kemampuan anak dalam memindahkan benda menggunakan alat masih belum berkembang. Anak masih memiliki kesulitan dalam memindahkan pompom menggunakan penjepit, walaupun dalam memindahkan kacang hijau dengan sendok beberapa anak sudah mulai berkembang. Pada pra penelitian indikator dapat menggenggam alat tulis dengan benar memiliki presentase sebesar 44%, pada siklus I sebesar 71%, dan siklus II sebesar 85%. Hal ini terlihat peningkatan pada masing-masing anak .

2. Analisis Data Kualitatif

Analisis data kualitatif dilakukan berdasarkan catatan lapangan, catatan wawancara, dan dokumentasi. Penyusunan data menurut Milles dan

Hubberman, yaitu melalui tahapan reduksi data, display data dan verifikasi. Aspek keterampilan motorik halus anak yang dapat dilihat yaitu menggenggam, koordinasi mata dan tangan, dan memanipulasi benda. Analisis data kualitatif dapat dijabarkan sebagai berikut:

a. Menggenggam

1) Reduksi Data

Keterampilan motorik halus anak mencakup aspek menggenggam. Hal tersebut dapat dilihat pada saat anak menggenggam alat-alat memasak dalam mengolah makanan. Memiliki genggam yang kuat dapat membantu anak dalam menyelesaikan tugasnya seperti menggenggam teko pada saat menuang, menggenggam nasi saat membentuk nasi, menggenggam alat-alat masak seperti pisau dan parutan keju, dan menggenggam ulekan saat menumbuk. Dari data catatan lapangan yang diperoleh adalah sebagai berikut:

Anak memarut keju diatas roti yang telah dipanggang tersebut(CL3, p3, k8). Anak memotong timun dan telur menggunakan pisau plastik sebagai hidangan pelengkap(CL4, p3, k8). Anak menumbuk kentang yang telah digoreng sampai halus menggunakan cobek dan ulekan(CL5, p3, k4). Saat sedang menumbuk kentang NY berkata "ibu aku suka menumbuk kentang" (CL5, p3, k5). Setelah kentang sudah ditumbuk sampai halus, anak membentuk kentang menjadi bulat(CL5, p3, k6). anak memarut keju sebagai *topping* pisang panggang tersebut(CL6, p3, k6). , anak memotong jeruk peras

menjadi dua bagian menggunakan pisau plastik(CL8, p3, k4). Setelah itu, anak memeras jeruk menggunakan alat perasan jeruk. Peneliti bertanya kepada NF “Nafisa bisa, memeras jeruk seperti yang ibu contohkan” NF menjawab “bisa bu” (CL8, p3, k5). Anak memberikan gula ke dalam air perasan jeruk dan mengaduknya(CL8, p3, k7). DF antusias dalam mengaduk air jeruk terlihat pada saat DF menggenggam sendok pengaduk dengan erat dan mengaduknya berulang kali(CL8, p3, k8). Anak menuang air perasan jeruk yang ada di dalam teko ke gelas plastik yang telah disediakan(CL8, p3, k9). Kemudian, anak memarut keju diatas nasi tersebut(CL9, p1, k4). Lalu, anak memotong wortel menjadi kecil-kecil dan meletakkannya di atas nasi yang telah diberi keju(CL9, p1, k5). Setelah itu, anak mengaduk nasi yang di dalamnya terdapat keju dan wortel(CL9, p1, k6). Anak membentuk nasi yang telah diaduk menjadi bentuk bulat(CL9, p1, k7). Saat sedang membentuk nasi AZ senang melihat hasil buaatannya “ibu aku bisa bentuk nasinya menjadi bulat” (CL9, p1, k8). anak memotong sayur yang telah disediakan oleh peneliti yaitu wortel, kentang, buncis, daun bawang dan seledri(CL10, p3, k3). Pertama anak memotong buah apel dan anggur yang telah disediakan oleh peneliti(CL12, p3, k3). Lalu, anak mengeruk melon menggunakan alat kerukan buah dan memasukkannya ke dalam gelas plastik(CL12, p3, k4). Anak menuangkan susu putih dan air gula ke dalam gelas plastik dan mengaduknya(CL12, p3, k5). Lalu, anak mengaduk dan mencampur ketiga bahan tersebut(CL13, p3, k5). Saat mengaduk FZ berkata

“ibu kalau diaduk jadi tercampur semua ya bu” (CL13, p3, k6). Lalu peneliti menjawab “iya betul, kalau diaduk tepung, susu dan telurnya jadi tercampur” (CL13, p3, k7). Anak memotong pisang dan menuang susu coklat ke atas pancake yang sudah matang sebagai tambahan atau *topping*(CL13, p3, k10). Setelah milkshake sudah jadi, anak menuang milkshake strawberry dari blender ke dalam gelas plastik(CL14, p3, k10). Terakhir, anak memarut keju atau menaburkan meses sebagai tambahan untuk milkshake strawberry(CL14, p3, k11).

