

Pelatihan Pembuatan *Autic Cookies* Bagi Orang Tua Siswa SLB Autisma YPPA Padang

Rahmahtrisilvia^{*)1}, Grahita Kusumastuti², Elsa Efrina³, Ifnalia Rahayu⁴, Risca Amani⁵, Winda Khairunnisa⁶

¹²³⁵⁶Pendidikan Luar Biasa/Universitas Negeri Padang

⁴Kesejahteraan Keluarga/Universitas Negeri Padang

^{*)}Corresponding author, ✉ rahmahtrisilvia@fip.unp.ac.id

Revisi 03/10/2024;
Diterima 20/09/2024;
Publish 10/11/2024

Abstrak

Anak dengan Gangguan Spektrum Autisme (GSA) sering mengalami masalah metabolisme yang memerlukan diet khusus *Casein Free Gluten Free* (CFGF) untuk mengelola gejala seperti gangguan tidur, fokus, dan perilaku agresif. Penerapan diet CFGF sering terhambat oleh faktor anak dan orang tua, termasuk ketidakpatuhan orang tua dan ketersediaan makanan. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan bagi orang tua anak GSA dalam membuat *Autic Cookies* berbahan dasar *Casein Free Gluten Free* (CFGF). Kegiatan dilakukan di SLB Autisma YPPA Padang dengan tahapan utama sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi mencakup ceramah dan diskusi mengenai pentingnya diet CFGF, sementara pelatihan melibatkan praktek langsung pembuatan lima jenis *cookies* CFGF di bawah bimbingan nara sumber PKM. Evaluasi dilakukan dengan *pretest* dan *posttest* untuk mengukur perubahan pemahaman orang tua serta umpan balik mengenai pelatihan. Sosialisasi meningkatkan pemahaman orang tua tentang diet CFGF, yang diikuti oleh pelatihan praktis yang sukses. Orang tua secara aktif terlibat dalam proses pembuatan *cookies*, hasil akhir ditimbang dan dikemas dalam botol jar. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan orang tua tetapi juga memperkuat penerapan diet CFGF, yang diakui sebagai diet penting untuk mendukung keberhasilan intervensi anak GSA.

Kata kunci: autic cookies, casein free gluten free, gangguan spektrum autisme



This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2024 by author (s)

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Anak Gangguan Spektrum Autisme (GSA) memiliki permasalahan pada metabolisme tubuh berupa ketidak sempurnaan enzim pencernaan dan peningkatan permeabilitas usus/leaky gut

(Szachta et al., 2015). Sehingga berdampak adanya gejala khas pada anak GSA. Gejala ini berupa kurang tidur (Kang et al., 2014; Yang et al., 2018), tidak fokus, agresif dan bahkan menyakiti diri sendiri (Restrepo et al., 2020). Anak GSA juga menunjukkan perilaku tantrum yang berefek negatif terhadap dirinya sendiri (Rahmahtrisilvia, 2010). Maka dari itu anak GSA perlu diberikan diet Casein Free Gluten Free/CFGF (Marsden et al., 2019). Hal ini dikarenakan kandungan kasein dan gluten tidak dapat tercerna dengan baik oleh anak GSA (Camelia et al., 2019). Adanya diet pada anak GSA memberikan dampak perilaku tenang, hal ini ditandai dengan meningkatnya frekuensi gelombang alfa pada otak anak GSA (Rahmahtrisilvia et al., 2023).

