# LAPORAN AKHIR

# IPTEKS BAGI MASYARAKAT (IbM)

## $I_b$M WORKSHOP PENYUSUNAN PROGRAM DAN PENYIAPAN MENU MAKANAN TAMBAHAN ANAK SEKOLAH BAGI GURU SD INKLUSIF DIY

**Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun**

**Anna Rakhmawati, M. Si /NIDN 0002017703**
**Sukinah, M. Pd/NIDN 0005027104**
**dr. Kartika Ratna Pertiwi, M. Biomed. Sc/NIDN 0009028101**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**Oktober 2014**

## HALAMAN PENGESAHAN

| | |
|---|---|
| Judul | : Workshop Penyusunan Program dan Penyiapan Menu Makanan Tambahan Anak Sekolah bagi Guru SD Inklusif DIY |
| Peneliti/Pelaksana | |
| Nama Lengkap | : S.Si. ANNA RAKHMAWATI M.Si. |
| Perguruan Tinggi | Universitas Negeri Yogyakarta |
| NIDN | : 0002017703 |
| Jabatan Fungsional | : Lektor |
| Program Studi | : Biologi |
| Nomor HP | : 081328076689 |
| Alamat surel (e-mail) | : wannawijaya@yahoo.com |
| **Anggota (1)** | : |
| Nama Lengkap | : SUKINAH M.Pd. |
| NIDN | : 0005027104 |
| Perguruan Tinggi | : Universitas Negeri Yogyakarta |
| **Anggota (2)** | : |
| Nama Lengkap | : dr. KARTIKA RATNA PERTIWI M.Biomed.Sc |
| NIDN | : 0009028101 |
| Perguruan Tinggi | : Universitas Negeri Yogyakarta |
| Institusi Mitra (jika ada) | |
| Nama Institusi Mitra | : Forum Inklusif DIY |
| Alamat | : Pleret, Pleret, Bantul, DIY |
| Penanggung Jawab | : |
| Tahun Pelaksanaan | : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun |
| Biaya Tahun Berjalan | : Rp 41.500.000,00 |
| Biaya Keseluruhan | : Rp 41.500.000,00 |

Mengetahui,
Dekan FMIPA UNY

(Dr. HARTONO)
NIP/NIK 196203291987021002

Yogyakarta, 27 - 10 - 2014
Ketua,

(S.Si. ANNA RAKHMAWATI M.Si.)
NIP/NIK 197701022001122002

Menyetujui,
Ketua LPPM UNY

(Prof. Dr. ANIK GHUFRON)
NIP/NIK 196211111988031001

Copyright(c): Ditlitabmas 2012, updated 2014

## RINGKASAN
## $I_bM$ WORKSHOP PENYUSUNAN PROGRAM DAN PENYIAPAN MENU MAKANAN TAMBAHAN ANAK SEKOLAH BAGI GURU SD INKLUSIF DIY

**Anna Rakhmawati, Sukinah, Kartika Ratna Pertiwi**

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 penjaringan 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, Sukinah, Kartika Ratna Pertiwi**

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

## PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT atas selesainya Pengabdian pada Masyarakat dengan judul ”Workshop Penyusunan Program dan Penyiapan Menu Makanan Tambahan Anak Sekolah bagi Guru SD Inkulusif DIY”.

Kegiatan ini merupakan salah satu program PPM Skim Ipteks Bagi Masyarakat dari dana DP2M DIKTI tahun anggaran 2014. Pelaksanaan pengabdian berlangsung selama 6 bulan.

Ucapan terima kasih kami haturkan kepada:

1. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI melalui Dirjen Dikti yang telah mengalokasikan dana pengabdian ini.
2. Dr. Hartono, selaku Dekan FMIPA UNY yang telah memberikan kesempatan dan menfasilitasi waktu dan tempat untuk pelaksanaan kegiatan.
3. Prof. Dr. Anik Ghufron , selaku Ketua LPPM UNY dan jajarannya yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas penunjang pengabdian.
4. Sukinah, M.Pd dan dr. Kartika Ratna Pertiwi, M.Biomed.Sc yang telah berpartner dalam pelaksanaan pengabdian
5. Bapak/Ibu pembahas yang telah memberi masukan dalam pengabdian ini
6. Mahasiswa yang telah terlibat dalam pengabdian ini.
7. Mitra kegiatan para guru, orang tua, dan pihak sekolah yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini.