2) Display Data

Display data yang menunjukkan keterampilan motorik halus anak dalam aspek menggenggam ditunjukkan dalam bagan sebagai berikut:

Bagan 4.1 Display Data Keterampilan Motorik Halus dalam Aspek Menggenggam

(CL3, p3, k8) (CL4, p3, k8) (CL5, p3, k4) (CL5, p3, k5) (CL5, p3, k6) (CL6, p3, k6) (CL8, p3, k4) (CL8, p3, k5) (CL8, p3, k8) (CL8, p3, k9) (CL9, p1, k4) (CL9, p1, k5) (CL9, p1, k6) (CL9, p1, k7) (CL9, p1, k8) (CL10, p3, k3) (CL12, p3, k3) (CL12, p3, k4) (CL12, p3, k5) (CL13, p3, k5) (CL13, p3, k6) (CL13, p3, k7) (CL13, p3, k10) (CL14, p3, k10) (CL14, p3, k11).

(CWG2, JW2, KL1)

(CWG2, JW3, KL1)

(CWA2, J1, K1)

(CWA2, J1, K2)

(CWA3, J1, K1)

(CWA4, JW4, K1)

(CD.14) (CD.15)

(CD.16) (CD.24)

(CD.25) (CD.29)

(CD.40) (CD.41)

(CD.45) (CD.48)

(CD.49) (CD.54)

(CD.55) (CD.56)

(CD.61) (CD.62)

(CD.63) (CD.70)

(CD.76) (CD.77)

Fenomena:

1. Keterampilan motorik halus anak dalam aspek menggenggam dapat terstimulasi saat anak menggunakan alat memasak seperti menggenggam pisau, alat pamarut keju, ulekan dan teko
2. Anak menggunakan alat memasak dalam kegiatan memotong, memarut, menumbuk
3. Kegiatan mengepal nasi, mengepal kentang juga dapat menstimulasi aspek menggenggam pada anak

3) Verifikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang dipaparkan melalui reduksi data dan display data terdapat peningkatan pada keterampilan motorik halus dalam aspek menggenggam. Hal ini terlihat dari pengamatan yang berlangsung dari pra penelitian sampai siklus II. Pada pra penelitian genggam anak pada saat menggenggam alat tulis dan gunting masih lemah. Seiring dilakukannya kegiatan *fun cooking* yang melatih aspek menggenggam anak pada saat anak mengepal nasi, menggenggam alat dan masak dan menggenggam teko pada saat anak menuang, terdapat peningkatan yang terjadi. Pada akhir siklus II anak sudah memiliki genggam yang kuat dalam menggenggam alat tulis dan gunting.

b. Koordinasi mata dan tangan

1) Reduksi Data

Keterampilan motorik halus anak mencakup aspek koordinasi mata dan tangan. Koordinasi mata dan tangan yaitu dimana anak dapat

menyeimbangkan antara fokus mata dan tangan. Hal tersebut dapat dilihat pada saat anak mengolah makanan seperti menuang, memotong, menaburkan. Koordinasi mata dan tangan yang baik pada anak dapat membantu anak menyelesaikan tugasnya dengan baik. Dari data catatan lapangan yang diperoleh adalah sebagai berikut:

Anak menaburkan meses di atas roti tawar tersebut(CL3, p3, k4). Anak juga menaburkan meses dan memberikan susu coklat di atas pisang tersebut(CL6, p3, k7). Anak memotong jeruk peras menjadi dua bagian menggunakan pisau plastik(CL8, p3, k4). Anak menuang air perasan jeruk ke dalam teko(CL8, p3, k6). Anak menuang air perasan jeruk yang ada di dalam teko ke gelas plastik yang telah disediakan(CL8, p3, k9). Anak memotong wortel menjadi kecil-kecil dan meletakkannya di atas nasi yang telah diberi keju(CL9, p1, k5). Anak memotong sayur yang telah disediakan oleh peneliti yaitu wortel, kentang, buncis, daun bawang dan seledri(CL10, p3, k3). Anak memotong buah apel dan anggur yang telah disediakan oleh peneliti(CL12, p3, k3). Anak menuangkan susu putih dan air gula ke dalam gelas plastik dan mengaduknya(CL12, p3, k5). Anak menuang tepung pancake ke dalam wadah yang telah disediakan(CL13, p3, k3). Kemudian, anak memasukkan telur mentah dan menuangkan susu putih ke dalam wadah tersebut(CL13, p3, k4). Anak memotong pisang dan menuang susu coklat ke atas pancake yang sudah matang sebagai tambahan atau *topping*(CL13, p3, k10). Anak memotong strawberry menjadi dua bagian(CL14, p3, k4). Anak menuangkan

susu strawberry ke dalam blender(CL14, p3, k5). Peneliti bertanya kepada BL yang sedang menuang susu “sedang apa nak?”. BL menjawab “sedang menuang susu bu” (CL14, p3, k6). Setelah milkshake sudah jadi, anak menuang milkshake strawberry dari blender ke dalam gelas plastik(CL14, p3, k10).

2) Display Data

Display data yang menunjukkan keterampilan motorik halus anak dalam aspek koordinasi mata dan tangan ditunjukkan dalam bagan sebagai berikut:

Bagan 4.2 **Display Data Keterampilan Motorik Halus dalam Aspek Koordinasi** **Mata dan Tangan**

(CL3, p3, k4) (CL6, p3, k7) (CL8, p3, k4) (CL8, p3, k6) (CL8, p3, k9) (CL9, p1, k5) (CL10, p3, k3) (CL12, p3, k3) (CL12, p3, k5) (CL13, p3, k3) (CL13, p3, k4) (CL13, p3, k10) (CL14, p3, k4) (CL14, p3, k5) (CL14, p3, k6) (CL14, p3, k10)

(CWG2, JW2, KL1)
(CWA3, J2, K1) (CWA4, JW4, K1) (CWA5, JW3, K1) (CWA6, JW3, K1)
(CWA6, JW4, K1)

(CD.12) (CD.15) (CD.16)
(CD.30) (CD.31) (CD.37)
(CD.42) (CD.43) (CD.44)
(CD.48) (CD.54) (CD.55)
(CD.56) (CD.61) (CD.62)
(CD.64) (CD.68) (CD.69)
(CD.71) (CD.73) (CD.74)
(CD.75) (CD.76)

Fenomena:

1. Keterampilan motorik halus anak dalam koordinasi mata dan tangan dapat terstimulasi saat anak menuang, memotong, dan menaburkan
2. Saat anak melakukan kegiatan menuang, memotong, dan menaburkan anak dapat menyeimbangkan antara fokus mata dan tangan

3) Verifikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang dipaparkan melalui reduksi data dan display data terdapat peningkatan pada keterampilan motorik halus dalam aspek koordinasi mata dan tangan. Hal ini terlihat dari pengamatan yang berlangsung dari pra penelitian sampai siklus II. Pada pra penelitian anak masih belum dapat menyeimbangkan fokus antara mata dan tangannya. Hal ini dapat terlihat pada saat anak menumpahkan saat anak menuang. Seiring dilakukannya kegiatan *fun cooking* yang melatih aspek koordinasi mata dan tangan anak pada saat anak menuang, memotong, dan menaburkan terdapat peningkatan yang terjadi. Pada akhir siklus II anak sudah memiliki fokus yang baik antara mata dan tangan terlihat dari pada saat anak menuang dengan tidak tumpah.

c. Memanipulasi benda

1) Reduksi Data

Keterampilan motorik halus anak mencakup aspek memanipulasi benda. Memanipulasi benda atau kemampuan manipulasi yang dimaksud adalah dimana anak dapat mengeksplorasi objek dengan menggunakan otot kecil di tangan dan jari mereka. Hal tersebut dapat dilihat pada saat anak mengolah makanan seperti mengambil, memasukkan, mengupas, mengoles dan mencetak. Dari data catatan lapangan yang diperoleh adalah sebagai berikut:

Anak menutup atau melipat roti tawar tersebut dan mengoleskan mentega di bagian atas dan bawah roti (CL3, p3, k5). Anak mencetak nasi kuning menggunakan alat cetakan nasi yaitu dengan cara mengambil nasi menggunakan sendok dan memasukkannya ke dalam cetakan lalu anak menutup cetakan tersebut dan membukanya (CL4, p3, k4). Pada saat mencetak KH sangat antusias sambil berkata “ibu aku mau mencetak nasinya tiga ya bu” (CL4, p3, k5). Lalu peneliti menjawab “iya boleh” (CL4, p3, k6). anak mengambil timun, telur yang sudah dipotong dan juga tempe orek sebagai hidangan pelengkap nasi kuning (CL4, p3, k9). anak memetik sayur bayam yang telah dicuci tersebut dan meletakkannya di atas wadah yang sudah disiapkan (CL7, p3, k4). ZO dan YS saling bekerja sama saat memetik bayam (CL7, p3, k5). Setelah itu, anak mengupas jagung dari kulitnya dan membersihkan serat-serat yang ada di dalam jagung (CL7, p3, k6). Anak mengupas telur puyuh yang telah direbus (CL10, p3, k5). Anak memasukkan isian martabak ke dalam kulit lumpia, kemudian anak melipat kulit lumpia tersebut (CL11, p3, k4). Anak memasukkan es batu (CL12, p3, k6). Anak memasukkan telur mentah dan menuangkan susu putih ke dalam wadah tersebut (CL13, p3, k4). Anak memasukkan buah strawberry yang sudah di potong ke dalam blender (CL14, p3, k7).

2) Display Data

Display data yang menunjukkan keterampilan motorik halus anak dalam aspek memanipulasi benda ditunjukkan dalam bagan sebagai berikut:

Bagan 4.3 **Display Data Keterampilan Motorik Halus dalam Aspek** **Memanipulasi Benda**

(CL3, p3, k5) (CL4, p3, k4)
(CL4, p3, k5) (CL4, p3, k6)
(CL4, p3, k9) (CL7, p3, k4)
(CL7, p3, k5) (CL7, p3, k6)
(CL10, p3, k5) (CL11, p3, k4)
(CL13, p3, k4) (CL14, p3, k7)

(CWG2, JW2, KL1)
(CWA1, J5, K1) (CWA1, J6, K1)
(CWA6, JW4, K1)

(CD.12) (CD.13) (CD.17)
(CD.18) (CD.19) (CD.28)
(CD.35) (CD.36) (CD.53)
(CD.58) (CD.59) (CD.65)

Fenomena:

1. Keterampilan motorik halus dalam aspek memanipulasi benda dapat terlihat ketika anak mengeksplorasi benda menggunakan tangan dan jari jemarinya
2. Kemampuan memanipulasi benda dapat terstimulasi melalui kegiatan mengambil, memasukkan, mengoles, mengupas, dan mencetak

3) Verifikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang dipaparkan melalui reduksi data dan display data terdapat peningkatan pada keterampilan motorik halus dalam

aspek memanipulasi benda. Hal ini terlihat dari pengamatan yang berlangsung dari pra penelitian sampai siklus II. Pada pra penelitian anak masih belum tepat dalam memanipulasi benda seperti memasukkan atau mengambil benda. Seiring dilakukannya kegiatan *fun cooking* yang melatih aspek kemampuan memanipulasi benda anak pada saat anak mengambil, memasukkan, mengupas, mencetak dan mengoles terdapat peningkatan yang terjadi. Pada akhir siklus II anak sudah dapat memanipulasi benda dengan baik seperti memindahkan benda ke dalam wadah baik itu menggunakan alat atau tanpa alat.

C. Interpretasi Hasil Analisis

Data dari penelitian ini menunjukkan hasil tindakan melalui kegiatan memasak (*fun cooking*) pada pra penelitian rata-rata pencapaian anak mencapai sebesar 42,36%, pada siklus I mencapai sebesar 67,13%, dan pada siklus II mencapai sebesar 87,50%. Hal tersebut telah mencapai kriteria keberhasilan yang telah ditetapkan oleh peneliti dan kolaborator yaitu sebesar 65% dari skor maksimal. Hasil analisis dapat diinterpretasikan dalam tabel dan grafik sebagai berikut:

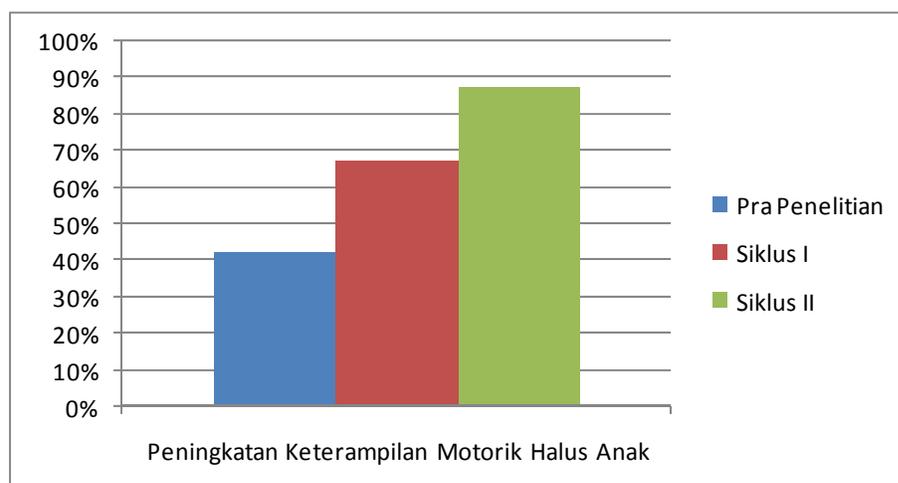
Tabel 4.17

Analisis Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Anak dari Pra Penelitian, Siklus I, dan Siklus II

No.	Waktu	Presentase	Interpretasi Hasil Analisis
1	Pra Penelitian	42,36 %	Hasil rata-rata keterampilan motorik halus anak masih rendah
2	Siklus I	67,13%	Hasil rata-rata keterampilan motorik halus anak sudah meningkat dan mencapai kriteria keberhasilan tetapi dua anak belum mencapai kriteria
3	Siklus II	87,50%	Hasil rata-rata keterampilan motorik halus untuk semua anak sudah mengalami peningkatan yang signifikan dan mencapai kriteria keberhasilan yang ditetapkan

Grafik 4.11

Peningkatan Keterampilan Motorik Halus Anak dari Pra Penelitian, Siklus I, dan Siklus II



Pada data interpretasi hasil analisis terlihat terjadinya peningkatan pada keterampilan motorik halus anak setelah diberikannya tindakan *fun cooking* pada anak. Pada pra penelitian sampai ke siklus I keterampilan motorik halus anak memang sudah meningkat dan sesuai dengan kriteria keberhasilan tindakan walaupun masih terdapat dua anak yang belum mencapai kriteria. Namun, peneliti tetap melanjutkan pada siklus II agar menghindari kebetulan yang terjadi dan agar peningkatan yang terjadi lebih signifikan. Berdasarkan hasil presentase yang didapat pada siklus II, peneliti dan kolaborator merasa sudah cukup mengenai ketercapaian yang didapat. Peneliti dan kolaborator telah memutuskan berhenti untuk melakukan penelitian pada akhir siklus II. Maka dari itu hipotesis tindakan menyatakan bahwa keterampilan motorik halus anak usia 4-5 tahun di kelompok A RA Tarbiyatun Nufus dapat ditingkatkan melalui kegiatan *fun cooking*.

D. Pembahasan Temuan Penelitian

Berdasarkan hasil analisis data kuantitatif, presentase keterampilan motorik halus anak sudah menunjukkan adanya peningkatan dari pra penelitian sampai siklus II yang sesuai dengan kriteria keberhasilan yang telah ditetapkan oleh peneliti dan kolaborator. Data tersebut diperoleh dari indikator yang diamati dalam bentuk instrumen. Hal ini sejalan dengan jurnal yang berjudul Meningkatkan Motorik Halus Anak Melalui Kegiatan *Cooking* (Memasak). Penelitian tersebut dilakukan di kelompok A1 TK Al-Fitroh

Surabaya. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan kemampuan motorik halus anak melalui kegiatan memasak.¹ Dengan demikian dapat dikatakan bahwa kegiatan *fun cooking* dapat dijadikan sebagai alternatif pembelajaran dalam meningkatkan keterampilan motorik halus anak.

Hasil analisis dari data kualitatif membuktikan bahwa kegiatan *fun cooking* dapat meningkatkan keterampilan motorik halus anak khususnya dalam aspek menggenggam, koordinasi mata dan tangan, dan memanipulasi benda. Keterampilan motorik halus anak dalam aspek menggenggam dapat terstimulasi saat anak menggunakan alat memasak seperti menggenggam pisau, alat pamarut keju, ulekan dan teko Terdapat peningkatan yang terjadi pada keterampilan motorik halus dalam aspek menggenggam. Pada pra penelitian genggam anak pada saat menggenggam alat tulis dan gunting masih lemah. Setelah diberikan simulasi melalui kegiatan memasak, pada akhir siklus II anak sudah memiliki genggam yang kuat dalam menggenggam alat tulis dan gunting.

Pada aspek koordinasi mata tangan yaitu bagaimana anak dapat menyeimbangkan fokus antara mata dan tangannya dapat terstimulasi melalui kegiatan memasak. Hal ini sejalan dengan pendapat Coughlin, yang menyakan bahwa koordinasi mata dan tangan dan penguasaan otot-otot kecil

¹ Fitri Freeanti Noor Jannah dan Nurul Khotimah, Meningkatkan Motorik Halus Anak Melalui Kegiatan *Cooking* (Memasak) Di Kelompok A1 Tk Al-Fitroh Surabaya, (Surabaya: Jurnal PAUD Teratai Volume 6 No 3, 2017)

anak dapat berkembang pada saat kegiatan memasak seperti ketika anak mengupas, mengaduk dan menuang.² Sebelum diberikan tindakan, anak masih belum dapat mengkoordinasikan atau memfokuskan antara mata dan gerakan tangannya, terlihat dari anak masih tumpah ketika menuang. Pada kegiatan memasak koordinasi mata dan tangan anak distimulasikan melalui kegiatan menuang, memotong, menaburkan yang membutuhkan fokus antara mata dan tangan anak. Setelah diberi tindakan, koordinasi mata dan tangan anak lebih baik seperti pada saat menuang air dan beras ke dalam wadah anak dapat menuangkannya tanpa tumpah.

Pada aspek memanipulasi benda, yaitu bagaimana anak dapat mengeksplorasi benda menggunakan tangan dan jari jemarinya seperti mengambil, memindahkan dan memasukkan. Kemampuan memanipulasi benda dapat terstimulasi melalui kegiatan memasak seperti pada saat anak mengambil bahan makanan, memasukkan bahan makanan ke dalam wadah, mengupas, mengoles, dan mencetak. Setelah diberi tindakan, kemampuan memanipulasi benda anak meningkat yaitu anak mampu memindahkan benda baik itu menggunakan alat atau tanpa alat.

Kegiatan *fun cooking* memberikan kesempatan pada anak untuk melatih keterampilan yang ada pada diri anak. Anak dapat bereksplorasi dan bereksperimen dengan makanan, baik itu mengenal tekstur, rasa, bentuk

² Pamela A.Coughlin, dkk.,*Menciptakan Kelas yang Berpusat Pada Anak: 3-5 Tahun*, (Washington DC: Children's Resources International, inc, 2000), h.211

maupun ukuran. Hal ini sejalan dengan pendapat Nielsen yang mengemukakan bahwa melalui kegiatan memasak, anak bisa belajar mengenal beberapa karakteristik pada makanan seperti ukuran, tekstur, dan rasa. Anak bisa mempelajari jenis makanan yang berbeda dan bisa membandingkan makanan, mengenali persamaan dan perbedaan.³ Koordinasi mata dan tangan, juga otot-otot halus anak dapat dilatih pula dalam kegiatan *fun cooking* ini pada saat anak menuang, mengaduk, mengupas, memotong dan kegiatan lainnya. Kegiatan *fun cooking* juga membantu anak menyimak dengan baik dalam mengikuti arahan, dan mengembangkan sikap kerja sama, percaya diri, dan sabar. Anak juga dapat menambah kosa katanya melalui pengenalan nama-nama alat dan bahan yang akan digunakan.

E. Keterbatasan Penelitian

Peneliti telah menyadari bahwa penelitian ini masih sangat memiliki kekurangan dan kelemahan akibat keterbatasan yang menimbulkan adanya ketidaksesuaian. Keterbatasan yang dimaksud yaitu dikarenakan waktu penelitian berdekatan dengan libur lebaran dan banyaknya tanggal merah pada bulan tersebut menyebabkan sempitnya waktu penelitian. Dikarenakan sempitnya waktu penelitian, menyebabkan tindakan pada siklus II harus diberikan setiap hari.

³ Dianna Miller Nielsen, *Mengelola Kelas Untuk Guru TK*, (PT Indeks: 2008) h. 117