

PENGENALAN MAKANAN TRADISIONAL KUE BALOK PANDEGLANG MELALUI KEGIATAN COOKING CLASS PADA ANAK USIA 4–5 TAHUN

Cahya Kamila¹, Isti Rusdiyani², Dina Kusuma Wardhani³

Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

2228220032@untirta.ac.id¹, isti_rusdiyani@untirta.ac.id²,

dinakusuma_wardhani@untirta.ac.id³

ABSTRACT

This research is motivated by the fading introduction of local culture, especially traditional culinary, among early childhood due to the rapid flow of globalization. Kue balog is a traditional food typical of Pandeglang Regency made from cassava which has not been optimally introduced to the younger generation from an early age. The purpose of this study is to describe the implementation of cooking class activities as a fun and meaningful learning medium, analyze the integration of local culture in cooking class activities to foster children's appreciation of regional culture, and identify plans, methods, strategies, evaluations, obstacles, and solutions in the implementation of cooking class activities to introduce Pandeglang block cakes to children aged 4–5 years at the Pandeglang Pembina State Kindergarten. The research uses a descriptive qualitative approach with data collection techniques through observation, in-depth interviews, and documentation. Data analysis refers to the Miles and Huberman model which includes data reduction, data presentation, and conclusion drawn. The validity of the data was tested through source triangulation and triangulation techniques. The results of the study showed that: (1) cooking class activities were proven to be effective as a fun and meaningful learning medium through three structured stages, namely planning, implementation, and evaluation with a learning by doing approach; (2) the integration of local culture is carried out in a planned manner through the introduction of block cakes as the culinary identity of Pandeglang, so that children show awareness and pride in their regional culture; (3) The learning by doing and project-based learning methods with demonstration strategies, individual mentoring, and positive reinforcement have proven to be effective, while obstacles in the form of differences in children's fine motor skills are overcome through individual guidance. Overall, cooking class activities have proven to be effective as a means of introducing traditional foods as well as instilling a love for local culture from an early age.

Keywords: *cooking class, Pandeglang block cake, traditional food, early childhood, local culture.*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh semakin mudarnya pengenalan budaya lokal, khususnya kuliner tradisional, di kalangan anak usia dini akibat derasnya arus

globalisasi. Kue balok merupakan makanan tradisional khas Kabupaten Pandeglang berbahan dasar singkong yang belum diperkenalkan secara optimal kepada generasi muda sejak usia dini. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan pelaksanaan kegiatan cooking class sebagai media pembelajaran yang menyenangkan dan bermakna, menganalisis integrasi budaya lokal dalam kegiatan cooking class untuk menumbuhkan apresiasi anak terhadap budaya daerah, serta mengidentifikasi perencanaan, metode, strategi, evaluasi, kendala, dan solusi dalam pelaksanaan kegiatan cooking class pengenalan kue balok Pandeglang pada anak usia 4–5 tahun di TK Negeri Pembina Pandeglang. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Analisis data mengacu pada model Miles dan Huberman yang mencakup reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data diuji melalui triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) kegiatan cooking class terbukti efektif sebagai media pembelajaran yang menyenangkan dan bermakna melalui tiga tahapan terstruktur yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi dengan pendekatan learning by doing; (2) integrasi budaya lokal dilakukan secara terencana melalui pengenalan kue balok sebagai identitas kuliner Pandeglang, sehingga anak menunjukkan kesadaran dan rasa bangga terhadap budaya daerahnya; (3) metode learning by doing dan project based learning dengan strategi demonstrasi, pendampingan individual, dan penguatan positif terbukti efektif, sementara kendala berupa perbedaan kemampuan motorik halus anak diatasi melalui bimbingan individual. Secara keseluruhan, kegiatan cooking class terbukti efektif sebagai sarana pengenalan makanan tradisional sekaligus penanaman kecintaan terhadap budaya lokal sejak usia dini.

Kata Kunci: cooking class, kue balok Pandeglang, makanan tradisional, anak usia dini, budaya lokal.