Laporan ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu kritik dan saran pembaca sangat kami harapkan. Semoga bermanfaat

Yogyakarta, Oktober 2014

Penyusun

# DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL ..... 1
HALAMAN PENGESAHAN..... 2
RINGKASAN ..... 3
PRAKATA ..... 4
DAFTAR ISI ..... 5
DAFTAR TABEL ..... 6
DAFTAR GAMBAR ..... 7
DAFTAR LAMPIRAN ..... 8
BAB 1. PENDAHULUAN ..... 9
BAB 2. TARGET DAN LUARAN ..... ..... 14
BAB 3. METODE PELAKSANAAN ..... 15
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI ..... .... 17
BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN ..... ..... 18
BAB 6. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA ..... 31
BAB 7. KESIMPULAN DAN SARAN ..... 32
DAFTAR PUSTAKA ..... 33
LAMPIRAN ..... 34

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Angket tanggapan peserta tentang pendidikan inklusif ..... 19
Tabel 2. Persentase kepuasan peserta pelatihan ..... 21
Tabel 3. Kriteria penilaian lomba penyusunan menu khusus ABK ..... 26
Tabel 4. Skor kepuasan peserta pelatihan ..... 27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Distribusi asal SD inklusif ..... 23
Gambar 2. Rata-rata nilai pretest dan postest peserta workshop ..... 24
Gambar 3. Angket peserta tentang pendidikan inklusif ..... 25

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat kontrak PPM

Lampiran 2. Berita acara seminar awal dan akhir PPM

Lampiran 3. Materi narasumber

Lampiran 4. Daftar hadir peserta PPM

Lampiran 5. Angket peserta tentang pendidikan inklusif dan kepuasan

Lampiran 6. Lembar penilaian presentasi dan kuisioner survey sekolah inklusif

Lampiran 7. Contoh menu PMTAS ABK

Lampiran 8. Personalia tenaga pelaksana

Lampiran 9. Artikel publikasi

Lampiran 10. Dokumentasi

# BAB 1. 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 sesui 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 didaerah 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 karenannya, 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 gejolak 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 ketersediaaannya 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 pengabdi 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 pengabdi 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.

# BAB 2. TARGET DAN LUARAN

Target pelaksanaan program pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Terdapat peningkatan pengetahuan, keterampilan dan kreativitas anggota forum komunikasi sekolah inklusi dalam penyiapan menu makanan tambahan bagi anak sekolah inklusi yang memiliki kandungan gizi lengkap, disiapkan secara higienis dan aman dikonsumsi baik bagi anak normal khususnya bagi anak berkebutuhan khusus tidak mengandung zat gizi yang dapat memicu perilaku khas yang membahayakan (minimal 80% kehadiran peserta disertai minimal 20% peningkatan pengetahuan dan keterampilan, serta tumbuhnya kreativitas peserta)
2. Tercapai produk pengembangan dalam bentuk penyusunan kreasi menu makanan tambahan anak sekolah inklusi yang dibuat mingguan untuk konsumsi di sekolah (minimal 80% sekolah inklusi memiliki model program PMT-AS)
3. Sebagian besar (±80%) peserta menyatakan bahwa kegiatan pengabdian ini memberi tambahan pengetahuan dan keterampilan untuk merancang, menyusun dan mengimplementasikan menu makanan khusus pada PMT-AS Inklusi
4. Terpilih sekolah model PMT-AS Inklusi

Luaran yang diharapkan dari program pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Peserta pelatihan dapat melakukan simulasi dan praktek penyusunan menu makanan khusus dalam PMT-AS Inklusi
2. Sekolah bisa mengembangkan model Program Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah Inklusi
3. Terjalin kolaborasi yang baik dengan orang tua dilihat dari partisipasi dan keaktifan orang tua dalam penyempurnaan model program PMT-AS yang telah disusun forum komunikasi guru
4. Tersusun *database* koleksi menu makanan PMT-AS sekolah inklusi

# BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang ditawarkan oleh tim pengabdi adalah berdasaran 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 pengabdi 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). Selajutnya, mitra didorong untuk mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh untuk mengembangkan desain program menu makanan tambahan mingguan bagi anak sekolah inklusi di sekolah. Kemudian tim pengabdi 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 pengabdi 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.

Berdasarkan falsafah tersebut, prosedur kerja yang disusun meliputi: 1) Persiapan yaitu audiensi, koordinasi, dan pemantapan program dengan mitra kemudian identifikasi peserta kegiatan yaitu kepala sekolah, guru kelas, guru bidang studi, dan guru pembimbing khusus sekolah Inklusi yang ada di wilayah DIY berjumlah 40 orang, 2) Pelaksanaan yaitu kegiatan seminar, workshop, dan lomba yang diakhiri dengan pemilihan sekolah model, 3) Pendampingan yaitu pendampingan sekolah model dalam mengimplementasikan program yang telah disusun dan dikembangkan dengan mengundang partisipasi aktif serta kolaborasi orang tua siswa untuk memberi masukan bagi penyempurnaan program, serta 4) Evaluasi dan perbaikan.

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

a. Kegiatan pemberian materi berupa ceramah dari tim pengabdi 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.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program adalah mengidentifikasi peserta, mensosialisasikan kegiatan, menjadi tempat pelaksana kegiatan, mengidentifikasi sekolah model, dan merancang bersama program pendampingan serta program kolaboratif dengan orang tua.

# BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

Universitas Negeri Yogyakarta merupakan lembaga Pendidikan Tinggi yang mengemban tugas melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu Pendidikan dan Pengajaran; Penelitian, dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Pelaksanaan ketiga dharma tersebut secara sinergi dan berkesinambungan. Implementasi dharma ketiga yaitu Pengabdian Kepada Masyarakat di UNY dapat berupa kerjasama dengan pihak luar (lembaga atau kelompok masyarakat).

Tim pengabdi telah banyak melakukan kegiatan pengabdian sesuai bidang keahlian masing-masing. Program ini merupakan kolaborasi dan didukung oleh Laboratorium Biologi Manusia Gizi FMIPA UNY serta Laboratorium Pendidikan Luar Biasa FIP UNY. Program ini selain merupakan aplikasi hasil penelitian yang telah dilakukan oleh tim pengabdi, yaitu penelitian mengenai pendidikan inklusi di DIY dan pengaruh makanan terhadap anak. Pengabdian ini juga merupakan kelanjutan program pengabdian yang telah dilaksanakan yaitu penyiapan menu makanan rendah gluten dan casein serta pengemasan jajan anak.

# BAB 5. HASIL DAN PEMBAHASAN

## Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM

Pelaksanaan kegiatan meliputi berbagai tahap yaitu tahap persiapan; seminar (ceramah dan tanya jawab); workshop; simulasi dan praktek penyiapan model PMT-AS Inklusi; lomba dan pemilihan sekolah model PMT-AS; pendampingan sekolah model, sekaligus sosialisasi serta diskusi pengembangan dan perbaikan program menu yang telah disusun bersama forum orang tua. Persiapan kegiatan berupa perkenalan tim IbM, sosialisasi kegiatan dan koordinasi dengan mitra (forum SD Inklusif DIY) terkait penentuan sekolah partisipan, waktu dan tempat pelaksanaan. Target peserta 40 orang yaitu 4 orang perwakilan masing-masing sekolah (10 SD), diutamakan guru kelas, guru pendamping siswa berkebutuhan khusus, pengelola kantin dan perwakilan orang tua siswa (komite sekolah). Tempat kegiatan rencana awal di salah satu SD inklusif yaitu SD Taman Muda namun karena tidak ada kesesuaian waktu dan tempat antara dosen pengabdi, mitra dan pihak SD Taman Muda sehingga akhirnya kegiatan dilaksanakan di Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA) Universitas Negeri Yogyakarta. Membludaknya animo mitra membuat mereka memohon tambahan peserta sehingga akhirnya diundang peserta perwakilan dari 15 SD inklusif di DIY. Selain karena respon yang luar biasa akan program ini, sekaligus sebagai antisipasi jika ada sekolah yang tidak dapat mengirimkan perwakilannya atau mengirimkan namun dibawah kuota peserta.

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 pengabdi 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 pengabdi diadakan pretest dan postest bagi peserta seminar. Nilai rata-rata pretest yaitu 6,15 sedangkan postest yaitu 8,47 menunjukkan peningkatan 37,78 % dibandingkan pretest. Tim pengabdi 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 bervariatif 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 pengabdi memberikan seminar serupa di sekolah masing-masing.

Tabel 1. Angket tanggapan peserta tentang pendidikan inklusif

| No | Pernyataan | Persentase (%) | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Pemahaman saya tentang landasan dan konsep pendidikan inklusif | | 12,25 | 55,10 | 30,61 | 2,04 |
| 2 | Keinginan saya untuk memperdalam pengetahuan dan pemahaman tentang pendidikan inklusif | | 6,12 | 16,30 | 44,90 | 32,65 |
| 3 | Keterampilan saya dalam mengakomodasi pembelajaran di kelas/rumah terutama ABK | | 16,30 | 65,31 | 18,37 | |
| 4 | Keterampilan saya dalam bekerjasama dengan orang tua/keluarga ABK | | 12,25 | 51,02 | 32,65 | 2,04 |
| 5 | Keterampilan saya dalam perencanaan kurikulum adaptif dan perencanaan pembelajaran di kelas inklusif | | 22,45 | 63,26 | 14,29 | |
| 6 | Keterlibatan saya dalam perencanaan dan pelaksanaan program kompensatoris dalam pendidikan inklusif | | 10,20 | 69,39 | 20,41 | |
| 7 | Kerjasama orang tua-guru siswa ABK dalam pelaksanaan pendidikan inklusif | | 6,12 | 36,74 | 55,10 | 2,04 |
| 8 | Kepercayaan saya bahwa implementasi pendidikan inklusif akan berhasil dan memberi harapan perkembangan anak lebih positif | | | 18,37 | 53,06 | 28,57 |

Keterangan: 1(sangat kurang); 2 (kurang); 3 (cukup); 4 (baik); 5 (sangat baik)

