

**ARTIKEL HASIL PROGRAM PENGABDIAN MASYARAKAT
IPTEKS BAGI MASYARAKAT (IbM)**



**IbM WORKSHOP PENYUSUNAN PROGRAM DAN PENYIAPAN MENU
MAKANAN TAMBAHAN ANAK SEKOLAH
BAGI GURU SD INKLUSIF DIY**

Oleh :

dr. Kartika Ratna Pertiwi, M. Biomed. Sc/NIDN 0009028101

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

TAHUN 2014

**IBM WORKSHOP PENYUSUNAN PROGRAM DAN PENYIAPAN MENU
MAKANAN TAMBAHAN ANAK SEKOLAH
BAGI GURU SD INKLUSIF DIY
Anna Rakhmawati, Kartika Ratna Pertiwi**

ABSTRAK

Program makanan tambahan di sekolah (PMT-AS) belum dikemas untuk mengakomodir kebutuhan gizi anak ABK yang membutuhkan menu makanan khusus. Program ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas anggota forum komunikasi sekolah inklusi dalam penyiapan PMT-AS inklusi dengan target peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menyusun model PMT- AS serta tersusun database kreasi menu makanan PMT-AS sekolah inklusi.

Program ini didesain dalam tiga tahap. Pertama, seminar dan workshop pengembangan model PMT-AS inklusi, dilanjutkan simulasi dan praktek kreasi model menu makanan PMT-AS dan diakhiri dengan tahap pendampingan sekolah model. Hasil program menunjukkan keberhasilan proses yang ditunjukkan dengan kehadiran peserta mencapai 100%, peningkatan hasil tes pengetahuan sebesar 37,78%, dan sebanyak 80% peserta telah mampu menyusun kreasi menu PMT-AS serta terpilih 3 sekolah model. Hasil penjarangan angket kepuasan peserta menunjukkan kepuasan peserta pada semua aspek adalah baik. Program IBM ini juga telah berhasil membantu sekolah menjalin kolaborasi yang baik dengan orang tua dalam penyusunan model program PMT-AS.

Kata kunci: makanan tambahan, sekolah inklusi, koleksi menu

***DEVELOPING A SCHOOL NUTRITION PROGRAM
FOR INCLUSIVE SCHOOL IN YOGYAKARTA SPECIAL REGION
Anna Rakhmawati, Kartika Ratna Pertiwi***

ABSTRACT

In Yogyakarta, some inclusive schools has already run a nutrition program, however, the program has not yet accomodated the need of special need students. This community development program aims to increase the knowledge, skill and creativity of inclusive school to develop their own moden of inclusive nutrition program. It targets participants to increase their knowledge and skill to develop a healthy and safe nutrition program especially for special need students and to arrange a food database for special need meals.

This program consists of three steps. First, it started with seminar and workshop to develop a school nutrition program, followed by simulation and cooking practices, and finally selected school was determined to implement the program with supervision. The results showed that this program has been succes in reaching the targets, revealing the participant attendance (100%) an increase of knowledge test (37,78%), participant ability to create a school nutrition program (80% school participant) and three elected schools for implementation. Participants also showed their satisfiedness in all aspects. Despite its success, this program has also facilitated school to collaborate with parents especially they who have special needs children in developing their own inclusive nutrition program.

Keywords: additional food, inclusive school, menu collection

PENDAHULUAN

Indikator kesejahteraan suatu bangsa salah satunya dapat dilihat dari kualitas hidup anak karena anak merupakan harapan penerus cita-cita perjuangan bangsa. Kualitas hidup anak tak lepas dari tumbuh kembangnya secara optimal, baik fisik, mental maupun sosial yang telah dimulai sejak dini yaitu sejak masa pranatal (embrio) sampai berakhir masa remaja. Proses tumbuh kembang merupakan interaksi antara faktor genetik dan faktor lingkungan (Soetjiptoningsih, 1999). Faktor lingkungan merupakan faktor yang sangat menentukan tercapai atau tidaknya potensi genetik bawaan anak, misalnya asupan gizi, penyakit atau kesehatan, dan tempat tinggal termasuk pula lingkungan sekolah. Data status gizi seluruh anak SD di DIY pada tahun 2010 mendapatkan sebagian besar sekitar 81,5% anak termasuk status gizi baik; 7,3% gizi lebih; 9,9% gizi kurang; dan 1,4% gizi buruk. Anak berkebutuhan khusus juga bagian dari sumber daya manusia yang berhak mendapatkan dukungan faktor lingkungan untuk tumbuh kembangnya termasuk faktor nutrisi (asupan gizi). Hasil penelitian Universitas Indonesia terhadap 62 anak autis menemukan sebesar 43,5% mengalami kelebihan berat badan (<http://lontar.ui.ac.id/opac/themes/libri2/detail.jsp?id=20290215&lokasi=lokall>). Hasil workshop yang diselenggarakan tim dosen FMIPA dan FIP UNY pada tahun 2012 di salah satu SLB khusus Autis DIY mendapatkan temuan bahwa disamping tingkat pengetahuan guru SLB mengenai kebutuhan asupan makanan untuk anak penyandang autis masih kurang, guru-guru juga belum memiliki komunikasi dan kolaborasi yang baik dengan orang tua kaitannya dengan pengawasan asupan makanan pada ABK autis, yang merupakan anak berkebutuhan khusus dengan masalah spesifik gangguan saluran cerna (Anna Rakhmawati, dkk: 2013).