A. Pendahuluan

Perkembangan peradaban global yang semakin pesat telah membawa dampak yang luas terhadap kehidupan sosial dan budaya masyarakat Indonesia. Proses globalisasi yang berlangsung dengan cepat menyebabkan masuknya berbagai elemen budaya asing, termasuk dalam hal kebiasaan

konsumsi makanan. Jenis-jenis makanan cepat saji dan produk kuliner impor kini semakin mudah dijumpai di seluruh penjuru Indonesia, dan diminati oleh berbagai kalangan karena kepraktisannya (Putri & Zaky, 2024). Dampak yang paling mengkhawatirkan dari fenomena ini adalah berkurangnya penghargaan masyarakat, terutama generasi muda,

terhadap kekayaan budaya dan kearifan lokal yang sesungguhnya merupakan identitas bangsa.

Makanan tradisional merupakan salah satu warisan budaya yang sarat nilai historis dan identitas lokal. Setiap daerah di Indonesia memiliki kuliner khas yang mencerminkan kearifan dan keunikan budaya setempat. Kabupaten Pandeglang, yang terletak di Provinsi Banten, memiliki salah satu makanan tradisional yang cukup dikenal, yaitu kue balok. Kue balok merupakan panganan berbahan dasar singkong yang diolah dengan cara dipukul dan disajikan bersama taburan kelapa serundeng. Meskipun telah menjadi ikon kuliner Pandeglang dan dikenal luas di masyarakat setempat, kue balok belum diperkenalkan secara optimal kepada generasi muda, khususnya anak-anak usia dini, sehingga berisiko terlupakan seiring berjalannya waktu.

Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) menjadi jenjang yang sangat strategis untuk menanamkan kecintaan terhadap budaya lokal sejak dini. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional menegaskan

bahwa pendidikan merupakan upaya sadar dan terencana untuk mengembangkan potensi peserta didik secara menyeluruh, termasuk aspek spiritual, kepribadian, kecerdasan, dan keterampilan yang dibutuhkan dalam kehidupan bermasyarakat. Pada usia 4–6 tahun, anak berada pada fase emas perkembangan di mana stimulasi yang diberikan akan memberikan dampak jangka panjang terhadap tumbuh kembang mereka (Supriani & Arifudin, 2023).

Salah satu metode pembelajaran yang terbukti efektif dan sesuai dengan karakteristik anak usia dini adalah cooking class atau kelas memasak. Cooking class merupakan aktivitas pembelajaran berbasis pengalaman langsung yang memungkinkan anak untuk terlibat aktif dalam proses mempersiapkan dan mengolah makanan di bawah bimbingan guru. Melalui kegiatan ini, anak tidak hanya mengembangkan keterampilan motorik halus, kemampuan kognitif, dan perkembangan bahasa, tetapi juga dapat diperkenalkan pada nilai-nilai budaya lokal yang terkandung dalam

proses pembuatan makanan tradisional (Angelina, 2024).

Berdasarkan observasi awal di TK Negeri Pembina Pandeglang, ditemukan bahwa lembaga tersebut telah mengimplementasikan kegiatan cooking class dalam proses pembelajaran, salah satunya melalui pembuatan getuk sebagai makanan tradisional. Temuan ini membuka peluang untuk mengembangkan kegiatan serupa dengan memperkenalkan kue balok sebagai makanan tradisional khas Pandeglang yang lebih dekat dengan konteks budaya lokal anak-anak di daerah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan, menganalisis integrasi budaya lokal, serta mengidentifikasi perencanaan, metode, strategi, evaluasi, kendala, dan solusi dalam kegiatan cooking class pengenalan kue balok Pandeglang pada anak usia 4–5 tahun.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena tujuan penelitian adalah untuk memahami dan menjelaskan secara mendalam

fenomena yang berlangsung secara alami di lapangan. Dengan pendekatan ini, peneliti dapat mengeksplorasi proses, makna, dan interaksi yang terjadi selama kegiatan cooking class sebagai sarana pengenalan makanan tradisional kue balok Pandeglang pada anak usia 4–5 tahun (Sugiyono, 2023).