Penerapan diet pada anak GSA dipengaruhi oleh faktor dari anak sendiri dan orang tua. Contoh faktor dari anak sendiri adalah perilaku tantrum (Firdaus & Santy, 2020) dan perilaku makan (Rahayu et al., 2016). Perilaku tantrum berupa menangis yang berlebihan. Perilaku makan berupa mengunyah, penggunaan sendok, garpu, pola makan yang berulang, porsi makan yang sama dengan sebelumnya, serta presentasi makanan yang tidak bersentuhan antara makanan yang satu dengan makanan yang lainnya. Problem makan ini dialami oleh 46-89% anak GSA (DeMand et al., 2015; Diolordi et al., 2014). Faktor dari orang tua disebabkan karena perilaku tidak patuhnya orang tua dalam menerapkan diet CFGF. Perilaku tidak patuh ini disebabkan oleh rasa kasihan dan tidak tega orang tua dalam menangani perilaku makan anak (Ramadayanti & Margawati, 2013). Selain itu, gagalnya diet CFGF juga disebabkan oleh faktor lingkungan yaitu ketersediaan makanan yang terbatas (Marí-Bauset et al., 2015; Rahayu et al., 2016) dan anggota keluarga yang bebas memberikan makanan kepada anak GSA sehingga menghambat proses diet yang diterapkan (Rosi et al., 2019; Sofia et al., 2012).

Permasalahan di lapangan selama ini orang tua menyediakan snack untuk siswa GSA berupa makanan tradisional dan snack yang digoreng yang bebas CFGF dan itupun bahannya tidak memenuhi angka kecukupan gizi untuk siswa GSA. Terkadang ada orang tua yang membeli cookies yang dipesan dari Jakarta dengan harga yang mahal ditambah dengan ongkos kirimnya. Disamping itu orang tua belum mempunyai keterampilan dalam membuat berbagai jenis cookies yang layak konsumsi bagi siswa GSA. Dengan keterbatasan orang tua untuk mendapatkan cookies tersebut akan menambah permasalahan sekunder bagi orangtua. Dengan analisis kondisi tersebut pengusul memberikan tawaran untuk melatih orang tua untuk membuat cookies CFGF dengan mempertimbangkan angka kecukupan gizi dan bentuk yang menarik serta rasa yang mengunggah selera. Selain itu keterampilan orang tua akan meningkat dan membuka peluang bisnis baru serta bernilai jual.

Keterlaksanaan pelatihan ini dimulai dengan memberikan pengetahuan kepada orang tua terkait pentingnya diet CFGF siswa GSA. Melihat pemahaman orang tua terkait materi CFGF yang diberikan, maka akan ada pretest dan posttest. Hal ini berdampak pada orang tua dalam pemilihan makanan yang lebih sehat bagi anak GSA di masa mendatang. Kemudian dalam proses pembuatan cookies, orang tua dibekali pengetahuan bahan-bahan yang layak konsumsi dalam membuat cookies berbagai resep cookies serta dilatih bagaimana memprosesnya sehingga menjadi cookies yang siap untuk disantap oleh anak GSA.

Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan di SLB Autisma YPPA Padang dengan melibatkan para orang tua siswa. SLB Autisma YPPA Padang merupakan salah satu sekolah swasta di Kota Padang yang bergerak dalam bidang pendidikan anak berkebutuhan khusus, terutama anak GSA.

Solusi dan Target

Solusi permasalahan dikempokkan berdasarkan bentuk kegiatan yaitu seminar, sosialisasi, workshop, pelatihan, dan pendampingan.

Tabel 2.1 Permasalahan dan Bentuk Solusi yang Ditawarkan (Seminar dan Sosialisasi)

No	Permasalahan Mitra	Bentuk solusi Permasalahan	Waktu
1	Permasalahan Aspek SDM a. Rendahnya pemahaman orang tua diet CFGF anak GSA. b. Rendahnya ketersediaan <i>cookies</i> yang mengandung <i>Casein Free Gluten Free</i> (CFGF).	Seminar dan Sosialisasi Tema Pentingnya Diet <i>Casein Free Gluten Free</i> (CFGF) bagi Anak Gangguan Spektrum Autisme (GSA). Materi a. Diet anak GSA. b. Pentingnya diet bagi anak GSA. c. Dampak tidak diet terhadap perilaku anak GSA. d. Alternatif makanan yang bisa dikonsumsi dan cara pengolahannya. e. <i>Cookies</i> berbahan dasar <i>Casein Free Gluten Free</i> (CFGF).	Dilaksanakan selama satu (1) hari. Peserta Orang tua siswa GSA SLB Autisma YPPA Padang.

Tabel 2.2 Permasalahan dan Bentuk Solusi yang Ditawarkan (Workshop dan Pelatihan)

No	Permasalahan Mitra	Bentuk Solusi Permasalahan	Waktu
1	Permasalahan Aspek Kegiatan/Produksi a. Rendahnya keterampilan orang tua dalam membuat <i>cookies</i> berbahan dasar CFGF bagi anak GSA. b. Orang tua membutuhkan pendampingan dan pelatihan dalam membuat <i>cookies</i> yang berbahan CFGF. bagi Anak Gangguan Spektrum Autisme (GSA).	Workshop dan Pelatihan Tema Pelatihan Pembuatan <i>Autic Cookies</i> Berbahan Dasar <i>Casein Free Gluten Free</i> (CFGF) bagi Anak Gangguan Spektrum Autisme (GSA). Materi Praktek Pembuatan <i>Autic Cookies</i> Berbahan Dasar <i>Casein Free Gluten Free</i> (CFGF) bagi Anak Gangguan Spektrum Autisme (GSA).	Dilaksanakan selama tiga (3) hari. Peserta Orang tua siswa GSA SLB Autisma YPPA Padang.

METODE PELAKSANAAN

Program PKM ini dilaksanakan di SLB Autisma YPPA Padang dengan sasaran orang tua anak GSA. Adanya kegiatan ini diharapkan orang tua siswa SLB Autisme terampil dalam membuat *Autic Cookies* berbahan dasar *Casein Free Gluten Free* (CFGF). Berdasarkan permasalahan mitra dan solusi yang ditawarkan, tahapan pelaksanaan pengabdian masyarakat adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Kegiatan sosialisasi bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada orang tua pentingnya diet CFGF pada anak GSA. Adapun langkah-langkah dalam pelaksanaan sosialisasi ini adalah sebagai berikut:

-
- a) Identifikasi pemahaman orang tua baik secara teoritis maupun praktis tentang diet anak GSA. Tahapan ini dilakukan dengan *pretest* terlebih dahulu untuk mengetahui penerapan diet yang dijalankan oleh orang tua kepada anak GSA.
 - b) Memberikan paparan mengenai diet anak GSA, pentingnya diet bagi anak GSA, dampak tidak diet terhadap perilaku anak GSA, alternatif makanan yang bisa dikonsumsi, serta cara pengolahannya. Langkah ini dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi.
 - c) Memberikan paparan materi tentang *Autic Cookies* berbahan dasar *Casein Free Gluten Free* (CFGF), peralatan masak yang digunakan dan apa dampaknya jika menggunakan peralatan masak berbahan dasar aluminium. Kegiatan ini menggunakan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab.
 - d) Melakukan *postest*, untuk melihat pemahaman orang tua terkait pentingnya diet bagi anak GSA.
2. Pelatihan
- Pelatihan pembuatan *Autic Cookies* berbahan dasar *Casein Free Gluten Free* (CFGF). Mulai dari peracikan bahan yang digunakan, menyiapkan peralatan masak, hingga proses pembuatan *autic cookies*. Pada kegiatan pelatihan ini keberhasilan orang tua dapat diukur melalui instrument unjuk kerja yang sudah dipersiapkan peneliti. Kegiatan ini menggunakan metode pembelajaran langsung. Adapun langkah-langkah dalam pelaksanaan pelatihan yaitu sebagai berikut:
- a) Pengenalan alat dan bahan yang akan digunakan dalam membuat *Autic Cookies*. Peserta diberikan penjelasan terkait alternatif alat masak yang digunakan yaitu terbuat dari kaca. Sedangkan alternatif bahan-bahan yang digunakan seperti tepung jagung, madu minyak nabati dan bahan lainnya yang mengandung CFGF.
 - b) Pembuatan adonan *Autic Cookies*. Peserta diajarkan cara membuat adonan, termasuk langkah-langkah dalam mencampur bahan-bahan kering dan basah, mengaduk hingga adonan tercampur rata, dan membentuk adonan menjadi cookies.
 - c) Proses pemanggangan *Autic Cookies*. Peserta diberi petunjuk tentang cara memanggang *Autic Cookies* dalam oven dengan suhu dan waktu yang tepat untuk menghasilkan tekstur dan rasa yang diinginkan.
 - d) Penyelesaian dan penyajian *Autic Cookies*. Peserta diajarkan cara menyelesaikan *cookies* dengan tambahan dekorasi atau topping.
3. Penerapan Teknologi
- Pengetahuan terkait diet CFGF didukung dengan ilmu gizi dalam pemilihan makanan yang sesuai dapat bermanfaat bagi anak GSA. Hal ini termasuk pengganti bahan-bahan yang mengandung *casein* dan *gluten*, serta manfaat kesehatan dari bahan-bahan alternatif tersebut. Teknologi yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini berupa *infocus*, laptop, oven, dan *sound system*. *Infocus* dan laptop digunakan saat proses sosialisasi, kemudian dibantu oleh *sound system* dalam mengolah dan memperkuat sinyal suara agar dapat didengar dengan jelas. Menggunakan peralatan modern dan teknik pengolahan makanan yang sesuai untuk memastikan kebersihan dan kualitas *Autic Cookies*. Selain itu, menggunakan teknologi digital dalam proses sosialisasi dan pelatihan memberikan akses belajar yang mudah bagi orang tua.
4. Pendampingan dan Evaluasi
- Pendampingan diberikan langsung kepada peserta saat membuat *Autic Cookies* untuk pertama kalinya setelah pelatihan. Pendampingan ini dapat membantu memastikan bahwa peserta menerapkan keterampilan yang telah dipelajari dengan benar. Kemudian peserta juga diberikan umpan balik untuk memperbaiki keterampilan dalam pembuatan *Autic Cookies*. Evaluasi diberikan peserta dengan memberikan kuesioner evaluasi. Kuesioner ini dapat digunakan untuk mengukur pemahaman peserta tentang diet CFGF dan proses pembuatan *Autic Cookies*, serta memperoleh umpan balik tentang kualitas pelatihan.
-

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada orang tua anak dengan Gangguan Spectrum Autisme Di SLB YPPA Padang ini, tim dari Lembaga Pengabdian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Padang juga mengikutsertakan dua orang mahasiswa yang membantu menjalankan kegiatan ini. Adapun ketua dari kegiatan ini adalah Dr. Rahmahtrisilvia, M.Pd merupakan dosen Fakultas Ilmu Pendidikan sedangkan anggota tim yakni Grahita Kusumastuti, M.Pd, Elsa Efrina, S.Pd.,M.Pd dosen di Fakultas Ilmu Pendidikan UNP dan mengundang narasumber yakni Ifnalia Rahayu, M.Pd yang memberikan keterampilan dan pelatihan kepada orang tua sekaligus yang membuat resep *Autic Cookies*.

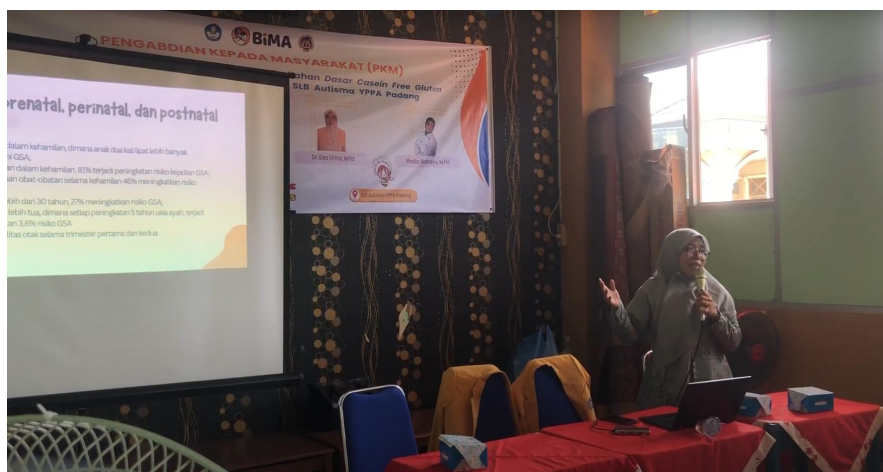
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan kegiatan ini berfokus pada dua aspek utama sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi yang dilakukan sebelumnya bertujuan untuk meningkatkan pemahaman orang tua tentang pentingnya diet Casein Free Gluten Free (CFGF) bagi anak-anak dengan Gangguan Spektrum Autisme (GSA). Kegiatan ini merupakan langkah awal yang krusial untuk memastikan bahwa orang tua memiliki dasar pengetahuan yang kuat mengenai diet yang sesuai dan dampaknya terhadap kesehatan anak. Selanjutnya, pelatihan praktis yang dilaksanakan bertujuan untuk memperkenalkan dan membekali orang tua dengan keterampilan langsung dalam pembuatan cookies CFGF yang sesuai dengan kebutuhan diet anak-anak mereka. Proses pelatihan ini tidak hanya mengajarkan teknik pembuatan cookies, tetapi juga memberikan kesempatan bagi orang tua untuk berlatih secara langsung, memperdalam pemahaman mereka tentang penerapan diet, dan meningkatkan keterampilan praktis dalam membuat makanan yang memenuhi kebutuhan khusus anak-anak mereka. Hasil dan pembahasan berikut akan menguraikan dampak dari kedua kegiatan tersebut terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan orang tua serta kontribusi mereka terhadap pengelolaan diet anak GSA.

1. Sosialisasi pentingnya diet CFGF pada anak GSA

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan pembukaan acara yang diberikan oleh ketua pengabdian yakni Dr. Rahmahtrisilvia, M.Pd menyampaikan maksud, tujuan dan manfaat kegiatan dilakukan. Kegiatan sosialisasi mengenai diet untuk anak dengan Gangguan Spektrum Autisme (GSA) dimulai dengan identifikasi pemahaman awal orang tua melalui kuesioner pretes yang disebarkan menggunakan *Google Form*. Tahapan ini bertujuan untuk mengevaluasi pengetahuan dan penerapan diet yang saat ini diterapkan oleh orang tua sebelum kegiatan sosialisasi dimulai. Sosialisasi ini dihadiri oleh 15 orang wali murid dan 4 orang guru dari Yayasan Pendidikan Peduli Anak (YPPA), yang menunjukkan komitmen mereka dalam mendalami topik ini.

Pada sesi pertama, Elsa Efrina, S.Pd., M.Pd. memberikan penjelasan mendalam tentang GSA, termasuk penyebab, karakteristik utama, dan dampaknya pada perkembangan anak. Selama sesi ini, orang tua menunjukkan interaksi aktif dengan mengajukan pertanyaan tentang cara menghadapi situasi tantrum anak di luar rumah. Antusiasme peserta sangat tinggi sehingga waktu yang disediakan untuk sesi ini tidak cukup untuk membahas semua pertanyaan yang ada.



Gambar 1. Sosialisasi materi 1

Sesi kedua, yang dipandu oleh Grahita Kusumastuti, M.Pd., membahas diet khusus untuk anak GSA. Materi ini mencakup berbagai jenis diet yang dapat diterapkan, pentingnya diet dalam mengelola gejala GSA, serta dampak ketidakpatuhan terhadap diet. Karena keterbatasan waktu pada sesi pertama, tidak ada kesempatan untuk diskusi langsung dalam sesi ini. Pertanyaan peserta untuk materi ini dikumpulkan dan dikirim melalui email kepada pemateri setelah kegiatan selesai.



Gambar 2. Sosialisasi materi 2

Pada sesi ketiga, Dr. Rahmahtrisilvia, M.Pd. memberikan panduan tentang alternatif makanan yang cocok untuk anak GSA dan teknik pengolahannya. Meskipun sesi ini dirancang untuk memberikan panduan praktis dan solusi konkret, waktu yang terbatas juga mengakibatkan tidak adanya diskusi langsung. Pertanyaan untuk materi ini juga dikirimkan melalui email kepada pemateri setelah kegiatan.



Gambar 3. Sosialisasi materi 3

Kegiatan sosialisasi diakhiri dengan kuesioner *posttest* melalui *Google Form* untuk mengevaluasi perubahan pemahaman orang tua dan guru mengenai pentingnya diet setelah mengikuti sosialisasi. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur sejauh mana sosialisasi telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman peserta tentang diet yang tepat untuk anak GSA.

2. Pelatihan Pembuatan *Autic Cookies*

Pada hari berikutnya setelah sosialisasi, kami mengadakan pelatihan yang dipandu oleh Ibu Ifnalia Rahayu, M.Pd., dosen Tataboga dari Universitas Negeri Padang (UNP). Kegiatan pelatihan ini dihadiri oleh 15 wali murid, 4 guru, dan anggota pengabdian, yang semuanya berpartisipasi aktif dalam proses pembuatan kue. Sebelumnya, orang tua telah diberikan lembaran berisi lima resep *Autistic Cookies*, dan bahan-bahan telah dikelompokkan sesuai dengan takaran yang diperlukan. Para peserta dibagi menjadi lima kelompok, masing-masing kelompok bertanggung jawab untuk mempraktikkan resep dengan bimbingan langsung dari Ibu Ifnalia.

Pada sesi pertama, resep *Almond MocoF Crispy* diuraikan. Setiap kelompok terlibat aktif dalam proses pembuatan, mulai dari mengaduk margarin dan gula hingga rata, menambahkan telur, dan mengayak serta mencampurkan tepung ke dalam adonan. Mereka juga bertugas menumbuk *corn flake*, mencampurkannya dengan adonan, dan membulatkan adonan sebelum menekan permukaannya dengan *almond slice*. Semua langkah ini dilakukan dengan bimbingan Ibu Ifnalia, dan kue kemudian dipanggang pada suhu 125°C selama 45 menit.



Gambar 4. Proses Pembuatan Resep 1

Pada resep kedua, *Mente Cookies*, Ibu Ifnalia memandu orang tua dalam mengaduk margarin, *palm sugar*, gula jagung, dan vanili, serta mencampurkan tepung yang telah diayak ke dalam adonan. Orang tua menggiling adonan, menambahkan kacang mente di atasnya, dan mengoleskan kuning telur sebelum memanggangnya pada suhu 125°C selama 45 menit



Gambar 5. Proses Pembuatan Resep 2

Resep ketiga, *Corn Lime Cookies*, juga dipraktekkan dengan keterlibatan aktif dari orang tua. Mereka mengaduk margarin dan gula, menambahkan kuning telur, kulit lemon, kacang mente cincang, dan *corn flake*. Setelah mencampurkan tepung yang telah diayak ke dalam adonan, mereka mencetak adonan menggunakan sendok teh dan menghiasnya dengan *cherry slice* sebelum memanggang pada suhu 125°C selama 45 menit.



Gambar 6. Proses Pembuatan Resep 3

Pada resep keempat, *Corn Cookies*, orang tua mengikuti bimbingan Ibu Ifnalia dalam mengaduk margarin, palm sugar, gula jagung, dan vanili hingga rata, menambahkan kuning telur, serta tepung *mocaf* dan maizena. Mereka menggiling adonan, mencetak, dan menghias dengan sukade sebelum memanggang pada suhu 125°C selama 45 menit.



Gambar 7. Proses Pembuatan Resep 4

Resep terakhir, Kue Lumpur, juga melibatkan semua orang tua dalam proses pembuatan. Mereka melelehkan margarin, mengocok telur dengan gula, garam, vanili, kentang, tepung *mocaf*, dan santan hingga rata, menuangkan adonan ke dalam cetakan yang telah dipanaskan, dan menambahkan kismis atau kelapa muda kerok di atasnya sebelum memasak hingga matang selama lebih kurang 5 menit.