Anak berkebutuhan khusus termasuk penyandang autis merupakan salah satu sumber daya manusia bangsa Indonesia yang kualitasnya harus ditingkatkan agar dapat berperan, tidak hanya sebagai obyek pembangunan tetapi juga sebagai subyek pembangunan. Anak berkebutuhan khusus perlu dikenali dan diidentifikasi dari kelompok anak pada umumnya, karena mereka memerlukan pelayanan bersifat khusus, seperti pelayanan medik, pendidikan khusus maupun latihan-latihan tertentu termasuk pola penanganan menu makanan atau asupan gizi yang bertujuan memelihara kesehatan, mengurangi keterbatasan dan ketergantungan akibat kelainan yang diderita, serta menumbuhkan kemandirian hidup sehat dalam bermasyarakat. Salah satu model layanan

pendidikan bagi anak berkebutuhan khusus yaitu layanan pendidikan bersama-sama belajar dengan anak normal lainnya yang dikenal dengan pendidikan inklusi.

Terdapat beberapa kasus yang terjadi berkenaan dengan keberadaan anak berkebutuhan khusus di sekolah-sekolah umum, termasuk di Sekolah Dasar (SD) yang perlu mendapatkan perhatian dan layanan pendidikan yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhannya. Masing-masing anak memiliki karakteristik dan keunikan tersendiri, khususnya mengenai kebutuhan dan kemampuannya dalam belajar di sekolah. Anak-anak tersebut, tentu saja tidak dapat dengan serta merta dilayani kebutuhan belajarnya sebagaimana anak-anak normal pada umumnya.

Penelitian Kartika Ratna Pertiwi (2007) menyimpulkan bahwa siswa menghabiskan sebagian besar waktunya di sekolah. Baik siswa maupun orang tua mempercayakan guru sebagai *role model* dalam upaya peningkatan kualitas pembelajaran anak di sekolah termasuk sekolah inklusi. Masalah utama yang dihadapi oleh sekolah inklusi salah satunya adalah bagaimana memberdayakan sosok guru kelas, guru bidang studi dan guru pembimbing khusus dalam mendampingi orang tua mengasah, mengasihi dan mengasuh buah hatinya baik pada siswa normal maupun siswa yang berkebutuhan khusus dalam tumbuh kembangnya. Anak berkebutuhan khusus memiliki keunikan tersendiri dalam jenis dan karakteristiknya yang berbeda dari anak-anak normal pada umumnya, sehingga mereka memerlukan layanan khusus. Kondisi ini menuntut adanya penyesuaian dalam pemberian layanan pendidikan sesuai dengan kebutuhan anak (Suparno, 2010). Munculnya berbagai macam masalah pada anak seringkali menyulitkan guru dalam upaya pemberian layanan pendidikan yang sesuai. Apabila guru telah memiliki pengetahuan dan pemahaman mengenai layanan sekolah inklusi yang baik, maka pemenuhan kebutuhan tumbuh kembang ABK akan dapat dilakukan secara optimal.

Salah satu komponen dalam proses pendidikan adalah pendidik. Tenaga pendidik di sekolah semestinya dapat memberikan layanan pendidikan pada semua anak termasuk anak berkebutuhan khusus. Temuan di lapangan menunjukkan masih banyak guru sekolah dasar yang belum memahami tentang anak berkebutuhan termasuk bagaimana pola menu makanan yang sesuai dengan pedoman gizi sehat. Hal demikian tentu saja membuat mereka tidak akan mampu memberikan layanan pendidikan inklusi yang optimal. Apalagi anak-anak berkebutuhan khusus mencakup berbagai macam jenis dan derajat kelainan yang bervariasi. Sejumlah itu pulalah sebenarnya layanan asuhan gizi khusus perlu

diberikan kepada mereka saat di sekolah. Prasyarat kesehatan dan asupan gizi yang cukup sehingga mampu tumbuh dan berkembang secara optimal diperlukan untuk mendukung proses pembelajaran anak berkebutuhan khusus di sekolah inklusif. Pemenuhan prasyarat tersebut dilakukan melalui pemberian asupan gizi peserta didik dan perubahan perilaku sehingga peserta didik dapat menerapkan pola hidup bersih dan sehat. Dalam rangka peningkatan asupan gizi pada peserta didik, pada tahun 2012 pemerintah masih menindaklanjuti Instruksi Presiden (INPRES) No. 1/2010 tertanggal 19 Februari 2010, yang mengamanatkan penyediaan makanan tambahan kepada peserta didik TK/SD dan RA/MI terutama di daerah tertinggal, terisolir, terpencil, perbatasan, di pulau-pulau kecil, dan/atau terluar, serta di daerah pedalaman. Untuk melaksanakan INPRES tersebut, Kementerian Agama telah mengalokasikan dana pembiayaan Penyediaan Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) bagi siswa RA dan MI melalui Anggaran Pembangunan dan Belanja Negara (APBN) tahun 2012.