Penelitian dilaksanakan di TK Negeri Pembina Pandeglang, yang berlokasi di Jalan Perkantoran Cikupa, Kelurahan Pandeglang, Kecamatan Pandeglang, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Subjek penelitian adalah anak-anak kelompok A kelas A2 berusia 4–5 tahun beserta guru kelas dan kepala sekolah yang terlibat langsung dalam perencanaan dan pelaksanaan kegiatan cooking class.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga cara yang saling melengkapi. Pertama, observasi partisipatif dilakukan untuk mengamati secara langsung pelaksanaan kegiatan cooking class, interaksi antara guru dan anak, serta keterlibatan dan respons anak selama proses pembelajaran berlangsung. Kedua, wawancara mendalam dilakukan kepada kepala sekolah,

guru kelas, dan orang tua anak untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan. Ketiga, dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data berupa Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Harian (RPPH), foto kegiatan, dan dokumen pendukung lainnya.

Analisis data menggunakan model interaktif Miles dan Huberman (2014) yang terdiri dari tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber, yaitu dengan membandingkan data dari berbagai sumber informan, dan triangulasi teknik, yaitu dengan mencocokkan data yang diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Profil sekolah TK Negeri Pembina Pandeglang

TK Negeri Pembina Pandeglang merupakan lembaga pendidikan anak usia dini yang berada di bawah naungan pemerintah daerah Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten, dan berlokasi di Jl. Perkantoran Cikupa, Kelurahan

Pandeglang, Kecamatan Pandeglang. Sekolah ini memiliki Nomor Pokok Sekolah Nasional (NPSN) 69841951 dengan status negeri dan bentuk pendidikan Taman Kanak-Kanak (TK) serta status kepemilikan oleh Pemerintah Daerah. TK Negeri Pembina Pandeglang telah terakreditasi A, yang menunjukkan bahwa lembaga ini memiliki mutu pendidikan yang baik. Sekolah ini didirikan berdasarkan Surat Keputusan (SK) Pendirian Sekolah Nomor 217/0/2000 pada tanggal 17 November 2000, yang juga menjadi dasar SK Izin Operasional dengan nomor dan tanggal yang sama. Sekolah ini dapat dihubungi melalui email tkpembinapdg@gmail.com

dan dalam pelaksanaan pembelajarannya menggunakan Kurikulum Merdeka. Sekolah ini memiliki peran penting dalam memberikan layanan pendidikan bagi anak usia dini guna mengoptimalkan pertumbuhan dan perkembangan anak secara menyeluruh. Kegiatan pembelajaran dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan Jumat, dimulai pukul 08.00 hingga 11.00 WIB, dengan waktu belajar yang disesuaikan dengan karakteristik anak agar proses pembelajaran

berlangsung secara efektif dan menyenangkan.

Dalam pelaksanaan pembelajaran, TK Negeri Pembina Pandeglang menerapkan model pembelajaran kelompok, di mana anak dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil dalam satu kelas dan melakukan aktivitas secara bergantian. Strategi ini bertujuan untuk mendorong partisipasi aktif anak, melatih kemandirian, serta mengembangkan kemampuan bersosialisasi dan bekerja sama dengan teman sebaya. Guru berperan sebagai fasilitator yang membimbing dan mengamati perkembangan anak selama proses pembelajaran. Kegiatan pembelajaran disusun secara variatif dan terstruktur dengan mencakup aspek kognitif, bahasa, sosial-emosional, fisik-motorik, serta nilai agama dan moral.

Dari segi sarana dan prasarana, TK Negeri Pembina Pandeglang memiliki fasilitas yang cukup memadai, seperti ruang kelas yang nyaman, alat permainan edukatif (APE), area bermain, serta media pembelajaran audio visual yang mendukung kegiatan belajar. Lingkungan sekolah juga ditata agar aman dan ramah anak sehingga

menciptakan suasana belajar yang kondusif. Selain itu, sekolah ini juga menerapkan berbagai kegiatan pembiasaan, seperti berdoa sebelum dan sesudah belajar, pembiasaan hidup bersih dan sehat, serta penanaman sikap disiplin, tanggung jawab, dan kepedulian terhadap sesama, guna mendukung perkembangan karakter anak secara optimal.

Pelaksanaan Kegiatan Cooking Class sebagai Media Pembelajaran

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan cooking class pengenalan kue balok Pandeglang di TK Negeri Pembina Pandeglang dilaksanakan melalui tiga tahapan terstruktur yang saling berkesinambungan, yaitu tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Pada tahap perencanaan, guru menyusun Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Harian (RPPH) yang memuat tujuan pembelajaran, alat dan bahan yang diperlukan, langkah-langkah kegiatan secara terperinci, serta indikator pencapaian perkembangan yang ingin dicapai. Perencanaan yang matang ini mencakup pengadaan bahan-bahan

pembuatan kue balok yaitu singkong segar, kelapa parut, gula, garam, dan daun pisang sebagai alas, serta alat-alat yang sesuai dengan keamanan anak seperti pisau plastik, baskom, dan cetakan.

