

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

1. *Cooking class* jajanan tradisional di sekolah telah terbukti dalam menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* pada anak-anak. Melalui kegiatan ini, mereka tidak hanya belajar keterampilan praktis seperti memasak dan mengenal bahan-bahan makanan tradisional, tetapi juga mengembangkan karakteristik penting dalam dunia kewirausahaan. Anak-anak diperkenalkan pada nilai-nilai budaya melalui jajanan tradisional Indonesia. Mereka belajar bukan hanya tentang proses memasak, tetapi juga memahami makna budaya dari makanan tersebut. Ini membantu mereka mengembangkan rasa cinta terhadap warisan kuliner nenek moyang, sehingga meningkatkan apresiasi terhadap kekayaan kuliner Indonesia. Selain itu, kegiatan ini memperkenalkan konsep kewirausahaan secara praktis sejak usia dini. Jiwa *enterpreneurship* yang terbentuk melalui kegiatan ini yaitu : kemandirian, kreativitas, keberanian dalam mengambil risiko, kepemimpinan, dan kerja keras.
2. Faktor Pendukung dan Penghambat dalam Kegiatan *Cooking Class* Jajanan Tradisional dalam Menumbuhkan Jiwa *Entrepreneurship* Anak Usia 5-6 Tahun. Faktor Pendukung: *Cooking class* jajanan tradisional pada anak usia 5-6 tahun mendapat dukungan kuat dari sekolah dan orang tua, kesadaran orang tua pentingnya kegiatan

cooking class jajanan tradisional, partisipasi dan komunikasi yang terjalin dengan baik antara guru dan orang tua. Faktor Penghambat: Program ini menghadapi beberapa tantangan seperti waktu yang terbatas, risiko keamanan karena usia anak-anak, kekurangan keahlian guru dalam memasak jajanan tradisional, dan kurangnya variasi jajanan yang diajarkan, yang dapat menurunkan antusiasme anak-anak.

## **B. Saran**

Berdasarkan penelitian di lapangan, peneliti ingin memberikan saran yang bermanfaat bagi lembaga atau sekolah, guru, orang tua, dan peneliti selanjutnya, khususnya sebagai berikut :

### **1. Sekolah dan Guru**

#### **a. Penyediaan Fasilitas yang Memadai:**

Sekolah perlu memastikan tersedianya fasilitas memasak yang aman dan sesuai standar. Hal ini mencakup penggunaan pisau yang tepat dan kompor dengan pengawasan ketat untuk mengurangi risiko kecelakaan. Area memasak juga harus terorganisir dengan baik dan bersih untuk mendukung kegiatan belajar yang efektif.

#### **a) Pelatihan dan Pengembangan Keahlian Guru:**

Guru perlu mendapatkan pelatihan berkala dalam memasak jajanan tradisional. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan memasak mereka, tetapi juga

memperkaya pengajaran mereka kepada anak-anak. Guru yang terampil dapat memberikan pengalaman belajar yang lebih bermakna dan mendalam.

b. Perencanaan Waktu yang Tepat:

Penting untuk merencanakan kegiatan cooking class dengan waktu yang terukur. Anak-anak usia dini memiliki rentang perhatian yang pendek, oleh karena itu durasi kegiatan perlu disesuaikan agar mereka tetap fokus dan tidak merasa bosan. Penjadwalan yang tepat juga membantu mengoptimalkan pengalaman belajar mereka.

c. Orang tua

Terus memberikan dukungan aktif terhadap kegiatan cooking class dengan mengikuti perkembangan anak, memberikan semangat, dan memfasilitasi kebutuhan yang diperlukan seperti bahan masakan. Keterlibatan dalam

Evaluasi: Berpartisipasi dalam evaluasi program dan memberikan umpan balik yang konstruktif kepada sekolah dan guru untuk perbaikan yang berkelanjutan. Pengembangan

Minat Anak: Selain di sekolah, ajak anak untuk memasak bersama di rumah dengan jajanan tradisional yang sama atau berbeda, untuk memperluas pengetahuan mereka tentang warisan kuliner Indonesia.

d. Peneliti Selanjutnya

Melakukan evaluasi rutin tiap pelaksanaan kegiatan dan mengidentifikasi keberhasilan dan area yang perlu diperbaiki.



**UNUGIRI**