

## ***Play And Learn In Early Children To Improve Ability To Know Taste And Shape***

**Maulida Rahmah Daulay<sup>1</sup>, Khairani<sup>2</sup> , Suriani Sitorus<sup>3</sup>, Mukhyar luthfi<sup>4</sup>, Aulia Ananda Putri Suhada Saragih<sup>5</sup>, Fauziah Nasution<sup>6</sup>**

<sup>1,2,3,4,5,6</sup>Fakultas Tarbiyah dan Keguruan, UIN Sumatera Utara

Surel : [maulidadaulay47@gmail.com](mailto:maulidadaulay47@gmail.com)

<b>Histori Artikel</b>	<b>ABSTRACT</b>
Diterima : 9 Juni 2023  Direvisi : 10 Juni 2023  Disetujui : 16 Juni 2023	<i>Playing while learning is the principle of learning for early childhood through play skills making milk candy is a skill to observe in carrying out experiments and communicate it. In the learning process that is applied to children, educators can use learning methods that are set for children and children who are active in the learning process directly. Educators can apply it through the experimental method of making milk candy from simple ingredients and through playing this milk candy experiment educators can apply how to make milk candy and improve their ability to recognize the color, taste and shape of the milk candy. so that the child is able to name the various colors and flavors of the milk candy with the results of the simple experiment of experimenting with milk. This study uses literature study research from several journals and other books which provide sources of information that discuss milk candy.</i>
Keywords : <i>Playing; Learning; Experimenting</i>	

### **PENDAHULUAN**

Anak dengan Gangguan Pendengaran (AUD) adalah mereka yang mengalami kesulitan atau kehilangan pendengaran sejak lahir atau sejak usia dini. Mereka membutuhkan perhatian khusus dan pendekatan yang berbeda dalam berbagai aspek kehidupan sehari-hari, termasuk aspek nutrisi dan makanan.

Dalam konteks ini, eksperimen permen susu pada anak dengan AUD bertujuan untuk menjelajahi dan mengembangkan makanan yang dapat memberikan pengalaman rasa yang menyenangkan, serta memenuhi kebutuhan gizi yang penting bagi perkembangan mereka.

Penting untuk dicatat bahwa anak-anak dengan AUD sering mengalami kesulitan dalam hal makanan, termasuk dalam hal mengalami gangguan sensorik terkait makanan dan kesulitan mengunyah atau menelan. Hal ini dapat mempengaruhi asupan gizi mereka dan kualitas hidup secara keseluruhan.

Melalui eksperimen permen susu, dapat dicari formula atau resep permen yang sesuai dengan kebutuhan anak dengan AUD. Ini melibatkan tekstur penyesuaian, rasa, dan ukuran permen agar sesuai dengan kondisi mereka. Misalnya permen susu yang lebih lunak, mudah hancur, atau mengandung bahan-bahan yang lebih mudah dikunyah dan ditelan.

Eksperimen ini juga dapat melibatkan aspek sensori dan preferensi rasa anak dengan AUD. Karena mereka mungkin memiliki respons sensorik yang berbeda terhadap makanan, penting untuk memahami preferensi mereka dalam hal rasa, aroma, warna, dan tekstur. Dengan melibatkan anak dengan AUD dalam evaluasi sensori, dapat ditemukan variasi permen susu yang lebih disukai dan dapat meningkatkan niat mereka untuk mengonsumsinya.

Manfaat dari eksperimen permen susu pada anak dengan AUD adalah meningkatkan asupan gizi mereka dan meningkatkan kepuasan dalam mengonsumsi makanan. Jika permen susu yang dikembangkan mampu memenuhi preferensi dan kebutuhan anak dengan AUD, hal ini dapat mempengaruhi kebiasaan makan mereka secara keseluruhan dan membantu mereka mengatasi kesulitan makan yang mungkin mereka alami.

Selain itu, eksperimen ini juga dapat memberikan pemahaman lebih lanjut tentang hubungan antara nutrisi dan perkembangan anak dengan AUD. Dengan memperhatikan nutrisi yang tepat, termasuk melalui makanan yang disukai dan mudah dikonsumsi, eksperimen ini berpotensi memberikan kontribusi pada peningkatan kualitas hidup anak dengan AUD dan mempromosikan pertumbuhan dan perkembangan yang optimal.

Dalam konteks pendidikan dan rehabilitasi anak dengan AUD, eksperimen permen susu juga dapat digunakan sebagai metode yang menyenangkan dan interaktif dalam mengajar mereka tentang makanan dan nutrisi. Melalui eksperimen ini, anak dengan AUD dapat belajar tentang pengolahan makanan, memperluas pengetahuan mereka tentang berbagai bahan.