Gambar 8. Proses Pembuatan Resep 5

Setelah setiap sesi pembuatan kue selesai, anggota pengabdian bertanggung jawab untuk mempacketkan *cookies* yang telah matang ke dalam botol jar. Setelah orang tua mempraktikkan resep sesuai petunjuk dari Ibu Ifnalia Rahayu, M.Pd., *cookies* yang telah dipanggang dikeluarkan dari oven dan didinginkan sejenak sebelum diproses lebih lanjut. Anggota pengabdian memastikan bahwa setiap jenis *cookies* mulai dari *Almond Moca Crispy*, *Mente Cookies*, *Corn Lime Cookies*, *Corn Cookies*, hingga Kue Lumpur ditimbang dan ditempatkan dalam botol jar dengan rapi. Proses pemaketan ini dilakukan dengan cermat untuk menjaga kebersihan dan kualitas produk, memastikan bahwa setiap botol jar terisi dengan jumlah yang konsisten dan siap disajikan atau dibawa pulang oleh peserta. Kegiatan ini tidak hanya menambah keterampilan praktis anggota pengabdian tetapi juga memberikan pengalaman langsung bagi peserta pelatihan mengenai pentingnya penyimpanan dan kemasan produk makanan yang baik.



Gambar 9. Proses pemaketan

Selama pelatihan, Ibu Ifnalia memberikan bimbingan langsung, membantu setiap kelompok dalam setiap langkah pembuatan kue, dan menjawab pertanyaan serta memberikan tips praktis. Keterlibatan aktif orang tua dalam setiap tahapan proses, serta pemaketan *cookies* yang dilakukan oleh anggota pengabdian, menunjukkan antusiasme mereka dan memastikan setiap produk akhir disajikan dengan baik. Setiap sesi diakhiri dengan diskusi

mengenai hasil akhir dan pengalaman selama proses pembuatan, serta umpan balik dari peserta tentang resep yang telah dipraktikkan

KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan dalam rangka meningkatkan pemahaman dan keterampilan orang tua dalam menerapkan diet yang tepat untuk anak dengan Gangguan Spektrum Autisme (GSA) menunjukkan hasil yang sangat positif. Sosialisasi yang diadakan pada hari pertama memberikan dasar pengetahuan yang kuat mengenai GSA, termasuk penyebab, karakteristik, dan pentingnya diet yang tepat. Melalui sesi ceramah dan diskusi, yang disampaikan oleh Elsa Efrina, S.Pd., M.Pd., Grahita Kusumastuti, M.Pd., dan Dr. Rahmahtrisilvia, M.Pd. orang tua mendapatkan pemahaman mendalam tentang dampak diet terhadap perilaku anak GSA dan materi tentang alternatif makanan yang sesuai.

Sesi sosialisasi ini diikuti dengan pelatihan praktis pada hari berikutnya, di mana Ibu Ifnalia Rahayu, M.Pd., dari Universitas Negeri Padang (UNP), membimbing peserta dalam pembuatan lima resep kue khusus. Orang tua, yang bekerja dalam kelompok, terlibat aktif dalam setiap tahap pembuatan kue, mulai dari pengadukan bahan hingga pemanggangan. Keterlibatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan mereka dalam mempersiapkan makanan yang sesuai untuk anak GSA, tetapi juga memperkuat pemahaman mereka tentang penerapan diet yang telah dibahas sebelumnya.

Selama proses pelatihan, setiap jenis Cookies Almond Mocaf Crispy, Mente Cookies, Corn Lime Cookies, Corn Cookies, dan Kue Lumpur dibuat dengan bimbingan langsung dari Ibu Ifnalia. Anggota pengabdian bertanggung jawab untuk memaketkan cookies yang telah matang ke dalam botol jar dengan jumlah yang konsisten. Pemaketan ini dilakukan dengan cermat untuk memastikan kebersihan dan kualitas produk, serta memberikan pengalaman praktis tambahan mengenai penyimpanan dan kemasan makanan.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan orang tua dalam hal diet anak GSA melalui Autic Cookies, serta membangun kerjasama yang efektif antara orang tua dan anggota pengabdian. Feedback positif dari peserta menunjukkan bahwa metode yang digunakan, termasuk diskusi interaktif dan latihan praktis, sangat membantu dalam penerapan ilmu yang diperoleh. Keseluruhan kegiatan ini memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kualitas diet dan perilaku anak dengan GSA, serta memperkuat peran serta orang tua dalam mendukung kebutuhan diet anak mereka.