Dalam era globalisasi ini, guru-guru anak berkebutuhan khusus akan menjadikan pusat informasi sebagai sumber pembelajaran yang kolaboratif bersama para orangtua. Oleh karenanya, pendidik dibutuhkan banyak pengetahuan, wawasan serta ilmu yang berkaitan dengan penanganan anak berkebutuhan khusus secara terpadu baik aspek akademik maupun non akademik. Guru anak berkebutuhan khusus dituntut untuk dapat menunjukkan kompetensi pola terpadu yaitu memiliki pengetahuan luas, penguasaan berbagai keterampilan, memahami kurikulum, menguasai bahan pelajaran, menggunakan metode yang sesuai, dapat memanfaatkan media pembelajaran yang tepat serta memberikan layanan dari berbagai aspek. Para guru yang berperan dalam penanganan anak-anak berkebutuhan khusus di sekolah inklusi yaitu kepala sekolah, guru kelas, guru bidang studi dan guru pembimbing khusus harus memiliki persepsi yang sama dalam pola penanganan. Dengan demikian layanan pendidikan termasuk salah satunya “model penanganan program makanan tambahan sehat bagi anak sekolah (PMT-AS)” sangat penting dalam proses pembelajaran di SD Inklusi.

Salah satu faktor yang paling penting dalam keberhasilan penanganan anak berkebutuhan khusus adalah keterlibatan dan komunikasi orang tua dengan guru. Orang tua tidak seharusnya menyerahkan sepenuhnya penanganan anaknya kepada guru. Pada banyak kasus, anak berkebutuhan khusus berhasil berkembang menjadi lebih baik jika orang tua ikut memantau dan terlibat dalam penanganan di rumah, apalagi dalam

menerapkan kebiasaan-kebiasaan yang sulit termasuk pola makanan yang sehat bebas casein dan gluten bagi anak autis. Kepercayaan orangtua kepada guru terbukti sangat luar biasa dikarenakan menjadi ujung tombak keberhasilan proses pendidikan termasuk anak-anak berkebutuhan khusus. Seorang guru harus mampu menjaga kepercayaan itu. Guru harus berwibawa didepan murid maupun orangtua murid. Salah satu cara menjaga kewibawaan tersebut adalah dengan meyakinkan kepada para murid dan orangtua bahwa dia adalah orang yang pas menyajikan materi pelajaran, dan mengetahui segala aspek penanganan termasuk asupan makanan yang sehat bagi anak. Guna menunjang hal tersebut, guru harus mempersiapkan secara matang terhadap wawasan segala aspek pola penyiapan menu makanan tambahan seimbang cukup asupan gizinya. Persiapkan dengan benar, termasuk mengantisipasi hal-hal yang tak terduga, misalnya pertanyaan yang akan diajukan peserta didik maupun orangtua, jangan sampai orangtua lebih tahu tentang pola penanganan anak berkebutuhan lebih mendalam sementara guru belum mengetahuinya.

Upaya peningkatan kemampuan guru dapat dilakukan dengan berbagai workshop tentang pola penyiapan menu seimbang cukup asupan gizi bagi anak berkebutuhan khusus. Oleh karena itu diperlukan bekal guru tentang konsep menu seimbang, bagaimana penyiapan, dan pola layanan terpadu anak berkebutuhan khusus di sekolah inklusi dalam upaya optimalisasi potensi yang dimiliki peserta didik.

Forum Guru Sekolah Inklusi, merupakan kumpulan guru-guru pengajar di sekolah inklusi yang sangat *concern* terhadap masalah asupan gizi pada anak didiknya, kaitannya dengan anak normal maupun anak berkebutuhan khusus. Hasil wawancara dengan perwakilan forum Guru Sekolah Inklusi Kotamadya Yogyakarta menyatakan bahwa masalah pemberian makanan tambahan merupakan masalah yang rumit mengingat sekolah melayani anak normal dan anak berkebutuhan khusus yang disatu sisi terdapat beberapa kandungan makanan yang tidak diperkenankan pada anak berkebutuhan khusus namun disisi lain digemari oleh anak normal. Padahal, jika menu makanan di sekolah disesuaikan dengan tuntutan anak berkebutuhan khusus, mereka khawatir anak normal dapat kekurangan asupan gizi yang memicu masalah kesehatan yang pada akhirnya dapat mengganggu aktivitas belajar anak. Namun, jika menu makanan disesuaikan dengan menu makanan anak biasa, dikhawatirkan dapat memicu terjadinya perilaku khas anak berkebutuhan khusus seperti hiperaktivitas pada anak autis yang pastinya mengganggu suasana pembelajaran di kelas maupun dalam pergaulan sosial dengan teman dan warga

sekolah lainnya. Penyimpangan perilaku anak berkebutuhan khusus yang tercetus karena asupan makanan yang tidak tepat juga dapat menimbulkan gejala di masyarakat.