## **METODE**

Penelitian ini dengan judul “Bermain Dan Belajar Pada Anak Usia Dini Untuk Meningkatkan Kemampuan Mengenal Rasa Dan Bentuk Pada Permen Susu Melalui Penerapan Metode Eksperimen” jenis penelitian yang dilakukan peneliti yaitu melalui metode studi pustaka. Metode studi pustaka adalah pendekatan penelitian yang melibatkan pengumpulan, analisis, dan sintesis sumber-sumber literatur yang relevan dengan topik penelitian yang dituju. Metode ini tidak melibatkan pengumpulan data primer melainkan melalui studi pustaka atau eksperimen, tetapi mengandalkan analisis teks dan literatur yang telah ada. Penelitian studi pustaka yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena yang dialami oleh subjek penelitian seperti perilaku, motivasi, dan tindakan lainnya.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Bermain Sambil Belajar Bagi Anak Usia Dini**

Anak-anak usia dini memiliki karakter yang unik, terutama mereka suka bermain. Oleh sebab itu, guru harus dapat mengontrol anak agar anak tetap fokus belajar. Hal tersebut merupakan salah satu tantangan bagi para guru karena anak masih sangat senang bermain. Salah satu hal yang umumnya dilakukan adalah menjadi teman bagi anak sekaligus guru bagi mereka dalam bermain sambil belajar. Untuk dapat melakukan hal tersebut, guru harus berinteraksi secara efektif dengan anak didik.

Secara alamiah anak senang bermain dan mereka melakukan kegiatan tersebut secara spontan. Pada umumnya anak bermain secara spontan tanpa paksaan. Anak tidak membutuhkan bantuan dari orang lain untuk mengajarkan bermain, kecuali untuk permainan yang kompleks. Hal tersebut berbeda dengan kegiatan berjalan, berbicara, menulis, membaca atau berhitung yang membutuhkan bantuan dari orang lain untuk mengajarkannya. Bermain adalah kegiatan yang menyenangkan dan dapat menjadi metode dan sarana belajar yang baik bagi anak, karena dilakukan tanpa tekanan dan paksaan. Oleh sebab itu, menjadikan kegiatan bermain sambil belajar akan sangat bermanfaat dalam pembelajaran anak usia dini. Penting untuk diingat, bahwa

yang paling utama bagi anak adalah kegiatan bermainnya, bukan belajarnya. Bermain merupakan suatu kegiatan yang dilakukan dengan menggunakan peralatan atau tanpa alat, yang menimbulkan kesenangan bagi anak. (Usman Samatowa, 2019)

### **Sejarah Permen Di Temukan**

Permen pertama kali ditemukan sejarahnya tertulis pada makam raja Mesir, pada masa tersebut permen dibuat dari madu dan rempah-rempah serta biji-bijian agar memiliki rasa gurih dan manis. Namun, ketika diketemukan gula pada abad ke-4 di Persia yang berasal dari tanaman tebu, pengetahuan tersebut menyebar luas ke seluruh penjuru dunia, antara lain ke Arab, Afrika Utara, dan Eropa.

Permen susu adalah produk olahan susu dengan penambahan gula hingga mengeras seperti permen pada umumnya. Permen susu alami terdiri dari tepung susu yang kaya akan kalsium dan gizi lainnya. Di Indonesia permen susu komersial dapat kita temukan di pasaran baik produksi dalam negeri seperti Milkita maupun produksi luar negeri yang diimpor ke Indonesia seperti white rabbit candy dan lain sebagainya.

Susu yang diolah menjadi permen dapat menjadi kudapan yang bergizi, kandungan mineralnya antara lain kalsium, fosfor, zat besi, dan gizi esensial lainnya, yang mana permen susu ini dapat menjadi suplemen makanan untuk orang dewasa dan anak-anak. Permen susu pada umumnya ditambah dengan perisa coklat, kopi, strawberi dan lainnya bahkan telah ada yang mencoba menambahkan jahe, temulawak, atau durian pada permen susu. (Nurwulan Purnasari, 2021)

