

**IMPLEMENTASI KEGIATAN COOKING CLASS DALAM
PENGEMBANGAN SOSIAL EMOSIONAL ANAK KELOMPOK A DI RA
KHAIRA UMMAH**

SKRIPSI

(Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan
pada Program Studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini)



Oleh :

Yeni Andriyani

Nim 2102044

**PROGRAM STUDI
PENDIDIKAN ISLAM ANAK USIA DINI
SEKOLAH TINGGI AGAMA ISLAM DARUL FALAH
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

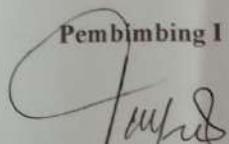
SKRIPSI

Yeni Andriyani

**IMPLEMENTASI KEGIATAN COOKING CLASS DALAM
PENGEMBANGAN SOSIAL EMOSIONAL ANAK KELOMPOK A DI RA
KHAIRA UMMAH**

Disahkan oleh:

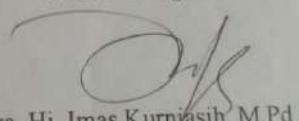
Pembimbing I



Saepulloh, M.A

NIDN. 2105026702

Pembimbing II

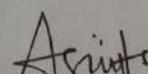


Dra. Hj. Imas Kurniasih, M.Pd

NIDN. 2108086603

Mengetahui

**Ketua Program Studi
Pendidikan Islam Anak Usia
Dini**



Astarina Arif, M.Psi

NIDN. 2129018904

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan Alhamdulillah segala Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah, dan karunia-Nya, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Implementasi Kegiatan *Cooking Class* Dalam Pengembangan Sosial Emosional Anak Kelompok A Di RA Khaira Ummah” yang dapat selesai pada waktunya. Shalawat beserta salam semoga senantiasa tersampaikan kepada baginda alam Nabi Muhammad SAW yang telah membawa kita dari zaman kebodohan ke zaman yang kaya akan pengetahuan.

Skripsi ini dibuat untuk memenuhi tugas akhir perkuliahan dan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana strata 1 di program studi Pendidikan Islam Anak Usia Dini Sekolah Tinggi Agama Islam Darul Falah. Selain itu, skripsi ini juga dibuat sebagai salah satu wujud implementasi dari ilmu yang didapatkan selama masa perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena banyak sekali kekurangan dan keterbatasan ilmu serta minimnya pengalaman yang dimiliki. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan sehingga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi bidang keilmuan dan lingkungan masyarakat serta dapat diperluas cakupannya dimasa yang akan datang.

Bandung, 05 juli 2024

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Fokus Masalah Penelitian	7
C. Rumusan Masalah Penelitian	7
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	7
F. Sistematika Organisasi Penelitian	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian Anak Usia Dini	10
B. Perkembangan Sosial Emosional	12
C. Kegiatan <i>Cooking Class</i>	25
D. Penelitian Relevan.....	34
E. Kerangka Berpikir	36
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian.....	37
B. Informan, Tempat Penelitian dan Waktu Penelitian	37
C. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data.....	38
D. Analisis Data dan Keabsahan Data	42

E. Rancangan Penelitian	45
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Penelitian.....	51
B. Pembahasan Penelitian.....	78
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	
A. Simpulan	89
B. Rekomendasi	90
DAFTAR PUSTAKA	92
LAMPIRAN-LAMPIRAN	96

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tingkat Pencapaian Perkembangan Sosial Emosional .	29
Tabel 3.1 Pedoman Observasi.....	39
Tabel 3.2 Pedoman Wawancara	40
Tabel 3.3 Dokumentasi	40
Tabel 4.1 Data Profil Ra Khaira Ummah.....	46
Tabel 4.2 Data Pendidik dan Tenaga Kependidikan	48
Tabel 4.3 Data Peserta Didik.....	48
Tabel 4.4 Sarana dan Prasarana Ra Khaira Ummah	49
Tabel 4.5 Struktur Kepengurusan Ra Khaira Ummah	50
Tabel 4.6 Jadwal Penelitian.....	48
Tabel 4.7 Capaian Perkembangan anak kelompok A1 dengan kegiatan <i>cooking class</i> membuat sop buah.....	60
Tabel 4.8 Capaian Perkembangan anak kelompok A2 dengan kegiatan <i>cooking class</i> menghias roti	65
Tabel 4.9 Capaian Perkembangan Anak kelompok A3 dengan kegiatan cooking class membuat takoyaki	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Alat dan Bahan-bahan Sop Buah.....	57
Gambar 4.2 Guru Menjelaskan alat dan bahan.....	58
Gambar 4.3 Memotong buah-buahan	58
Gambar 4.4 Mencampurkan bahan-bahan sop buah	59
Gambar 4.5 Guru menjelaskan aturan main membuat sop buah.....	59
Gambar 4.6 Praktik langsung membuat sop buah	60
Gambar 4.7 Alat dan bahan-bahan membuat <i>takoyaki</i>	68
Gambar 4.8 Guru menjelaskan alat dan bahan dan cara memotong.....	69
Gambar 4.9 Praktek mencampurkan bahan.....	70
Gambar 4.10 Praktek pembuatan takoyaki.....	70
Gambar 4.11 Kegiatan berbagi makanan takoyaki.....	71

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	96
Lampiran 1. SK Pengangkatan Dosen Pembimbing	97
Lampiran 2. Permohonan ijin penelitian	98
Lampiran 3. SK Telah melakukan Penelitian.....	100
Lampiran 4. Buku Bimbingan	101
Lampiran 5. Surat Keterangan Cek Plagiarisme	104
Lampiran 6. Pedoman Observasi.....	105
Lampiran 7. Pedoman wawancara.....	107
Lampiran 8. Catatan Harian	116
Lampiran 9. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran Harian	127
Lampiran 10. Rencana Penilaian.....	133
Lampiran 11. Dokumentasi	157