Sementara itu, Forum Komunikasi Guru Sekolah Inklusi Bantul mengeluhkan kurangnya perhatian orang tua pada pemenuhan asupan gizi anak-anaknya, belum adanya kolaborasi dan interaksi orang tua dengan kepala sekolah, guru, pembimbing khusus dan guru kelas dalam isu-isu seputar pemenuhan asupan gizi optimal pada anak. Dari aspek budaya, pandangan awam masyarakat bahwa makanan merupakan suatu kebutuhan dasar yang pemenuhannya belum memperhatikan aspek asupan gizi secara lengkap dan khususnya pada anak berkebutuhan khusus pemenuhan makanan yang diutamakan adalah aspek kuantitas ketersediaannya serta belum memperhatikan hal-hal khusus berkaitan dengan pengaturan menu makanannya.

Oleh karena itu, guru dan kepala sekolah merupakan pemegang amanah orang tua ketika anak berada di sekolah untuk mengoptimalkan potensi tumbuh kembangnya. Kontribusi sekolah dengan kolaborasi orang tua memegang peranan penting dalam pengentasan masalah nutrisi pada anak. Bertitik tolak dari latar belakang diatas, tim pengabdian yang terdiri atas tim dosen FMIPA dan FIP UNY bermaksud mengadakan program Pengabdian IPTEK bagi Masyarakat (IbM) bekerja sama dengan Forum Komunikasi Guru Sekolah Inklusi yang merupakan wadah kelompok kerja yang terdiri dari para guru sekolah inklusi dengan visi misi yang sama dalam penanganan anak-anak berkebutuhan khusus di sekolah inklusi. Adapun topik yang diangkat adalah bagaimana mengembangkan suatu model Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) khusus bagi Sekolah Inklusi dengan mengadakan berbagai kegiatan antara lain workshop, forum diskusi kolaborasi guru-orang tua, dalam pemilihan dan pendampingan sekolah model, serta *Parental Coaching* untuk penyebarluasan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh. Terdapat 5 forum komunikasi guru sekolah inklusi di Propinsi DIY yang membawahi per kabupaten dan kotamadya yang menjadi mitra tim pengabdian adalah forum yang berada di Kotamadya Yogyakarta yang dipilih karena sudah memiliki suatu pusat studi (*resource center*) yang menjadi rujukan sekolah inklusi wilayah lain dan Kabupaten Bantul yang dipilih karena memiliki jumlah ABK paling banyak dengan jumlah sekolah inklusi masih terbatas sehingga sangat mengandalkan peran guru dalam mengoptimalkan tumbuh kembang anak dan peningkatan kualitas hidupnya.

MAKSUD DAN TUJUAN PPM

Anak berkebutuhan khusus (ABK) memerlukan pelayanan yang bersifat khusus pula seperti asupan gizi (menu makanan) untuk menunjang tumbuh kembangnya secara optimal. Anak menghabiskan sebagian besar waktunya di sekolah sehingga sekolah semestinya mampu menyediakan makanan jajanan anak utamanya melalui kantin sekolah. Program makanan tambahan di sekolah ini telah lama dikenal sebagai PMT-AS namun sejauh ini PMT-AS baru dikemas untuk memenuhi kebutuhan gizi sehat anak reguler dan belum disesuaikan dengan kebutuhan makanan khusus anak ABK. Program IbM Workshop Penyusunan Program dan Penyiapan Menu Makanan Tambahan Anak Sekolah bagi Guru SD Inklusif DIY bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas anggota forum komunikasi sekolah inklusi dalam penyiapan menu makanan tambahan bagi anak sekolah (PMT-AS) inklusi yang memiliki kandungan gizi lengkap, disiapkan secara higienis dan aman dikonsumsi baik bagi anak normal khususnya bagi anak berkebutuhan khusus. Target program ini adalah tercapai produk model menu makanan PMT- AS inklusi yang dibuat mingguan untuk konsumsi di sekolah (minimal 80% sekolah inklusi memiliki model program PMT-AS). Selain itu, program ini juga bertujuan membantu sekolah dalam mengembangkan kolaborasi yang baik dengan orang tua dengan melibatkan partisipasi dan keaktifan orang tua pada penyusunan model program PMT-AS yang disusun masing-masing sekolah. Target akhirnya adalah menyusun *database* koleksi menu makanan PMT-AS sekolah inklusi yang dapat diakses sekolah partisipan dan disosialisasikan pada forum orang tua di masing-masing sekolah partisipan.

METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan disusun berdasarkan inspirasi dari tiga falsafah Ki Hajar Dewantara yaitu dengan *di awal* fokus pada peningkatan kompetensi pengetahuan dan keterampilan anggota mitra dalam hal nutrisi dan tumbuh kembang anak, selanjutnya *di tengah* bersama- sama dengan mitra mencoba mengembangkan kreasi model menu makanan PMT-AS dan *di belakang* mendorong mitra untuk mengkomunikasikan dan melibatkan partisipasi orang tua pada penyempurnaan model PMT-AS yang telah disusun. Mitra dengan bimbingan tim pengabdian akan melakukan identifikasi bahan pangan yang diperbolehkan, dianjurkan, dan tidak direkomendasikan bagi anak berkebutuhan khusus serta identifikasi bahan pangan dengan kandungan gizi *mikro* dan *makro nutrien* tinggi

sesuai anjuran kebutuhan gizi yang direkomendasikan (RDA). Selanjutnya, mitra didorong untuk mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh untuk mengembangkan desain program menu makanan tambahan mingguan bagi anak sekolah inklusi di sekolah. Kemudian tim pengabdian setelah mengevaluasi di akhir kegiatan pertama, menunjuk sekolah model sebagai contoh model kolaboratif sekolah dan orang tua dalam menyusun kreasi desain makanan tambahan bagi anak sekolah inklusi. Tim pengabdian kemudian mendampingi sekolah model dalam penyusunan *database* koleksi menu makan anak inklusi yang disusun bersama dengan orang tua dan implementasinya dalam program PMT-AS inklusi mingguan di sekolah.

Oleh karena itu, tim pengabdian menyusun rancangan kegiatan sebagai berikut:

- a. Kegiatan pemberian materi berupa ceramah dari tim pengabdian yang merupakan para ahli di bidang terkait dan tanya jawab
- b. Workshop, yaitu diskusi kelompok khusus membahas identifikasi bahan pangan, potensi bahaya (*hazard*), identifikasi bahan pengganti alternatif *gluten* dan *casein* serta penyusunan kreasi model menu makanan PMT-AS Inklusi
- c. Simulasi dan praktek penyiapan model PMT-AS Inklusi
- d. Lomba dan pemilihan sekolah model PMT-AS
- e. Pendampingan sekolah model, sekaligus sosialisasi program yang telah disusun
- f. Diskusi pengembangan dan perbaikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pertama yaitu seminar dilakukan pada tanggal 19 Juli 2014 bertempat di FMIPA UNY dihadiri oleh 50 peserta terdiri dari Guru Pendamping Khusus; guru pengelola gizi; pengelola kantin, dan orang tua ABK. Peserta berasal dari 15 sekolah yaitu SDN Baleharjo Wonosari Gunung Kidul; SDN Karangmojo 2 Gunung Kidul; SDN Panjatan Gunung Kidul; SDN Gadingan Kulon Progo; SD Tumbuh 1; SD Tumbuh 2; SDN Bangunrejo 2; SDN Kadipiro 1; SD Budi Mulia Dua; SD Taman Muda; SDN Giwangan; SDN Jambidan Bantul; SD Internasional Islamic School; SDN Karanganyar; dan SDN Pakel.

Seminar dimulai dengan ceramah dan tanya jawab oleh tim pengabdian mengenai Implementasi Pendidikan Inklusif (peran pendidik, orang tua, dan komponen lain) disampaikan oleh Sukinah, M.Pd; dr. Kartika Ratna P, M.Biomed.Sc mengemukakan

tentang Asuhan Gizi Anak Berkebutuhan Khusus sedangkan Anna Rakhmawati, M.Si menyampaikan Aspek Sanitasi dan Higienitas Penyiapan Makanan. Sebelum dan sesudah menerima materi dari tim pengabdian diadakan pretest dan posttest bagi peserta seminar. Nilai rata-rata pretest yaitu 6,15 sedangkan posttest yaitu 8,47 menunjukkan peningkatan 37,78 % dibandingkan pretest. Tim pengabdian juga mengadakan angket yang dibagikan kepada peserta mengenai pendapatnya terhadap pendidikan inklusif (Tabel 1). Angket terdiri dari 8 pernyataan dengan 5 kriteria yaitu sangat kurang, kurang, cukup, baik, dan sangat baik. Hasil angket menunjukkan bahwa pendapat peserta cukup bervariasi namun tidak ada yang menyampaikan sangat kurang untuk semua pernyataan. Wawancara dengan beberapa peserta pada akhir kegiatan seminar mendapatkan respon positif. Peserta merasakan kebermaknaan dan manfaat mengikuti seminar ini bahkan beberapa sekolah meminta tim pengabdian memberikan seminar serupa di sekolah masing-masing.