### **Hakikat Permen Susu**

Hakikatnya, pembuatan permen susu berdasarkan karamelisasi menghasilkan perubahan bentuk gula menjadi bentuk amorf berwarna coklat. Susu yang mengandung gula dipanaskan hingga air menguap dan meninggalkan gula cair. Jika dipanaskan lebih lanjut melebihi titik lebur, gula akan berubah menjadi bentuk amorf berwarna coklat tua. Permen sangat populer di kalangan anak-anak sebagai makanan kecil yang menarik dengan berbagai bentuk, warna, dan rasa. Secara umum, permen yang umum dijual terdiri dari permen keras dan permen lunak. Permen keras memiliki tekstur padat dan dapat larut dalam air liur saat dihisap. Permen lunak memiliki tekstur lembut dan harus dikunyah, bukan dihisap.. (Susanto T. Handoko, 2020)

### **Manfaat Susu**

Susu dapat berasal dari kambing, kuda, sapi, dan hewan mamalia lainnya, tetapi susu yang dikenal umum adalah susu sapi. Susu memiliki zat gizi lengkap, dengan kandungan kalsium, fosfor, dan protein yang tinggi sehingga sangat baik untuk pertumbuhan. Kalsium sangat penting sebagai dasar pertumbuhan masa tulang dan gigi. Protein sangat penting untuk membangun tubuh serta pembaruan jaringan dan otot.

Selain itu, susu juga mengandung sejumlah vitamin yang sangat bermanfaat bagi manusia, di antaranya Vitamin A, B2 dan D. Vitamin B2 berperan dalam metabolisme berbagai zat gizi (protein, lemak, karbohidrat) oleh organ tubuh, sedangkan Vitamin A penting bagi penglihatan serta kualitas kulit, dan Vitamin D untuk membantu pengikatan dan penggunaan kalsium oleh organ tubuh. Susu dengan berbagai zat gizinya sangat baik untuk meningkatkan ketahanan tubuh, serta membantu mengoptimalkan pertumbuhan otak.

Susu dapat dikonsumsi langsung (susu segar) maupun susu bubuk dan susu kental manis. Susu bubuk berasal dari susu segar baik dengan atau tanpa kombinasi dengan zat lain seperti lemak atau protein yang kemudian dikeringkan. Sebagian besar susu bubuk terbuat dari susu rendah lemak. Lemak susu sengaja dihilangkan ketika dijadikan susu kental, karena mudah tengik oleh adanya oksigen atmosfer, dan karena ada kecenderungan lemak melindungi partikel protein sehingga membuatnya sulit bercampur kembali dengan air. Susu bubuk akan aman disimpan untuk beberapa

bulan dalam kondisi yang sejuk dan kering bahkan bisa tahan sampai dua tahun jika penanganannya benar. Susu kental atau susu evaporasi adalah susu yang dipekatkan melalui proses penguapan/ evaporasi. Susu kental manis biasanya sudah ditambahkan gula dan diperkaya dengan Vitamin A dan D. Susu juga dapat diolah menjadi beberapa macam produk seperti dadih, es krim, kefir, keju, mentega, dan yoghurt. (Agnes Murdiati, 2013)

### **Dampak Permen Susu Bagi Kesehatan Anak**

Adapun dampak dari permen susu ini sangat memiliki resiko yang tinggi yaitu dapat meningkatkan risiko diabetes, obesitas dan stunting, hal yang sering lalai dari pengawasan orang tua ialah kerusakan gigi anak. Dampak yang disebabkan dari tingginya kandungan gula dalam susu kental manis juga dapat merusak gigi. Menurut para ahli gigi, jika anak tak langsung membersihkan gigi setelah mengonsumsi susu kental manis ataupun makanan manis lainnya, maka akan memicu caries dentis (gigi karies) dan risiko kerusakan akan semakin cepat. Maka dari itu, kesehatan gigi anak juga menjadi hal yang penting untuk diperhatikan para orang tua. Dengan memeriksakannya setiap 6 bulan sekali ke dokter gigi. (Nia Rahman, 2022)

### **Langkah-Langkah Eksperimen Pembuatan Permen Susu**

#### ➤ Tujuan:

- Agar kita dapat mengasah motorik kasar anak dengan melakukan kegiatan eksperimen yaitu permen susu dan dapat mengetahui cara dan trik pembuatan permen susu yang menyenangkan bersama anak.