Seminar kemudian dilanjutkan dengan pre-workshop berupa penjelasan dan diskusi awal untuk mempersiapkan kegiatan selanjutnya yaitu workshop. Setiap sekolah partisipan

diberikan tugas untuk membuat 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. Tugas dibuat dalam bentuk display majalah dinding dan makalah. Satu sekolah membuat 1 mading 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 pengabdi 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 autis berupa satu set menu PMT AS meliputi makanan pembuka, makanan inti, dan makanan penutup yang langsung dipraktekkan didepan peserta. 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 menjaring kepuasan peserta dari berbagai segi dengan kriteria kurang, cukup, baik, dan sangat baik. Tabel 2 menunjukkan 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 pengabdi dengan kegiatan pengabdian; dan hasil pengabdian dapat dimanfaatkan masyarakat. Kriteria baik lebih tinggi pada aspek keseuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat; kerjasama pengabdi dengan masyarakat; memunculkan aspek pemberdayaan masyarakat; sikap/perilaku pengabdi 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.

Tabel 2. Persentase kepuasan peserta pelatihan

| No | Pernyataan | Persentase | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Kesesuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat | | 6,45 | 48,39 | 45,16 |
| 2 | Kerjasama pengabdi dengan masyarakat | | 6,45 | 67,74 | 25,81 |
| 3 | Memunculkan aspek pemberdayaan masyarakat | | 16,13 | 48,39 | 35,48 |
| 4 | Meningkatkan motivasi masyarakat untuk berkembang | | | 48,39 | 51,61 |
| 5 | Sikap/perilaku pengabdi di lokasi pengabdian | | | 64,52 | 35,48 |
| 6 | Komunikasi/koordinasi LPPM dengan penanggung jawab lokasi pengabdian | | 19,35 | 58,06 | 22,58 |
| 7 | Kesesuaian waktu pelaksanaan dengan kegiatan masyarakat | | 38,71 | 38,71 | 22,58 |
| 8 | Kesesuaian keahlian pengabdi dengan kegiatan pengabdian | | | 45,16 | 54,84 |
| 9 | Kemampuan mendorong kemandirian/swadaya masyarakat | | | 70,97 | 29,03 |
| 10 | Hasil pengabdian dapat dimanfaatkan masyarakat | | | 38,71 | 61,29 |

Keterangan makna skor 1=kurang; 2=cukup; 3=baik; 4=sangat baik

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 pengabdi 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 pengabdi 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 pengabdi juga berkesempatan bertemu dengan perwakilan orang tua dan berdiskusi tetang 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.

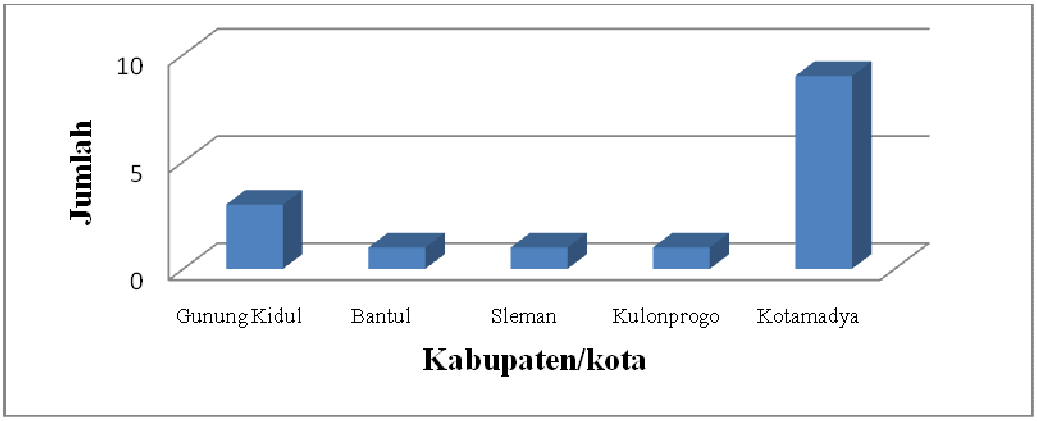
Tahap akhir program IbM ini adalah pembuatan database koleksi menu PMT-AS inklusif berdasarkan hasil workshop yang telah dilaksanakan. Hasil kreasi menu yang telah berhasil disusun minimal sebanyak 12 menu masakan yang diharapkan dapat diimplementasikan di tiap sekolah partisipan. Harapan lainnya adalah 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.

**Pembahasan Hasil Pelaksanaan PPM**

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.

Gambar 1 menunjukkan distribusi asal SD peserta, didominasi dari Kotamadya Yogyakarta (9), Kabupaten Gunung Kidul (3) sedangkan Kabupaten Bantul, Sleman, dan Kulonprogo masing-masing 1 sekolah.

