

Pelatihan Menghias Donat sebagai Atraksi Wisata Gastronomi Edukatif Ramah Anak

Donut Decorating Training as a Child-Friendly Educational Gastronomic Tourism Attraction

Aneke Rahmawati

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukomo Yogyakarta, 55198, Indonesia

*email korespondensi: anekerahmawati@stipram.ac.id

No hp: +62 813 7628 0000

Histori Artikel:

Diajukan:
23 Desember 2025

Diterima:
27 Desember 2025

Diterbitkan:
30 Desember 2025

Abstrak

Wisata gastronomi tidak hanya berorientasi pada konsumsi makanan, tetapi juga pada pengalaman, edukasi, dan keterlibatan peserta dalam aktivitas kuliner. Salah satu bentuk wisata gastronomi edukatif yang berpotensi dikembangkan adalah kegiatan menghias makanan bagi anak usia dini. Artikel ini bertujuan mendeskripsikan pelaksanaan pelatihan menghias donat sebagai kegiatan pengabdian masyarakat serta menganalisis kontribusinya sebagai atraksi wisata gastronomi edukatif ramah anak. Kegiatan dilaksanakan di TK Bakti Islam Sukoharjo dengan melibatkan 20 anak usia dini melalui pendekatan *learning by doing*. Metode kegiatan meliputi demonstrasi, praktik langsung menghias donat, dan pendampingan guru. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan menghias donat mampu meningkatkan antusiasme belajar anak, mengembangkan kreativitas, melatih keterampilan motorik halus, serta memberikan pengalaman sensorik dan visual dalam konteks kuliner. Dari perspektif pariwisata, kegiatan ini menunjukkan potensi sebagai atraksi wisata gastronomi edukatif yang menekankan pengalaman, estetika kuliner, dan pembelajaran berbasis aktivitas. Dengan demikian, pelatihan menghias donat dapat menjadi model kegiatan pengabdian masyarakat yang mengintegrasikan edukasi anak usia dini dengan pengembangan wisata gastronomi ramah anak.

Kata kunci: Pelatihan Menghias Donat; Anak Usia Dini; Wisata Gastronomi; Edukasi Kuliner; Pengabdian Masyarakat

Abstract

Gastronomic tourism is not merely focused on food consumption but also emphasizes experience, education, and participant engagement in culinary activities. One potential form of educational gastronomic tourism is food decorating activities for early childhood. This article aims to describe the implementation of a donut decorating training program as a community service activity and analyze its contribution as a child-friendly educational gastronomic tourism attraction. The activity was conducted at TK Bakti Islam Sukoharjo and involved 20 early childhood students through a learning by doing approach. The methods included demonstrations, hands-on donut decorating practice, and teacher assistance. The results indicate

that donut decorating training enhances children's learning enthusiasm, creativity, fine motor skills, and provides sensory and visual culinary experiences. From a tourism perspective, this activity demonstrates potential as an educational gastronomic attraction emphasizing experience, culinary aesthetics, and activity-based learning. Therefore, donut decorating training can serve as a model of community service integrating early childhood education with the development of child-friendly gastronomic tourism.

Keywords: *Donut Decorating Training; Early Childhood; Gastronomic Tourism; Culinary Education; Community Service*

Pendahuluan

Wisata gastronomi merupakan salah satu bentuk pengembangan pariwisata yang menempatkan makanan sebagai medium pengalaman, pembelajaran, dan pemaknaan budaya. Dalam konteks ini, gastronomi tidak hanya dipahami sebagai aktivitas konsumsi, tetapi juga sebagai sarana edukasi dan interaksi yang melibatkan peserta secara aktif. Pengalaman kuliner yang melibatkan proses, cerita, dan keterlibatan langsung peserta dinilai mampu memberikan kesan yang lebih mendalam dibandingkan sekadar menikmati produk makanan. Wijayanti (2020) menegaskan bahwa wisata gastronomi memiliki peran strategis dalam memperkaya daya tarik destinasi melalui pengalaman langsung yang bersifat partisipatif, sehingga mampu meningkatkan nilai edukatif sekaligus rekreatif suatu destinasi wisata.