#### ➤ Dasar teori :

- Permen Susu Yg Kita Buat Menggunakan 1 Sachet Susu Kental Manis, Susu Bubuk Dancow 2 Saset

#### ➤ Alat:

- Mangkok  
- Sendok  
- Kertas minyak

#### ➤ Bahan:

- Susu kental manis 1 sachet  
- Susu bubuk Dancow 2 sachet

#### ➤ Cara kerja:

-Pertama-tama masukkan 1 susu kental manis dalam wadah kemudian 1 sachet bubuk Dancow aduk-aduk secara merata kemudian tambah kan lagi susu bubuk yg sisanya tadi secara bertahap setelah adonan nya tercampur merata dan struktur adonannya bisa dibentuk lalu kita akan membentuk nya kedalam kertas minyak yg telah kita sediakan kita masuk kan adonan sesuai keinginan kita lalu kita guling-guling kan adonan didalam kertas tersebut jgn lupa ujung kertas nya kita putar-putar agar permen nya terbentuk

#### ➤ Kesimpulan Dari Hasil Kegiatan

Saat praktek kami membuat permen susu, kami tidak memperhatikan kadar susu bubuk nya yg kurang banyak sehingga membuat permen susu yg kami buat memiliki rasa yg sangat manis dan lengket dikertas minyak nya. Eksperimen ini dapat memberikan kesempatan untuk belajar lebih banyak tentang sifat dan perilaku bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan permen susu. Kesimpulan yang dapat diambil adalah bahwa eksperimen ini merupakan pengalaman pembelajaran yang berharga dalam memahami proses pembuatan permen susu dan mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi kualitasnya. Aspek-aspek tertentu yang perlu diperbaiki atau disesuaikan. Misalnya, proporsi bahan, suhu, waktu pengadukan, atau teknik pemrosesan yang dapat mempengaruhi hasil akhir. Hal ini menunjukkan bahwa eksperimen ini adalah langkah awal dan perlu dilakukan penyesuaian untuk mencapai

hasil yang diinginkan. Kesimpulan yang dapat diambil adalah bahwa eksperimen ini berhasil menciptakan inovasi atau penemuan baru yang dapat membuka peluang pengembangan produk atau proses baru dalam industri permen susu.

## **SIMPULAN**

Eksperimen permen susu bagi anak dapat mencakup beberapa hal tergantung pada tujuan dan konteksnya.

### 1. Rasa permen susu

Anak-anak dapat diberikan berbagai jenis permen susu dengan rasa yang berbeda, seperti coklat, stroberi, vanila, atau rasa buah-buahan lainnya. Eksperimen ini bertujuan untuk menentukan rasa yang paling disukai oleh anak-anak.

### 2. Bentuk permen susu

Permen susu dapat dibuat dalam berbagai bentuk, seperti bulat, segitiga, persegi, atau berbagai bentuk hewan. Eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui bentuk mana yang paling menarik minat anak-anak.

### 3. Warna permen susu

Anak-anak dapat diberikan permen susu dengan warna yang berbeda, seperti merah, biru, hijau, atau kuning. Eksperimen ini bertujuan untuk menentukan warna yang paling menarik bagi anak-anak.

### 4. Kandungan gizi permen susu:

Eksperimen ini melibatkan permen susu dengan kandungan gizi yang berbeda, misalnya dengan tambahan vitamin atau mineral tertentu. Tujuannya adalah untuk melihat apakah anak-anak dapat mendapatkan manfaat tambahan dari permen susu yang lebih bergizi.

### 5. Efek permen susu terhadap kesehatan gigi

Anak-anak dapat diminta untuk mengonsumsi permen susu dalam jangka waktu tertentu, dan kemudian dilakukan pemeriksaan gigi untuk melihat apakah ada perubahan pada kesehatan gigi mereka. Eksperimen ini bertujuan untuk mengevaluasi efek permen susu terhadap kesehatan gigi anak-anak.

Penting untuk dicatat bahwa dalam melakukan eksperimen dengan anak-anak, perlu mendapatkan izin dari orang tua atau wali mereka dan memastikan keselamatan serta keamanan mereka terjaga. Selain itu, penelitian pada anak-anak harus dilakukan dengan etika dan pedoman penelitian yang berlaku.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Agnes Murdiati, A. (2013). *Panduan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Keceana Prenadamedia Group.
- Nia Rahman, F. d. (2022). *Masa Depan Anak Indonesia Terganggu Susu Kental Manis*. Yogyakarta: Grup Penerbit CV Budi Utama.
- Nurwulan Purnasari, I. M. (2021). *Teknologi Pengelolaan Susu*. Indonesia: Gupendia.
- Susanto T. Handoko, D. H. (2020). *Prosiding Unisma Model Kkn Tematik Untuk Mewujudkan Masyarakat Tangguh Guna Percepatan Pembangunan Di Era Pandemi Covid-19*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Usman Samatowa, R. (2019). *Metode Pembelajaran Sains*. Indonesia: Isbn 9786026696656, 6026696652.