DAFTAR PUSTAKA

- Camelia, R., Wijayanti, H. S., & Nissa, C. (2019). Studi kualitatif faktor yang mempengaruhi orang tua dalam pemberian makan anak autis. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 7(2), 99–108.
- DeMand, A., Johnson, C., & Foldes, E. (2015). Psychometric properties of the brief autism mealtime behaviors inventory. *Journal of Autism and Developmental Disorders*, 45, 2667–2673.
- Diolordi, L., del Balzo, V., Bernabei, P., Vitiello, V., & Donini, L. M. (2014). Eating habits and dietary patterns in children with autism. *Eating and Weight Disorders-Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 19, 295–301.

-
- Firdaus, F., & Santy, W. H. (2020). Analisis Faktor Penyebab Perilaku Tantrum Pada Anak Autis. *Medical Technology and Public Health Journal*, 4(1), 55–60.
- Kang, V., Wagner, G. C., & Ming, X. (2014). Gastrointestinal dysfunction in children with autism spectrum disorders. *Autism Research*, 7(4), 501–506.
- Marí-Bauset, S., Llopis-González, A., Zazpe-Garcia, I., Marí-Sanchis, A., & Morales-Suarez-Varela, M. (2015). Nutritional status of children with autism spectrum disorders (ASDs): a case-control study. *Journal of Autism and Developmental Disorders*, 45, 203–212.
- Marsden, R. E. F., Francis, J., & Garner, I. (2019). Use of GFCF diets in children with ASD. An investigation into parents' beliefs using the Theory of Planned Behaviour. *Journal of Autism and Developmental Disorders*, 49, 3716–3731.
- Rahayu, S., Soviana, E., & Sudaryanto, R. (2016). *Gambaran perilaku picky eater, pola makan dan status gizi anak autis di SLB Negeri Semarang*. Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rahmahtrisilvia, R. (2010). Strategi Pembelajaran Untuk Mengatasi Perilaku Tantrum Pada Anak Autistik. *Pedagogi: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 10(2), 1. <https://doi.org/10.24036/pendidikan.v10i2.2235>
- Rahmahtrisilvia, R., Setiawan, R., Sopandi, A. A., Fatmawati, F., Marlina, M., & Zulmiyetri, Z. (2023). Comparison of EEG quantitative parameters for students with ASD based on EIBI duration program. *Pegem Journal of Education and Instruction*, 13(4), 100–105. <https://doi.org/10.47750/pegegog.1>
- Ramayanti, S., & Margawati, A. (2013). *Perilaku pemilihan makanan dan diet bebas gluten bebas kasein pada anak autis*. Diponegoro University.
- Restrepo, B., Angkustsiri, K., Taylor, S. L., Rogers, S. J., Cabral, J., Heath, B., Hechtman, A., Solomon, M., Ashwood, P., & Amaral, D. G. (2020). Developmental-behavioral profiles in children with autism spectrum disorder and co-occurring gastrointestinal symptoms. *Autism Research*, 13(10), 1778–1789.
- Rosi, A., Purba, C. I. H., & Pratiwi, S. H. (2019). Knowledge and perception of parents towards diet in children with autism. *J. Nurs. Care*, 2(2).
- Sofia, A. D., Ropi, H., & Mardhiyah, A. (2012). Kepatuhan orang tua dalam menerapkan terapi diet gluten free casein free pada anak penyandang autisme di yayasan pelita hafizh dan SLBN Cileunyi Bandung. *Bandung: Universitas Padjadjaran*.
- Szachta, P., Bartnicka, A., Galecka, M., & Skonieczna-Zydecka, K. (2015). Microbiota disorders and food hypersensitivity in autism spectrum disorders; what do we know. *J. Exp. Integr. Med*, 5, 117–120.
- Yang, X.-L., Liang, S., Zou, M.-Y., Sun, C.-H., Han, P.-P., Jiang, X.-T., Xia, W., & Wu, L.-J. (2018). Are gastrointestinal and sleep problems associated with behavioral symptoms of autism spectrum disorder? *Psychiatry Research*, 259, 229–235.