Pada tahap pelaksanaan, kegiatan dimulai dengan guru memberikan pengantar tentang kue balok sebagai makanan khas Pandeglang, termasuk sejarah singkat dan nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Anak-anak kemudian diajak untuk mengamati bahan-bahan yang akan digunakan dan menyebutkan nama serta ciri-cirinya. Selanjutnya, anak terlibat langsung dalam proses pembuatan mulai dari mengupas singkong, mencuci, menghaluskan, hingga membentuk adonan. Pendekatan *learning by doing* ini terbukti menciptakan pengalaman belajar yang bermakna dan meninggalkan kesan yang kuat pada memori anak.

Pada tahap evaluasi, guru melakukan penilaian formatif melalui observasi terhadap keterlibatan, antusiasme, dan pencapaian perkembangan anak selama kegiatan berlangsung. Evaluasi juga dilakukan melalui tanya-jawab sederhana untuk

mengukur pemahaman anak tentang kue balok sebagai makanan tradisional Pandeglang. Hasil evaluasi menunjukkan tingginya antusiasme anak, yang tercermin dari keaktifan mereka mengikuti instruksi guru dan keinginan untuk terlibat dalam setiap tahapan kegiatan.

Temuan ini sejalan dengan kajian Angelina (2024) yang menyatakan bahwa *cooking class* terbukti efektif dalam meningkatkan berbagai keterampilan anak, khususnya dalam memahami instruksi, memperkaya kosakata, dan melatih kemampuan motorik halus. Penelitian Wardhani dan Wahyuni (2023) juga mendukung temuan ini dengan menunjukkan bahwa pembelajaran *cooking class* dalam PAUD secara signifikan meningkatkan keterampilan motorik halus anak.

Integrasi Budaya Lokal dalam Kegiatan Cooking Class

Hasil penelitian mengungkapkan bahwa integrasi budaya lokal dalam kegiatan *cooking class* di TK Negeri Pembina Pandeglang berhasil dilakukan secara terencana dan sistematis. Guru berperan sebagai mediator budaya yang secara aktif mengaitkan setiap

tahapan pembuatan kue balok dengan nilai-nilai dan konteks budaya lokal Pandeglang.

Pengenalan kue balok tidak hanya dilakukan melalui praktik memasak semata, tetapi juga melalui narasi budaya yang disampaikan guru dengan bahasa yang mudah dipahami anak. Guru menjelaskan bahwa kue balok merupakan makanan kebanggaan masyarakat Pandeglang yang telah ada sejak zaman nenek moyang, dibuat dari singkong yang merupakan tanaman yang banyak tumbuh di daerah Pandeglang, dan menjadi bagian dari identitas kuliner yang membedakan Pandeglang dari daerah lain.

Hasil observasi menunjukkan bahwa anak-anak menampilkan respons yang sangat positif terhadap pengenalan budaya lokal ini. Ketika berhasil membuat kue balok dengan tangan mereka sendiri dan merasakannya, timbul rasa bangga dan keterikatan emosional dengan produk budaya daerahnya. Beberapa anak menyatakan kebanggaannya sebagai warga Pandeglang yang memiliki makanan khas yang istimewa.

Temuan ini relevan dengan pandangan Sahgal (2024) yang menegaskan bahwa pembelajaran berbasis budaya lokal merupakan pendekatan yang efektif dalam menciptakan lingkungan belajar yang bermakna dan kontekstual. Pengenalan melalui pengalaman langsung terbukti jauh lebih efektif dalam membangun kesadaran dan kecintaan anak terhadap budaya lokal dibandingkan penyampaian informasi verbal semata (Pati, 2024).

Perencanaan, Metode, Strategi, Evaluasi, serta Kendala dan Solusi

Metode pembelajaran yang diterapkan dalam kegiatan cooking class pengenalan kue balok adalah learning by doing dan project based learning (PjBL). Metode learning by doing menempatkan anak sebagai subjek aktif yang belajar melalui keterlibatan langsung dalam proses pembuatan kue. Sementara itu, PjBL memberikan kerangka kerja berupa proyek nyata yang bermakna bagi anak, yaitu menghasilkan produk kue balok yang dapat mereka nikmati dan bahkan bawa pulang sebagai kebanggaan.

Strategi pembelajaran yang digunakan mencakup tiga komponen

utama. Pertama, demonstrasi oleh guru di awal kegiatan untuk memberikan pemodelan yang jelas mengenai setiap langkah pembuatan kue. Kedua, pendampingan individual yang diberikan kepada anak-anak yang membutuhkan bantuan lebih dalam melakukan gerakan-gerakan motorik tertentu. Ketiga, penguatan positif berupa pujian, apresiasi verbal, dan ekspresi antusias guru yang terbukti efektif menjaga motivasi dan keterlibatan anak sepanjang kegiatan.

Kendala utama yang ditemukan selama penelitian adalah perbedaan kemampuan motorik halus antara anak-anak dalam kelompok yang sama. Beberapa anak belum mampu melakukan gerakan mengupas dan membentuk adonan secara mandiri, sementara anak lain sudah sangat terampil. Selain itu, ditemukan pula bahwa beberapa anak belum memiliki kesabaran yang cukup untuk menunggu giliran, dan ada anak yang cenderung pasif dalam mengikuti kegiatan.

Solusi yang diterapkan oleh guru untuk mengatasi kendala tersebut adalah dengan membagi anak ke dalam kelompok-kelompok kecil sehingga setiap anak

mendapatkan perhatian yang lebih optimal. Bimbingan individual diberikan secara fleksibel sesuai kebutuhan masing-masing anak, dengan tidak memaksa anak yang belum siap tetapi secara bertahap memotivasi mereka untuk mencoba. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip pembelajaran PAUD yang menghargai perbedaan individual dan menekankan pentingnya atmosfer belajar yang menyenangkan dan bebas dari tekanan (Agustina, Sufa, & Setiawan, 2022).

Dampak terhadap Perkembangan Anak

Kegiatan cooking class pengenalan kue balok memberikan dampak positif yang multidimensional terhadap perkembangan anak. Dalam aspek kognitif, anak menunjukkan peningkatan kemampuan mengenal konsep bahan makanan, memahami urutan langkah, dan kemampuan berpikir sebab-akibat. Guru kelas melaporkan bahwa anak-anak yang mengikuti kegiatan ini menunjukkan rasa ingin tahu yang tinggi terhadap benda-benda di sekitar mereka dan kemampuan yang meningkat dalam menyimpulkan apa yang mereka amati.

Dalam aspek motorik halus, anak mendapatkan stimulasi yang kaya melalui berbagai gerakan seperti mengupas singkong, mencuci bahan, meremas, dan membentuk adonan. Koordinasi antara tangan dan mata anak terlatih secara intensif melalui aktivitas-aktivitas tersebut. Sementara dalam aspek bahasa, anak memperluas kosakata secara alami dan kontekstual melalui pengenalan nama bahan-bahan seperti 'singkong', 'serundeng', dan 'kue balok', serta melalui dialog interaktif dengan guru selama proses pembuatan.

Dari sisi sosial emosional, kegiatan cooking class menghadirkan kesempatan bagi anak untuk belajar bekerja sama dalam kelompok, berbagi peran, mematuhi aturan, dan mengelola perasaan seperti rasa sabar dan rasa bangga atas hasil karya bersama. Dimensi sosial emosional ini menjadikan cooking class bukan sekadar kegiatan memasak, melainkan laboratorium hidup bagi anak untuk mengembangkan kecakapan interpersonal yang akan mereka butuhkan sepanjang hidup mereka.

D. Kesimpulan

Penelitian ini menyimpulkan bahwa kegiatan cooking class pengenalan kue balok Pandeglang di TK Negeri Pembina Pandeglang terbukti efektif sebagai media pembelajaran yang menyenangkan, bermakna, dan berdampak positif terhadap perkembangan anak usia 4–5 tahun secara multidimensional. Kegiatan yang dilaksanakan melalui tiga tahapan terstruktur—perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi—dengan pendekatan learning by doing berhasil menciptakan pengalaman belajar yang autentik dan berkesan bagi anak.

Integrasi budaya lokal melalui pengenalan kue balok sebagai ikon kuliner Pandeglang berhasil menumbuhkan kesadaran, apresiasi, dan rasa bangga anak terhadap warisan budaya daerahnya. Pengalaman langsung membuat kue balok terbukti jauh lebih efektif dalam membangun ikatan emosional anak dengan budaya lokal dibandingkan pendekatan verbal semata. Metode learning by doing dan project based learning yang didukung strategi demonstrasi, pendampingan individual, dan penguatan positif

terbukti mampu mengoptimalkan keterlibatan dan motivasi anak.

Implikasi praktis dari penelitian ini adalah pentingnya sekolah-sekolah PAUD untuk secara konsisten mengintegrasikan elemen-elemen budaya lokal dalam berbagai program pembelajaran, tidak hanya melalui cooking class tetapi juga melalui berbagai kegiatan berbasis pengalaman lainnya. Penelitian lanjutan disarankan untuk mengukur dampak jangka panjang kegiatan cooking class berbasis budaya lokal terhadap perkembangan identitas budaya dan kecintaan anak terhadap warisan leluhur, serta untuk mengembangkan model pembelajaran cooking class yang dapat direplikasi di berbagai lembaga PAUD di seluruh Indonesia dengan menyesuaikan konteks kuliner tradisional daerah masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

Artikel in Press :

Agustina, W., Sufa, F. F., & Setiawan, M. H. Y. (2022). Peningkatan kemampuan kognitif anak melalui steam dengan cooking class. *Widya Wacana: Jurnal Ilmiah*, 1(2), 1–6. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/widyawacana/article/view/8362>

Ahimsa-Putra, H. S. (2020). Bahasa, sastra, dan kearifan lokal di Indonesia. *Wedatama Widya Sastra*.

Angelina, R. L. (2024). Meningkatkan motorik halus anak melalui kegiatan fun cooking class: Penerapan pada anak usia 4-5 tahun. *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 4(2), 844–857.

Babys, I. S., & Watini, S. (2022). Implementasi model ATIK dalam kegiatan cooking class anak usia 5-6 tahun di TK Kristen Permata Sentani. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 6(3), 13922–13929. <https://doi.org/10.31004/jptam.v6i3.4807>

Dirgantara, G. (2020). Pandeglang potensial untuk pengembangan singkong. *Jurnal Pertanian Banten*.

Harsono, S. H. H. P. (2020). Strategi pemasaran makanan tradisional keripik talas beneng dengan penerapan marketing mix untuk meningkatkan penjualan. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 10, 148–156.

Hura, S., Bougenville, J., Marde, D., & Mawikere, C. S. (2020). Kajian biblikal mengenai pendidikan anak dan hakikat pendidikan anak usia dini. *EDULEAD: Journal of Christian Education and Leadership*, 1(1), 15–33.

Matthew B. Miles, & A. Michael Huberman. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods*

- Sourcebook (3rd ed.). Sage Publications.
- Putri, R. B. T., & Zaky, A. (2024). Pembelajaran berbasis budaya lokal pada anak usia dini. JUPIDA: Jurnal Pendidikan Islam Anak Usia Dini Miftahul Huda, 2(1), 30–37.
- Rahyono, F. X. (2009). Kearifan budaya dalam kata. Wedatama Widya Sastra.
- Sahgal, A. (2024). Penerapan pembelajaran berbasis budaya lokal dalam PAUD. Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan, 9(1), 9–15.
- Sugiyono. (2023). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Supriani, Y., & Arifudin, O. (2023). Hakikat pendidikan anak usia dini. Jurnal Pendidikan Islam Anak Usia Dini, 5(2), 95–105.
- Surya, A., Damayanti, T., & Wahyuni, R. (2023). Pendidikan taman kanak-kanak sebagai fondasi perkembangan anak. Jurnal Ilmu Pendidikan Dasar, 4(1), 75–82.
- Wardhani, R. D., & Wahyuni, S. (2023). Cooking class dalam PAUD: Efektivitas terhadap perkembangan motorik halus anak. Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini Indonesia, 7(2), 1707–1718.