Seminar kemudian dilanjutkan dengan workshop perencanaan menu Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) harian sekolah inklusif selama 1 minggu berupa menu snack dan makan siang, dilengkapi dengan contoh penyiapan satu set menu seperti alat bahan dan cara memasak disertai gambarnya. Sebelumnya, guru mendapatkan tugas tersebut untuk dibuat dalam bentuk display majalah dinding dan makalah yang akan dipresentasikan pada saat kegiatan workshop. Workshop dilaksanakan 19 Agustus 2014 yang diikuti oleh 12 sekolah. Sekolah inklusif yang mengikuti yaitu SDN Pakel; SDN Taman Muda; SDN Budi Mulia Dua; SD Internasional Islamic School (Intis); SDN Baleharjo Wonosari Gunung Kidul; SDN Karangmojo 2; SDN Panjatan Gunung Kidul; SD Tumbuh 1; SD Tumbuh 2; SDN Karanganyar; SDN Bangunrejo 2; dan SDN Kadipiro 1.

Kegiatan workshop diawali dengan presentasi mading menu ABK oleh kedua belas peserta. Penilaian mading berdasarkan penampilan dan konten dengan 4 kriteria yaitu istimewa (4), baik (3), cukup (2), dan kurang (1). Aspek penampilan meliputi menarik (*eye catching*), tata letak, warna, komposisi huruf, dan keterbacaan. Aspek konten meliputi kelengkapan isi, kejelasan informasi, ketepatan dan keakuratan, kreatif dan inovatif, serta aplikatif, dan membuka wawasan. Hasil penilaian presentasi setiap sekolah dapat dilihat pada lampiran. Penentuan juara meliputi juara 1, 2, 3, dan juara favorit. Penjurian dilakukan oleh anggota tim dosen pengabdian dan hasil penilaian menetapkan SDN Pakel sebagai juara 1; SDN Taman Muda sebagai juara 2; SD Budi Mulia Dua sebagai juara 3.

Penentuan juara favorit ditentukan dari penilaian para peserta dan terpilih juara favorit yaitu SD Intis (International Islamic School).

Kegiatan lain yang dilakukan bersamaan dengan workshop adalah demo masak menu makanan anak inklusif dengan narasumber Rizki Aulia, M.Kes, dosen Jurusan Teknik Boga Fakultas Teknik UNY. Narasumber menyajikan menu masakan bergizi yang sehat dan aman untuk dikonsumsi ABK khususnya anak autisme berupa satu set menu PMT AS meliputi makanan pembuka, makanan inti, dan makanan penutup yang langsung dipraktikkan di depan peserta. Adapun menu masakan yang didemonstrasikan yaitu sup ikan, steak ayam tepung, puding carang saus madu, dan cake madusari.

Angket diberikan ke peserta pada akhir kegiatan workshop untuk menjangkau kepuasan peserta dari berbagai segi dengan kriteria kurang, cukup, baik, dan sangat baik. Hasil angket kepuasan peserta tidak ada yang masuk kriteria kurang semua ada pada kriteria cukup, baik, dan sangat baik. Persentase kriteria sangat baik lebih tinggi daripada baik dan cukup pada aspek meningkatkan motivasi masyarakat untuk berkembang; kesesuaian keahlian tim pengabdian dengan kegiatan pengabdian; dan hasil pengabdian dapat dimanfaatkan masyarakat. Kriteria baik lebih tinggi pada aspek kesesuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat; kerjasama pengabdian dengan masyarakat; memunculkan aspek pemberdayaan masyarakat; sikap/perilaku pengabdian di lokasi pengabdian; komunikasi/koordinasi LPPM dengan penanggung jawab lokasi pengabdian serta kemampuan mendorong kemandirian/swadaya masyarakat. Sedangkan kriteria cukup dan baik berimbang pada kesesuaian waktu pelaksanaan dengan kegiatan masyarakat.

Hasil diskusi pada saat evaluasi hasil workshop menunjukkan ternyata kebanyakan sekolah inklusif belum memiliki Program Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) sendiri meskipun mayoritas sekolah telah memiliki kantin sekolah. Beberapa sekolah terutama di kota Yogyakarta secara pasif telah menerima bantuan PMT-AS dari Dinas Kesehatan walaupun pelaksanaannya belum rutin dan sekolah belum dilibatkan dalam perencanaan, implementasi dan pengembangan program tersebut. Hasil workshop menunjukkan terdapat beberapa SD yang telah mampu menyusun model program Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT AS) inklusif, yang mengakomodir kebutuhan baik anak reguler maupun anak berkebutuhan khusus, diantaranya yaitu SDN Pakel, SD Taman Muda, SD Budi Mulia Dua, dan SD Intis (*International Islamic School*). Berdasar hasil lomba dan isian kuesioner survey tentang kondisi sekolah, tim dosen

pengabdian memilih SDN Pakel, SD Taman Muda, dan SD Budi Mulia Dua sebagai sekolah model implementasi PMT-AS berdasar pertimbangan ketiga sekolah tersebut memiliki cukup banyak ABK (hampir 50%) dan telah memiliki kantin sekolah yang dikelola oleh sekolah dan atau bekerja sama dengan komite (orang tua siswa).