Perkembangan wisata gastronomi dalam beberapa tahun terakhir juga menunjukkan kecenderungan ke arah segmentasi pasar yang lebih beragam, termasuk wisata keluarga dan wisata edukasi. Segmen ini menuntut adanya atraksi wisata yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga aman, interaktif, dan memiliki nilai pembelajaran. Dalam konteks tersebut, kegiatan kuliner yang dirancang khusus untuk anak-anak dapat menjadi alternatif atraksi wisata yang relevan dan inovatif. Aktivitas kuliner yang bersifat sederhana, kreatif, dan menyenangkan memungkinkan anak untuk terlibat secara aktif tanpa mengabaikan aspek keamanan dan kenyamanan.

Anak usia dini memiliki karakteristik belajar yang menekankan pengalaman konkret, visual, dan menyenangkan. Proses belajar pada tahap ini sangat dipengaruhi oleh aktivitas yang melibatkan pancaindra serta memberikan ruang eksplorasi yang luas. Oleh karena itu, aktivitas kuliner berbasis praktik, seperti menghias makanan, menjadi media pembelajaran yang sesuai dengan tahap perkembangan mereka. Melalui kegiatan menghias donat, anak berinteraksi langsung dengan makanan melalui warna, bentuk, dan tekstur, sehingga menghadirkan pengalaman multisensori yang mendukung proses belajar secara holistik. Stjernqvist et al. (2022) menyatakan bahwa pengalaman multisensori dalam aktivitas kuliner dapat meningkatkan keterlibatan anak, memperkuat pemahaman, serta membentuk sikap positif terhadap makanan dan aktivitas belajar itu sendiri.

Selain mendukung aspek kognitif, aktivitas menghias makanan juga berkontribusi pada perkembangan motorik dan kreativitas anak. Kegiatan mengoles krim, menaburkan topping, dan menyusun hiasan

melatih koordinasi tangan dan mata serta ketelitian. Proses ini mendorong anak untuk mengekspresikan imajinasi dan preferensi visualnya secara bebas. Dengan demikian, pembelajaran tidak hanya berfokus pada hasil akhir berupa makanan, tetapi juga pada proses kreatif yang dialami anak selama kegiatan berlangsung.

Menghias donat sebagai aktivitas kuliner memiliki keunikan tersendiri karena menekankan aspek estetika dan kreativitas. Donat merupakan produk pangan yang familiar bagi anak-anak, mudah diolah, dan memiliki potensi visual yang tinggi. Keakraban anak dengan produk ini memudahkan proses pengenalan aktivitas, sementara variasi warna dan topping memberikan ruang eksplorasi yang luas. Proses menghias donat memungkinkan anak mengekspresikan imajinasi dan preferensi visual, sekaligus melatih keterampilan motorik halus dalam suasana belajar yang menyenangkan dan tidak menimbulkan tekanan.

Dalam perspektif pariwisata, aktivitas menghias donat dapat diposisikan sebagai atraksi wisata gastronomi edukatif ramah anak. Atraksi ini menekankan pengalaman langsung, keterlibatan aktif, dan nilai edukatif, yang merupakan elemen penting dalam pengembangan wisata gastronomi modern. Erbay dan Urgancı (2025) menjelaskan bahwa pengalaman gastronomi bagi anak dapat dikemas dalam bentuk kelas kreatif dan lokakarya dapur yang menekankan unsur edukasi dan kesenangan, sehingga gastronomi tidak hanya menjadi konsumsi, tetapi juga sarana pembelajaran dan pengalaman sosial.

Pada skala mikro, pelatihan menghias donat memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bagian dari wisata gastronomi edukatif berbasis komunitas sekolah. Kegiatan ini dapat menjadi contoh bagaimana aktivitas sederhana dapat diangkat menjadi atraksi wisata edukatif yang relevan dengan kebutuhan perkembangan anak usia dini. Selain itu, kegiatan semacam ini dapat memperkaya variasi atraksi wisata edukasi yang selama ini masih didominasi oleh kegiatan berbasis alam atau kunjungan pasif.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk mengimplementasikan pelatihan menghias donat bagi anak usia dini serta mengkaji perannya sebagai atraksi wisata gastronomi edukatif ramah anak. Melalui kegiatan ini, diharapkan dapat diperoleh gambaran mengenai kontribusi aktivitas kuliner kreatif dalam mendukung pembelajaran anak sekaligus membuka peluang pengembangan wisata gastronomi edukatif pada tingkat komunitas.

Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di TK Bakti Islam Sukoharjo pada tanggal 3 Juni 2025 dengan melibatkan 20 anak usia dini yang tergabung dalam kelompok A dan B. Pemilihan lokasi kegiatan didasarkan pada kesiapan sekolah dalam mendukung kegiatan pembelajaran kreatif serta keterbukaan pihak sekolah terhadap pelaksanaan program pengabdian masyarakat berbasis edukasi kuliner. Anak-anak didampingi oleh guru kelas dan tim pengabdian selama kegiatan berlangsung untuk memastikan proses berjalan aman, tertib, dan sesuai dengan karakteristik perkembangan anak usia dini.

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah *learning by doing*, yaitu pendekatan pembelajaran yang menekankan keterlibatan aktif peserta melalui pengalaman langsung. Pendekatan ini dipilih karena dinilai paling sesuai dengan karakteristik anak usia dini yang belajar melalui praktik konkret dan aktivitas yang menyenangkan. Dalam konteks pelatihan menghias donat, anak tidak hanya menerima penjelasan secara verbal, tetapi langsung terlibat dalam proses menghias makanan sehingga memperoleh pengalaman belajar yang lebih bermakna.

Pelaksanaan kegiatan dirancang secara sistematis dan bertahap agar mudah diikuti oleh anak. Tahap pertama adalah pengenalan aktivitas, di mana fasilitator memperkenalkan donat dan bahan hias secara sederhana dengan menggunakan bahasa yang mudah dipahami anak. Pada tahap ini, anak diajak mengenali warna, bentuk, dan fungsi bahan hias yang akan digunakan, sehingga menumbuhkan rasa ingin tahu dan ketertarikan terhadap aktivitas.

Tahap kedua adalah demonstrasi menghias donat oleh fasilitator. Demonstrasi dilakukan secara perlahan dan komunikatif agar anak dapat mengamati setiap langkah dengan jelas. Fasilitator memperagakan cara mengoles krim, menaburkan topping, serta mengombinasikan warna dan bentuk secara sederhana. Tahap ini bertujuan memberikan contoh visual sebagai acuan bagi anak sebelum melakukan praktik secara mandiri.

Tahap ketiga merupakan praktik langsung menghias donat oleh anak. Setiap anak diberikan satu donat dan bahan hias yang telah disiapkan. Anak diberi kebebasan untuk menghias donat sesuai dengan imajinasi dan kreativitas masing-masing. Guru dan tim pengabdian berperan sebagai pendamping yang memberikan bantuan apabila diperlukan serta memastikan penggunaan alat dan bahan dilakukan

secara aman.

Tahap keempat adalah sesi apresiasi hasil karya, di mana anak diajak untuk menunjukkan hasil hiasan donat yang telah dibuat. Pada sesi ini, fasilitator dan guru memberikan apresiasi positif terhadap setiap karya anak tanpa melakukan penilaian yang bersifat membandingkan. Tujuan dari tahap ini adalah menumbuhkan rasa percaya diri anak serta menghargai proses dan hasil kreativitas yang telah dilakukan.

Untuk memperjelas karakteristik peserta, pendekatan pembelajaran, serta tahapan pelaksanaan kegiatan, ringkasan metode pelaksanaan disajikan dalam Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Karakteristik Peserta dan Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Aspek	Uraian
Sasaran kegiatan	Anak usia dini (TK kelompok A & B)
Jumlah peserta	20 anak
Lokasi	TK Bakti Islam Sukoharjo
Waktu pelaksanaan	3 Juni 2025
Pendekatan pembelajaran	<i>Learning by doing</i>
Metode utama	Demonstrasi dan praktik lingkungan
Aktivitas inti	Menghias donat dengan <i>glaze</i> dan <i>topping</i> warna-warni
Pendamping	Guru kelas dan tim pengabdian
Teknik pengumpulan data	Observasi partisipatif
Fokus pengamatan	Antusiasme, kreativitas, motorik halus, respons anak

Pengumpulan data dalam kegiatan ini dilakukan melalui observasi partisipatif selama seluruh rangkaian kegiatan berlangsung. Observasi difokuskan pada keterlibatan anak, respons emosional, kreativitas visual, serta kemampuan motorik halus yang tampak selama proses menghias donat. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan capaian dan implikasi kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan pelatihan menghias donat menunjukkan hasil yang positif terhadap keterlibatan dan pengalaman belajar anak usia dini. Anak-anak mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan antusias tinggi, mulai dari pengenalan bahan hingga praktik menghias donat. Antusiasme ini tercermin dari perhatian anak selama demonstrasi, keaktifan saat praktik, serta ekspresi kegembiraan ketika melihat hasil

karya mereka sendiri. Suasana pembelajaran berlangsung menyenangkan dan kondusif, sehingga mendorong anak untuk terlibat secara optimal dalam setiap tahapan kegiatan.

Sebagai penguatan atas temuan awal tersebut, capaian kegiatan pelatihan menghias donat dirangkum dalam Tabel 2 berikut. Tabel ini memberikan gambaran ringkas mengenai aspek-aspek perkembangan anak yang teramati selama kegiatan berlangsung.

Tabel 2. Indikator dan Capaian Hasil Kegiatan Pelatihan Menghias Donat

Aspek yang Diamati	Indikator	Temuan Utama
Antusiasme anak	Keterlibatan aktif	Anak mengikuti kegiatan dengan semangat tinggi
Kreativitas visual	Variasi warna dan pola	Setiap anak menghasilkan desain donat yang berbeda
Motorik halus	Koordinasi tangan-mata	Anak mampu mengoles dan menabur <i>topping</i> dengan terkontrol
Pengalaman sensorik	Respon terhadap warna dan tekstur	Anak tertarik mengeksplorasi bahan hias
Interaksi Sosial	Menunggu giliran dan berbagai alat	Anak mempu mengikuti aturan sederhana

Data pada Tabel 2 menunjukkan bahwa pelatihan menghias donat memberikan dampak positif pada berbagai aspek perkembangan anak. Antusiasme dan keterlibatan aktif anak menandakan bahwa aktivitas ini sesuai dengan karakteristik belajar anak usia dini yang menyukai kegiatan konkret dan menyenangkan. Kondisi ini mendukung terciptanya suasana belajar yang tidak bersifat instruktif semata, tetapi lebih menekankan partisipasi dan pengalaman langsung.

Dari aspek kreativitas visual, anak menunjukkan kemampuan untuk mengombinasikan warna dan bentuk sesuai imajinasi masing-masing. Setiap donat yang dihasilkan memiliki karakter yang berbeda, mencerminkan ekspresi individual anak. Proses ini menempatkan donat sebagai media estetika kuliner, di mana makanan dipahami sebagai sarana ekspresi kreatif dan bukan sekadar produk konsumsi. Hal ini sejalan dengan pandangan bahwa estetika makanan merupakan bagian penting dalam pengalaman gastronomi, khususnya dalam konteks edukasi anak.

Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Menghias Donat Pada Anak Usia Dini



Gambar tersebut memperlihatkan anak-anak yang terlibat aktif dalam proses menghias donat dengan pendampingan guru. Dokumentasi ini menunjukkan suasana pembelajaran yang partisipatif dan ramah anak dalam konteks edukasi kuliner.

Selain kreativitas, aktivitas menghias donat juga memberikan kontribusi pada pengembangan keterampilan motorik halus anak. Gerakan mengoles krim, menaburkan topping, dan mengatur hiasan menuntut koordinasi tangan dan mata serta ketelitian. Melalui latihan berulang dalam suasana yang menyenangkan, anak secara tidak langsung melatih kemampuan motorik halusnya. Pengalaman sensorik yang melibatkan sentuhan, aroma, dan visual warna juga memperkaya proses belajar anak secara multisensori. Stjernqvist et al. (2022) menegaskan bahwa pengalaman multisensori dalam aktivitas kuliner berperan penting dalam meningkatkan keterlibatan dan pemahaman anak.

Gambar 2. Hasil karya donat hias buatan anak



Gambar 2 menampilkan hasil karya donat hias buatan anak dengan variasi warna, bentuk, dan komposisi topping. Keberagaman hasil karya ini menunjukkan tingginya tingkat kreativitas dan kebebasan berekspresi

yang diberikan kepada anak selama kegiatan berlangsung.

Selain aspek individu, kegiatan menghias donat juga memberikan kontribusi terhadap pembelajaran sosial sederhana. Anak belajar menunggu giliran, berbagi alat, dan mengikuti aturan yang telah disepakati bersama. Interaksi sosial ini merupakan bagian penting dari proses belajar anak usia dini dan menjadi nilai tambah dari kegiatan kuliner berbasis kelompok.

Dalam perspektif wisata gastronomi, pelatihan menghias donat memiliki karakteristik yang sejalan dengan konsep wisata gastronomi edukatif ramah anak. Aktivitas ini menekankan pengalaman langsung, keterlibatan aktif peserta, serta nilai edukatif yang kuat. Keterkaitan kegiatan ini dengan elemen wisata gastronomi dirangkum dalam Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Pelatihan Menghias Donat dalam Perspektif Wisata Gastronomi Edukatif

Elemen Wisata Gastronomi	Implementasi dalam Kegiatan
Pengalaman berbasis aktivitas	Anak terlibat langsung menghias donat
Nilai edukatif	Pembelajaran warna, bentuk dan estetika kuliner
Atraksi ramah anak	Aktivitas aman dan menyenangkan
Keterlibatan peserta	Anak sebagai pelaku utama
Potensi pengembangan	Kelas kuliner edukatif skala mikro

Tabel 3 menunjukkan bahwa pelatihan menghias donat memenuhi karakteristik atraksi wisata gastronomi edukatif sebagaimana dikemukakan oleh Wijayanti (2020) dan Erbay dan Urgancı (2025), yaitu menekankan pengalaman, edukasi, dan keterlibatan aktif peserta. Dengan pengemasan yang tepat, kegiatan ini berpotensi dikembangkan sebagai bagian dari wisata edukasi keluarga, program sekolah wisata, atau atraksi pendukung desa wisata yang ramah anak.

Kesimpulan

Pelatihan menghias donat sebagai kegiatan pengabdian masyarakat terbukti efektif dalam memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan dan bermakna bagi anak usia dini. Kegiatan ini tidak hanya berkontribusi pada pengembangan kreativitas dan keterampilan motorik halus, tetapi juga memperkaya pengalaman sensorik dan estetika kuliner anak melalui aktivitas yang bersifat partisipatif dan berbasis

pengalaman.

Lebih lanjut, hasil kegiatan menunjukkan bahwa aktivitas menghias donat mampu menciptakan suasana pembelajaran yang kondusif, interaktif, dan ramah anak. Anak didorong untuk bereksplorasi, mengekspresikan ide secara visual, serta berinteraksi dengan teman sebaya dalam konteks pembelajaran sosial yang sederhana. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan kuliner kreatif dapat menjadi alternatif metode pembelajaran yang efektif bagi anak usia dini, khususnya dalam mengintegrasikan aspek kognitif, motorik, dan sosial secara seimbang.

Dari sudut pandang pariwisata, pelatihan menghias donat memiliki potensi yang signifikan sebagai atraksi wisata gastronomi edukatif ramah anak. Aktivitas ini menekankan pengalaman langsung, keterlibatan aktif peserta, serta nilai edukatif yang kuat, sehingga sejalan dengan konsep pengembangan wisata gastronomi berbasis pengalaman. Pada skala mikro, kegiatan ini dapat dikembangkan sebagai kelas kuliner edukatif, program wisata sekolah, atau bagian dari paket wisata keluarga yang berorientasi pada pembelajaran dan kreativitas.

Dengan demikian, pelatihan menghias donat dapat dijadikan model kegiatan pengabdian masyarakat yang mengintegrasikan edukasi anak usia dini dengan pengembangan wisata gastronomi skala mikro. Ke depan, kegiatan serupa dapat dikembangkan dengan variasi produk kuliner lain, durasi yang lebih beragam, serta kolaborasi lintas sektor untuk memperluas dampak dan keberlanjutan program.

Daftar Pustaka

Erbay, M., & Urgancı, F. N. (2025). Gastro-experiences for children: Practical kitchen workshops, gastro-museums and events. *Journal of Excellence in Social Sciences*, 4(1), 37–54.

Stjernqvist, N. W., Ljungmann, C. K., & Benn, J. (2022). “I was pushed over the edge, but I didn’t die”: A qualitative case study of Danish school children’s food literacy at FOODcamp. *Appetite*, 175, 106040. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2022.106040>

Wijayanti, A. (2020). Wisata kuliner sebagai strategi penguatan pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 11(1), 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>