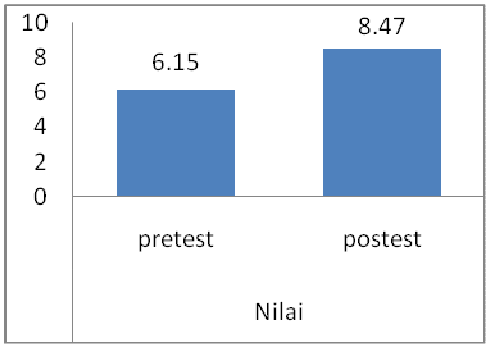



Gambar 1. Distribusi asal SD inklusif

Tahap awal diisi dengan seminar, pemberian materi oleh tim pengabdi. Materi yang disajikan yaitu 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 mengenai Aspek Sanitasi dan Higienitas Penyiapan Makanan. Antusiasme peserta workshop cukup tinggi terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diungkapkan selama sesi tanya jawab. Pertanyaan yang muncul misalnya: kunjungan pendampingan ke sekolah observasi khusus satu anak atau bisa semua; bagaimana cara mengenali ikan dan sayuran yang tercemar atau tidak; peralatan masak yang baik; diet bagi golongan darah yang berbeda; transfusi darah; mencegah anak autis agar tidak ke kantin; bagaimana puasa bagi penderita diabetes; kapan kita boleh memakan makanan yang telah melewati masa expired; PMT-AS sudah tender jadi tidak bisa memilih menu; air tercemar *E. coli* bagaimana penanganannya. Semua pertanyaan peserta dapat ditanggapi oleh tim pengabdi.

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 postest. Gambar 2 menunjukkan adanya peningkatan nilai postest. Meningkatnya pengetahuan peserta dilihat dari rerata skor posttest menunjukkan bahwa peserta telah memahami pemberian materi oleh tim dosen pengabdi 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).

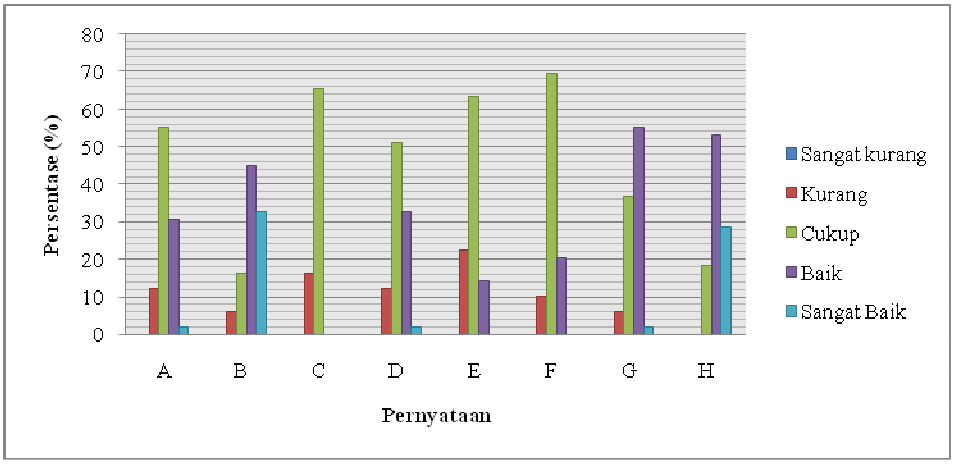



Gambar 2. Rata-rata nilai pretest dan postest peserta workshop

Peserta juga diberi angket pendapat mengenai pendidikan inklusif. Daftar pernyataan sejumlah 8 dan peserta mengisi dengan 5 kriteria yaitu 1 (sangat kurang); 2 (kurang); 3 (cukup); 4 (baik); 5 (sangat baik). Gambar 3 menunjukkan tidak ada peserta yang menganggap sangat kurang untuk semua pernyataan. Peserta memberi tanggapan dominan cukup pada pemahaman tentang landasan dan konsep pendidikan inklusif; keterampilan dalam mengakomodasi pembelajaran di kelas/rumah terutama ABK; keterampilan bekerjasama dengan orang tua/keluarga ABK; keterampilan perencanaan kurikulum adaptif dan perencanaan pembelajaran di kelas inklusif; serta keterlibatan dalam perencanaan dan pelaksanaan program kompensatoris dalam pendidikan inklusif. Keterlibatan dalam perencanaan dan pelaksanaan program kompensatoris pendidikan inklusif peserta dominan menganggap sudah baik.

Demo masak diadakan dengan menyajikan menu-menu yang cocok untuk anak berkebutuhan khusus yaitu sup ikan, steak ayam tepung, puding carang saus madu, dan cake madusari. Menu-menu ini tidak mengandung gluten dan casein, bahan penyedap rasa, bahan pengawet, jamur, dan bahan-bahan lain sehingga aman dikonsumsi oleh ABK.

Selain aman dikonsumsi dalam demo masak juga diperhatikan aspek sanitasi dan higienitas dalam proses penyiapannya, misalnya mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak, memakai celemek sewaktu memasak, mencuci sayur dengan air mengalir, menggunakan wadah yang aman dan bersih untuk makanan.




Gambar 3. Angket peserta tentang pendidikan inklusif

Keterangan gambar
A: Pemahaman saya tentang landasan dan konsep pendidikan inklusif
B: Keinginan saya untuk memperdalam pengetahuan dan pemahaman tentang pendidikan inklusif
C: Keterampilan saya dalam mengakomodasi pembelajaran di kelas/rumah terutama ABK
D: Keterampilan saya dalam bekerjasama dengan orang tua/keluarga ABK
E: Keterampilan saya dalam perencanaan kurikulum adaptif dan perencanaan pembelajaran di kelas inklusif
F: Keterlibatan saya dalam perencanaan dan pelaksanaan program kompensatoris dalam pendidikan inklusif
G: Kerjasama orang tua-guru siswa ABK dalam pelaksanaan pendidikan inklusif
H: Kepercayaan saya bahwa implementasi pendidikan inklusif akan berhasil dan memberi harapan perkembangan anak lebih positif

Lomba mading menu khusus ABK dilaksanakan tanggal 19 Agustus 2014 di Ruang Sidang 2 FMIPA UNY. Setiap kelompok diberi dana sama dan menu yang disiapkan untuk satu minggu serta 1 menu dijelaskan cara pembuatannya. Hal ini untuk meminimalkan kesenjangan menu dari segi harga dan jumlah. Tabel 3 menunjukkan kriteria penilaian lomba penyusunan menu makanan khusus ABK. 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 pengabdi sedangkan juara favorit ditentukan dari penilaian semua peserta workshop termasuk tim pengabdi dan mahasiswa yang membantu pelaksanaan kegiatan. Rekapan hasil penilaian dari juri menetapkan SDN Pakel (Juara 1); SDN Taman Muda (Juara 2), dan SD Budi Mulia Dua (Juara 3) sedangkan juara favorit yaitu SD Intis (International Islamic School). 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.

Tabel 3. Kriteria penilaian lomba penyusunan menu khusus ABK

| No | Aspek | Istimewa (4) | Baik (3) | Cukup (2) | Kurang (1) |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **Penampilan** | | | | |
| | a. Menarik (*eye catching*) | | | | |
| | b. Tata letak | | | | |
| | c. Warna | | | | |
| | d.Komposisi huruf | | | | |
| | e. Keterbacaan | | | | |
| 2 | **Konten** | | | | |
| | a. Kelengkapan isi | | | | |
| | b. Kejelasan informasi | | | | |
| | c.Ketepatan dan keakuratan | | | | |
| | d. Kreatif dan inovatif | | | | |
| | e. Aplikatif dan membuka wawasan | | | | |
| | SKOR TOTAL | | | | |
| **3** | **Komentar umum** | | | | |

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.

Tabel 4. Skor kepuasan peserta pelatihan

| No | Pernyataan | Skor |
|---|---|---|
| 1 | Kesesuaian kegiatan pengabdian dengan kebutuhan masyarakat | 3,39 |
| 2 | Kerjasama pengabdi dengan masyarakat | 3,19 |
| 3 | Memunculkan aspek pemberdayaan masyarakat | 3,19 |
| 4 | Meningkatkan motivasi masyarakat untuk berkembang | 3,52 |
| 5 | Sikap/perilaku pengabdi di lokasi pengabdian | 3,35 |
| 6 | Komunikasi/koordinasi LPPM dengan penanggung jawab lokasi pengabdian | 3,03 |
| 7 | Kesesuaian waktu pelaksanaan dengan kegiatan masyarakat | 2,84 |
| 8 | Kesesuaian keahlian pengabdi dengan kegiatan pengabdian | 3,55 |
| 9 | Kemampuan mendorong kemandirian/swadaya masyarakat | 3,29 |
| 10 | Hasil pengabdian dapat dimanfaatkan masyarakat | 3,62 |

Keterangan makna skor 1=kurang; 2=cukup; 3=baik; 4=sangat baik

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. Tabel 4 menggambarkan hasil penjaringan kepuasan peserta. semua pernyataan rata-rata skor diatas 3 adalah baik, kecuali untuk kesesuaian waktu pelaksanaan dengan kegiatan masyarakat kriteria cukup (2,84). Hal ini disebabkan waktu pelaksanaan kegiatan di hari kerja saat ada aktivitas kegiatan belajar mengajar. Kesesuaian waktu sudah diantisipasi dengan koordinasi mitra misalnya pelaksanaan di hari Sabtu. Namun ternyata juga masih ada kendala lain. Hal ini memang tidak bisa dipungkiri mengingat mitra kegiatan adalah guru yang memiliki keharusan jam mengajar. Kegiatan dilakukan bulan Juli-September bersamaan dengan penerimaan siswa baru, libur lebaran, dan semester baru sehingga jadwal sekolah sudah padat.

Hasil angket secara keseluruhan menunjukkan hasil diatas 3. Hal ini mengindikasikan bahwa kegiatan workshop ini baik bagi guru SD inklusif DIY. Aspek hasil pengabdian dapat dimanfaatkan masyarakat menduduki peringkat tertinggi (3,62); diikuti kesesuaian keahlian pengabdi dengan kegiatan pengabdian (3,55); dan meningkatkan motivasi masyarakat untuk berkembang (3,52). Pernyataan peserta workshop berupa komentar, saran ataupun masukan bagi pelaksanaan pengabdian memandang positif. Misalnya kegiatan menarik dan dapat bermanfaat terutama bagi ABK, bagus dan memotivasi guru untuk menciptakan menu sehat bagi ABK, dan lain-lain

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. Berikut rangkuman hasil pendampingan tim dosen pengabdi:

1. SDN Pakel

SD ini terletak di Jl. Tritunggal no 27, Sorosutan, Umbulharjo, Kotamadya Yogyakarta mempunyai 25 guru dan 5 orang karyawan. Ruang yang dimiliki meliputi ruang kelas (12), toilet (9), dan kantin (2). Jumlah siswa masing-masing kelas 25-30 anak. Di setiap kelas, rerata terdapat sekitar 3-5 orang ABK seperti anak dengan tuna daksa, tuna rungu, tuna grahita ringan, anak dengan *low vision* maupun anak autis/ ADHD spektrum ringan. Selain guru kelas reguler, SD ini juga telah memiliki guru pendamping khusus bagi ABK tersebut. SD ini memiliki 2 kantin sekolah yang dikelola oleh penjaga sekolah dan yang lain oleh komite sekolah (orang tua siswa). Kantin yang dikelola oleh penjaga sekolah merupakan kantin yang lebih lama berdiri namun penjaga kantin yang bersangkutan kurang kooperatif. Pihak sekolah juga memberi keterangan bahwa kantin ini sudah seringkali ditegur karena menjual makanan serba instan yang tidak sehat, memakai bahan tambahan makanan berbahaya, dan tentu saja tidak aman untuk dikonsumsi bagi ABK. Pihak sekolah sementara menyarankan tim dosen untuk membina kantin yang baru, dinamakan kantin sehat, dan dikelola oleh komite sekolah (perwakilan orang tua).

Kantin ini terletak di tengah-tengah sekolah merupakan bangunan permanen baru, dengan tembok, jendela, pintu, dan lantai keramik serta atap asbes.Kantin ini memiliki dua bagian yang dipisahkan pintu, masing-masing memiliki meja keramik permanen untuk peralatan memasak, dan rak kaca untuk meletakkan makanan. Sudut belakang kiri terdapat tempat pencucian piring dan tempat sampah. Saluran pembuangan limbah tertutup, lancar dan tidak bau. Sedangkan tempat cuci tangan siswa ada di depan kantin. Di selasar kantin terdapat meja dan kursi untuk pembeli. Kantin ini menggunakan sumber air bersih dari sumur, yang jaraknya >10 m dari toilet. Pengelola kantin dikoordinir oleh Bu Is, yang dibantu oleh 6 orang tua lainnya. Mereka telah mendapatkan pelatihan kantin sehat dan mengerti makanan apa saja yang sehat dan aman dikonsumsi anak-anak. Saat memasak, mereka juga memperhatikan aspek higienitas seperti memakai celemek khusus, kebersihan diri, dan serta memperhatikan aspek kesehatan individu masing-masing. Adapun makanan

yang dijual di kantin tersebut misalnya nasi “kucing”; jagung manis; agar-agar; es krim; es teh; kue moci; roti bakar; puding; gorengan, dan lain-lain. Saos dan es apollo dibuat sendiri oleh pengelola kantin.

Saran perbaikan dari tim dosen pengabdi 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 pengabdi masih menemukan makanan seperti puding jagung yang tidak dianjurkan untuk anak autis/ ADHD. Ventilasi masih dirasakan kurang apalagi dengan atap asbes sehingga perlu dipertimbangkan untuk aspek aerasi/pertukaran udara.

2. SD Taman Muda (Perguruan Taman Siswa)

SD ini merupakan SD swasta asuhan Perguruan Taman Siswa yang terletak di Jl. Taman Siswa no 25 Kotamadya Yogyakarta. Jumlah guru 17 orang, karyawan 2 orang, dan pengelola kantin 3 orang. Jumlah ABK 49 dari 120 siswa yang ada di 6 kelas. Toilet yang tersedia berjumlah 3. SD Taman Muda pada saat dikunjungi sedang dalam kondisi renovasi termasuk bangunan kantin, sehingga kantin sementara menempati selasar belakang ruang guru yang kondisinya memprihatinkan. Kantin ini dikelola oleh dua orang suami istri. Karena tidak memiliki ruang dapur khusus, kebanyakan makanan dimasak di rumah mereka sehingga di sekolah hanya untuk meracik dan menyajikan makanan. Menu makanan yang dijual misalnya soto; bakso; nasi ”kucing”; es; minuman jeruk teh; buah; snack; dan lain-lain. Ruang kantin terbuka, sempit, dengan lantai tanah dan atap seng, lokasinya juga dekat dengan toilet siswa. Terdapat tempat cuci piring dengan saluran pembuangan limbah tertutup, namun terkesan kotor, kumuh, dan bau. Tempat sampah ada namun jumlahnya masih kurang, tempat cuci tangan siswa khusus tidak ada, karena dekat dengan toilet namun sedikit siswa yang mencuci tangannya dulu sebelum jajan. Pengelola kantin belum mendapatkan pelatihan namun sudah memahami bahan makanan yang sehat dan bergizi serta aman untuk dikonsumsi anak-anak. Selain itu pengetahuan, sikap dan perilaku kebersihan serta kesehatan pribadi cukup baik.

Saran tim dosen pengabdi adalah ketika bangunan kantin permanen dibangun nanti 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. Nantinya, jika memungkinkan ruang dapur

sebaiknya terpisah dari kantin utama dan dari sisi penyiapan menu makanan sebaiknya lebih diperhatikan sisi higienitasnya.

3. SD Budi Mulia Dua

SD ini terletak di Jalan Seturan No 15, Catur Tunggal, Depok, Kota Yogyakarta. Jumlah guru 85 orang, karyawan 7 orang, dan pengelola kantin 5 orang. Jumlah siswa ± 700 anak dengan jumlah ABK 25 anak. Macam ABK yaitu *Down Syndrome*, autis, *slow learner*, tuna rungu, dan lambat bicara. Jumlah ruang kelas 24 dan jumlah toilet memadai yaitu 18 buah. Terdapat kantin dan dapur yang letaknya terpisah. Sekolah menyediakan makanan berupa snack pagi, snack siang, dan makan siang. Asal makanan ada yang memasak sendiri dan ada yang katering khusus. Menu yang disajikan bervariasi setiap harinya. Contoh menu selama bulan Oktober 2014 (lampiran) menunjukkan bervariasi jenisnya beberapa menu sudah cocok untuk ABK misalnya tumis taoge dan tahu; sayur bening; orak arik sayuran; ca sayuran; fillet ikan; lalapan, bihun goreng, dan lain-lain. Namun masih ada menu yang kurang cocok diberikan pada ABK misalnya nugget, tempe, roll cake, susu keju, dan lain-lain. Segi pengemasan sudah memadai dan makanan sudah dikemas terpisah pada tempat yang aman dan higienis. Kondisi bangunan kantin memadai dengan 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). Menu makanan yang dijual di kantin masih ada yang mengandung bahan yang tidak cocok untuk ABK misalnya mie instan.

# BAB 6. RENCANA TAHAPAN BERIKUTNYA

Kegiatan IbM yang telah dilaksanakan selama setahun ini telah berhasil membuat peserta pelatihan dapat melakukan simulasi dan praktek penyusunan menu makanan khusus dalam PMT-AS Inklusi. Sekolah bisa mengembangkan model Program Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah Inklusi. Terjalin kolaborasi yang baik dengan orang tua dilihat dari partisipasi dan keaktifan orang tua dalam penyempurnaan model program PMT-AS yang telah disusun.Tersusun *database* koleksi menu makanan PMT-AS sekolah inklusi. Rencana tahapan selanjutnya yaitu kegiatan pengabdian yang berkaitan dengan ABK perlu diperluas aspeknya tidak hanya menu makanan tetapi aspek lain misalnya olahraga, pola asuh, dan lain-lain. Orang tua atau wali penyandang ABK perlu dilibatkan lebih banyak dalam kegiatan workshop. Database menu harian perlu disosialisasikan lebih luas dan dampak pemberian makanan yang tidak cocok untuk ABK

# BAB 7. KESIMPULAN DAN SARAN

## Kesimpulan

1. Peserta pelatihan dapat melakukan simulasi dan praktek penyusunan menu makanan khusus dalam PMT-AS Inklusi
2. Sekolah bisa mengembangkan model Program Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah Inklusi
3. Terjalin kolaborasi yang baik dengan orang tua dilihat dari partisipasi dan keaktifan orang tua dalam penyempurnaan model program PMT-AS yang telah disusun.

4.Tersusun *database* koleksi menu makanan PMT-AS sekolah inklusi

## Saran

1. Kegiatan pengabdian yang berkaitan dengan ABK perlu diperluas aspeknya tidak hanya menu makanan tetapi aspek lain misalnya olahraga, pola asuh, dan lain-lain.
2. Orang tua atau wali penyandang ABK perlu dilibatkan lebih banyak dalam kegiatan workshop.
3. Database menu harian perlu disosialisasikan lebih luas dan dampak pemberian makanan yang tidak cocok untuk ABK

## 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=lokall)

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