Pada tahap selanjutnya yaitu pendampingan dan monitoring implementasi, tim dosen pengabdian berkunjung ke sekolah model yang telah ditetapkan sebelumnya. Awalnya, tim dosen melakukan observasi sekaligus *assessment* berdasar kriteria kantin sehat seperti aspek sanitasi dan higiene kantin yang penting dalam proses penyiapan menu PMT AS serta aspek keamanan pangan yang menjamin bukan hanya makanan bergizi dan sehat untuk anak inklusi namun juga aman untuk dikonsumsi. Tim pengabdian juga berkesempatan bertemu dengan perwakilan orang tua dan berdiskusi tentang pengembangan PMT-AS khususnya menu makanan ABK di sekolah. Selanjutnya, tim dosen memberikan masukan secara langsung kepada sekolah tentang perbaikan kantin dari aspek sanitasi dan higiene serta masukan terhadap implementasi PMT-AS yang telah disusun. Tahap pendampingan dilakukan bulan September sampai Oktober 2014.

Tahap akhir program IBM ini adalah pembuatan database koleksi menu PMT-AS inklusif berdasar hasil workshop yang telah dilaksanakan. Hasil kreasi menu yang telah berhasil disusun minimal sebanyak 12 menu masakan yang diharapkan dapat diimplementasikan di tiap sekolah partisipan. Harapan lainnya adalah sekolah juga mampu mensosialisasikan database ini ke forum orang tua khususnya akan sangat membantu orang tua ABK dalam menyiapkan menu makanan bergizi lengkap sehat dan aman untuk menunjang tumbuh kembang anaknya secara optimal.

Jumlah peserta yang mengikuti workshop melebihi dari target semula yaitu 40 orang tetapi yang hadir 50 orang pada kegiatan seminar dan 40 pada kegiatan workshop. Hal ini menunjukkan antusiasme para guru dan orang tua karena menganggap bahwa kegiatan ini sangat penting untuk memberikan layanan optimal bagi pemenuhan asupan gizi pada anak-anak termasuk pada ABK. Pemberian PMT-AS yang tepat akan menunjang tumbuh kembang anak termasuk ABK secara optimal; status gizi yang baik diharapkan dapat mencetak generasi muda harapan bangsa yang berkualitas.

Evaluasi kegiatan dilakukan berdasarkan aktivitas, peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kreativitas para peserta selama mengikuti workshop penyiapan menu

makanan khusus bagi ABK. Pengetahuan awal para peserta terlebih dahulu diobservasi dengan cara melakukan pretest. Soal pretest berkaitan dengan asuhan gizi Anak Berkebutuhan Khusus (ABK) serta aspek sanitasi dan higienitas penyiapan makanan. Gambar 2 menunjukkan hasil nilai rata-rata pretest peserta 6,15 menunjukkan pengetahuan awal peserta masih rendah. Setelah pemberian materi kemudian dilakukan posttest. Gambar 2 menunjukkan adanya peningkatan nilai posttest. Meningkatnya pengetahuan peserta dilihat dari rerata skor posttest menunjukkan bahwa peserta telah memahami pemberian materi oleh tim dosen pengabdian sebagai narasumber seminar. Hal ini merupakan salah satu indikator peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta workshop mengenai hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan menu makanan bagi Anak Berkebutuhan Khusus (ABK).

Lomba mading menu khusus ABK dilaksanakan tanggal 19 Agustus 2014 di Ruang Sidang 2 FMIPA UNY. Kriteria penilaian tidak hanya dari aspek penampilan saja tetapi juga ditinjau dari aspek konten. Karena keduanya memegang peranan penting terutama konten yang khusus ABK. Menu yang disusun diharapkan tidak mengandung *ingredient* yang cocok untuk ABK, misalnya mengandung gluten dan casein, penyedap rasa, dan lain-lain. Juri lomba untuk penentuan juara 1, 2, dan 3 adalah tim pengabdian sedangkan juara favorit ditentukan dari penilaian semua peserta workshop termasuk tim pengabdian dan mahasiswa yang membantu pelaksanaan kegiatan. Hal-hal menarik dari mading yang telah disusun peserta yaitu cukup bervariasi baik dari segi penampilan maupun konten. Semua mading telah menggambarkan menu selama seminggu dengan satu menu dipilih untuk dijelaskan cara pembuatannya. Desain atau penampilan mading cukup bagus tetapi dari segi konten masih ada menunjukkan menu mengandung bahan yang tidak dianjurkan untuk ABK. Gambar yang digunakan untuk penyusunan menu ada yang diambil dari internet tetapi juga ada yang benar-benar membuatnya secara langsung.

Evaluasi produk dilakukan berdasarkan produk pengembangan dalam bentuk penyusunan kreasi menu makanan khusus bagi ABK yang dibuat mingguan untuk konsumsi di sekolah yang ditunjukkan dengan sekitar 80% sekolah telah memiliki susunan menu PMT-AS inklusif khusus ABK. Hasil evaluasi workshop juga menunjukkan terdapat 80% peserta pelatihan telah dapat melakukan simulasi dan praktek penyusunan menu makanan khusus bagi ABK. Evaluasi Kemanfaatan dilakukan dengan meminta

tanggapan/pendapat dari para guru dan orang tua ABK yang menjadi peserta workshop. Kepuasan peserta workshop terhadap pelaksanaan kegiatan PPM dapat diketahui dari hasil instrumen kepuasan pelanggan yang diisi oleh para peserta yang menyatakan baik kecuali untuk kesesuaian waktu pelaksanaan dengan kegiatan masyarakat kriteria cukup (2,84).

Tahap selanjutnya yaitu pendampingan ke sekolah terpilih yaitu SDN Pakel, SD Taman Muda, dan SD Budi Mulia Dua. Hasil observasi kemudian didiskusikan dengan pihak sekolah dan kantin sehingga sekolah dapat membantu kantin untuk mengatasi permasalahan tersebut dan melakukan perbaikan semampu mereka. Saran perbaikan dari tim dosen pengabdian adalah supaya guru yang telah mendapat pelatihan PMT-AS inklusif mampu mensosialisasikan hasil pelatihan yang diperoleh terutama tentang bahan makanan yang tidak aman untuk dikonsumsi ABK, mengingat tim dosen pengabdian masih menemukan makanan seperti puding jagung yang tidak dianjurkan untuk anak autisme/ADHD. Bangunan kantin permanen sebaiknya diperhatikan aspek sanitasi yang meliputi konstruksi bangunan (lantai, tembok, atap), ventilasi dan pencahayaan (lubang udara, jendela dan pintu), fasilitas kebersihan (tempat cuci piring terpisah, wastafel cuci tangan, tempat sampah terpisah, serta toilet terpisah), sumber air dan saluran pembuangan. Jika memungkinkan ruang dapur sebaiknya terpisah dari kantin utama dan dari sisi penyediaan menu makanan sebaiknya lebih diperhatikan sisi higienitasnya.

PENUTUP

Kegiatan seminar dan workshop dihadiri oleh 50 orang perwakilan dari 15 sekolah. Peserta merupakan gabungan dari guru kelas, guru pendamping khusus, guru pengelola kantin, orang tua ABK dan/ atau pengelola kantin sekolah. Evaluasi kegiatan dilakukan berdasarkan aktivitas, peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kreativitas para peserta selama mengikuti workshop penyediaan menu makanan khusus bagi ABK. Kehadiran peserta mencapai 100%, hasil pretest-posttest yang mengalami peningkatan sebesar 37,78%, 80% peserta telah mampu menyusun kreasi menu PMT-AS serta terpilih 3 sekolah model merupakan indikator peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta workshop mengenai hal-hal yang berkaitan dengan penyusunan menu makanan bagi Anak Berkebutuhan Khusus (ABK). Evaluasi produk dilakukan berdasarkan produk pengembangan dalam bentuk penyusunan kreasi menu makanan khusus bagi ABK yang dibuat mingguan untuk konsumsi di sekolah yang ditunjukkan dengan sekitar 80% sekolah

telah memiliki susunan menu PMT-AS inklusif khusus ABK. Hasil evaluasi workshop juga menunjukkan terdapat 80% peserta pelatihan telah dapat melakukan simulasi dan praktek penyusunan menu makanan khusus bagi ABK. Hasil penjangkaran angket kepuasan peserta menunjukkan kepuasan peserta pada semua aspek adalah baik, kecuali untuk kesesuaian waktu pelaksanaan menunjukkan hasil cukup.

Program IbM ini telah berhasil melatih peserta melakukan simulasi dan praktek penyusunan menu makanan khusus dalam PMT-AS Inklusi, sekolah juga telah mampu mengembangkan sendiri model PMT-AS Inklusi, terjalin kolaborasi yang baik dengan orang tua dilihat dari partisipasi dan keaktifan orang tua dalam penyempurnaan model program PMT-AS yang telah disusun, serta tersusun *database* koleksi menu makanan PMT-AS sekolah inklusi. Tahap selanjutnya perlu lebih melibatkan orang tua atau wali penyandang ABK perlu dilibatkan dalam diseminasi database menu PMT-AS khususnya bagi ABK agar dapat membantu orang tua dalam tumbuh kembang anak secara optimal.

DAFTAR PUSTAKA

Anna Rakhmawati, Yuliati, Sukinah, Kartika Ratna Pertiwi . 2013. Workshop Penyiapan Menu Makanan Rendah *Gluten* dan *Casein* sebagai Upaya Mereduksi Perilaku Khas Hiperaktif Penyandang Autis bagi Guru SLB. Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional LPPM UNY

Kartika Ratna Pertiwi. 2007. Studi Tingkat Pengetahuan, Persepsi, Perilaku Siswa Sleman Terhadap Kesehatan Reproduksi. Yogyakarta: Laporan Penelitian DIPA FMIPA UNY

<http://lontar.ui.ac.id/opac/themes/libri2/detail.jsp?id=20290215&lokasi=lokal>)

Soetjiptoningsih, AK. 1999. Ilmu Kesehatan Anak. Bagian Ilmu Kesehatan Anak Universitas Udayana. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC