

PENINGKATAN KETERAMPILAN BERWIRAUSAHA MEMBUAT ANEKA JAJANAN SEKOLAH YANG BERGIZI BAGI SISWA SLB PUTRA MANDIRI LEBO DESA SUKO KABUPATEN SIDOARJO

Dwi Iriyani¹, Ita Fatkhur Romadoni², Siti Yuliana³, Asrul Bahar⁴, Hana

Noorhamida⁵, Dwi Sambada⁶

^{1,5,6}UT Surabaya, ^{2,3,4}Unesa Surabaya

dwiiiriyani@ecampus.ut.ac.id

Abstrak

Kata Kunci:
*kewirausahaan,
jajanan bergizi,
siswa
berkebutuhan
khusus*

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan berwirausaha siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Putra Mandiri Lebo Desa Suko Kabupaten Sidoarjo melalui pelatihan pembuatan aneka jajanan sekolah yang bergizi. Latar belakang kegiatan ini adalah pentingnya pembekalan keterampilan hidup (*life skill*) bagi siswa berkebutuhan khusus, yaitu di bidang kuliner yang berpotensi menjadi peluang usaha sekaligus mendukung pola makan sehat di lingkungan sekolah. Metode pelaksanaan meliputi tiga tahap, yaitu: (1) persiapan berupa koordinasi dengan pihak sekolah, identifikasi kebutuhan, serta penyusunan modul pelatihan; (2) pelaksanaan yang terdiri atas penyuluhan gizi, demonstrasi pembuatan jajanan sehat, dan praktik langsung siswa dengan pendampingan; serta (3) evaluasi melalui penilaian hasil produk, keterampilan siswa, dan respons mitra. Pendekatan praktik langsung (*learning by doing*) dipilih agar siswa lebih mudah memahami keterampilan yang diajarkan. Hasil kegiatan menunjukkan siswa mampu membuat berbagai produk jajanan bergizi, seperti puding, kue basah, dan minuman sehat dengan kualitas yang cukup baik. Antusiasme siswa terlihat dari minat mereka mengulang praktik di rumah serta meningkatnya pemahaman tentang pentingnya gizi. Pihak sekolah menyambut positif kegiatan ini karena dapat memperkaya pembelajaran berbasis keterampilan dan membuka peluang pengembangan usaha kecil di sekolah. Kegiatan ini berdampak pada peningkatan keterampilan, kepercayaan diri, dan minat berwirausaha siswa, serta mendukung terciptanya lingkungan sekolah yang sehat melalui penyediaan jajanan bergizi.

A. PENDAHULUAN

Permasalahan gizi dan kesehatan merupakan permasalahan yang masih menjadi tantangan, terutama untuk membangun sumber daya manusia yang berkualitas, sehat, cerdas dan produktif (Achmad & Togubu, 2023). Kebutuhan zat gizi atau nutrisi merupakan salah satu penentu kualitas sumber daya manusia. Makanan yang diberikan sehari-hari harus mengandung zat gizi yang sesuai dengan kebutuhan yang sangat berpengaruh terhadap fungsi otak, terutama pada anak-anak, sehingga dapat menunjang pertumbuhan yang optimal. (Hijriyah Eve et al., 2022). Sel-sel otak dan sel tubuh lainnya memerlukan nutrisi yang tepat untuk menjalankan fungsinya dengan baik. Saat ini kasus gangguan tumbuh kembang pada anak autisme dan ADHD (*Attention Deficit Hyperactivity Disorder*) semakin meningkat di seluruh dunia. Menurut UNESCO, prevalensi penderita autisme pada tahun 2011 adalah sekitar

35 juta orang. Pada saat yang sama, Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan bahwa pada tahun 2016, satu dari 160 anak di seluruh dunia mengalami gangguan perkembangan autisme. Menurut Pusdatin Kemendikbud (2020), jumlah anak autis di Indonesia pada tahun 2020 sebanyak 16.987 orang.

Kebiasaan makan menjadi faktor yang perlu diperhatikan pada anak autis, karena ada beberapa makanan yang tidak boleh dimakan, seperti makanan yang mengandung gluten dan kasein, karena dapat meningkatkan permeabilitas usus (kebocoran garam). Gluten dan kasein tidak dapat dicerna dengan baik dan dialirkan ke aliran darah kemudian masuk ke otak sehingga mempengaruhi perilaku anak autis (Ramadayanti dan Margawati, 2013).

Diet GFCF atau sering disebut *Gluten Free and Casein Free* sering diterapkan untuk anak-anak penyandang autisme dan ADHD. Pada dasarnya diet ini tidak mengubah pola makan, namun hanya mengganti bahan makanan. Anak-anak harus bebas dari makanan yang mengandung gluten atau protein tinggi dan susu sapi (*casein*) beserta produk sampingannya. Jenis makanan lain yang wajib dihindari adalah *junk food* dan makanan yang mengandung pemanis buatan. Karena itu, makanan seperti coklat, es krim, minuman bersoda, berwarna dan berpemanis sebaiknya dihindari. Lebih baik minum air putih, apabila anak tidak alergi buah, orangtua bisa membuat jus buah apa saja. Pada dasarnya makanan yang mengandung gluten dan casein harus dihindari karena menimbulkan efek seperti psikotropika yang kurang baik bagi anak autis dan ADHD. Anak akan menjadi lebih aktif dan sulit diatur akibat makanan yang mengandung gluten dan casein.

Autis merupakan salah satu gangguan pada anak yang ditandai munculnya keterlambatan dalam bidang kognitif, komunikasi, ketertarikan pada interaksi sosial dan perilakunya. Autis juga merupakan kelainan perilaku dimana penderitanya hanya tertarik pada aktivitas mentalnya sendiri. Penyebab autis belum diketahui secara pasti, namun kemungkinan ada keterlibatan faktor-faktor fisiologi, fisiologi dan sosiologi. Pada umumnya belum sepenuhnya para ahli dapat menerima bahwa autis disebabkan fungsi dan struktur otak yang abnormal. Berbagai hal yang bisa menghambat pembentukan sel otak janin seperti virus rubella, toxoplasma, herpes, jamur (*candida*), oksidasi (pencemaran) atau keracunan makanan. Selain gangguan tersebut, ternyata faktor genetik juga bisa menyebabkan autis. Ada gen tertentu yang mengakibatkan kerusakan khusus pada sistem limbik atau pusat emosi di jaringan otak.

Makanan yang tepat jika diberikan pada anak berkebutuhan khusus, seperti autis, ADHD bisa mengoptimalkan fungsi otak. Beberapa bahan makanan seperti karbohidrat sederhana (*refined sugar*), bahan berwarna dan pengawet makanan buatan (*food additives*) serta asam lemak esensial bisa mempengaruhi aktivitas elektrik otak dan pembentukan neurotransmitter seperti dopamine, serotonin dan norepinephrine (Fatikasari, 2022). Nutrisi yang

terkandung di dalamnya mempengaruhi fungsi kognitif, kemampuan anak untuk memperhatikan (*attention*), pola tidur dan suasana hati (*mood*).

Hasil dari beberapa penelitian menyebutkan bahwa ada hubungan antara makanan yang dikonsumsi anak berkebutuhan khusus (ABK) dengan gejala hiperaktivitas. Anak yang mengkonsumsi makanan yang sehat atau banyak sayur dan buah-buahan, biji-bijian yang tidak diproses dalam kemasan instan serta konsumsi daging rendah lemak mempunyai kesehatan mental yang lebih baik serta kecenderungan untuk mengalami gangguan suasana hati (*mood disorders*) lebih rendah 25-35 %, Selhub: 2015, dalam (Sugeng et al., 2021).

Sebaiknya dihindari memberikan anak penderita autisme makanan dan minuman yang mengandung gluten, kasein, phenol dan bahan tambahan makanan. Bahan-bahan tersebut diperkirakan sebagai salah satu pemicu munculnya sikap agresif di otak. Gluten terdapat pada gandum, havermut atau oat dan gluten biasanya memberi kekuatan dan kekenyalan pada tepung terigu. Sementara kasein merupakan protein susu. Anak autisme pada umumnya tidak dapat mencerna gluten dan kasein secara sempurna, akibatnya akan menghasilkan peptida (asam amino rantai pendek) yang secara biologis masih aktif dan dapat berfungsi seperti “opioid”—zat yang bekerjanya mirip morphine yaitu untuk menekan/pengurang rasa sakit yang secara alami diproduksi oleh tubuh. Kadar opioid gliadomorphin (peptida dari gluten) dan casomorphin (peptida dari kasein) pada urine anak autisme meningkat. Diduga beberapa opioid peptida tersebut keluar dari usus halus, masuk ke dalam aliran darah terus ke otak sehingga menyebabkan gangguan syaraf. Oleh sebab itu pemberian diet/makanan tanpa gluten dan kasein dapat membantu mengurangi produksi opioid.

Pengaruh asupan makanan yang diterima oleh anak dapat mempengaruhi hiperaktivitas. Hiperaktivitas anak dapat meningkat karena adanya gula dan zat tambahan makanan seperti pewarna makanan buatan atau perasa buatan. Oleh karena itu asupan makanan yang diberikan kepada anak seyogyanya diperhatikan oleh orang tua. Sudah seharusnya orang tua menyeleksi makanan yang mengandung perasa dan pewarna melalui pemilihan bahan makanan. Orang tua dapat menyiasati alternatif pengganti bahan makanan yang tidak mengganggu aliran listrik pada otak anak.

Anak berkebutuhan khusus sangat membutuhkan makanan yang berkualitas untuk tubuhnya, asupan dan konsumsi makanan untuk pemenuhan kebutuhan gizi dipengaruhi oleh latar belakang kehidupan budaya, ekonomi, pola pikir orang tua, dan sikap protektif seorang ibu, karena setiap anak dimungkinkan akan memiliki kebutuhan khusus serta hambatan yang berbeda-beda, seperti halnya penyandang Autisme dan ADHD memiliki kasus untuk menghindari pangan yang mengandung gluten, kasein dan gula karena dapat berpengaruh dengan gejala perilaku penyandang Autisme dan ADHD. Hal ini menjadikan anak berkebutuhan khusus memerlukan perhatian agar tumbuh kembang anak berkebutuhan khusus dapat berkembang dengan baik (Sugeng et al., 2021).

Pola makan yang baik dan seimbang merupakan perilaku yang paling penting yang dapat mempengaruhi keadaan gizi seseorang (Citra Palupi, 2018). Masa tumbuh kembang anak mencakup pertumbuhan fisik, perkembangan motorik, kognitif dan sosial, yang harus didukung oleh asupan makanan yang harus diperhatikan. Untuk meminimalisir gejala-gejala yang muncul pada anak autis dan ADHD seperti gejala gangguan komunikasi dan interaksi sosial, gangguan tingkah laku, gangguan emosi gangguan hiperaktifitas, gangguan impulsif dan gangguan *inatention*, maka seorang ibu harus mengerti asupan makanan atau gizi apa yang harus dikonsumsi oleh anak penyandang autis dan ADHD tersebut memberikan makanan sesuai diet yang dibutuhkan. Makanan yang tidak terkontrol dapat menyebabkan hiperaktifitas meningkat dan emosi tidak stabil (Siron et al., 2020). Seorang ibu juga harus tegas dalam melarang dan memperbolehkan anak untuk mengkonsumsi jenis makanan tertentu, dan orang tua terutama ibu harus memiliki pengetahuan yang baik tentang terapi atau diet pada anaknya (Nurhidayah et al., 2021).

Anak sekolah merupakan anak yang berada pada usia sekolah yaitu antara 6-12 tahun (Adriani dan Wirjatmadi, 2022). Pada masa ini keseimbangan gizi perlu dijaga agar anak dapat tumbuh dan berkembang secara optimal (Suandi, 2022). Karakteristik anak sekolah secara kebiasaan anak sering tidak sarapan dengan mengganti makanan yang mengandung kalori atau zat gizi yang rendah, anak-anak banyak menonton televisi dan menirunya. Konsumsi makanan merupakan salah satu faktor utama penentu status gizi seseorang. Status gizi baik terjadi bila tubuh siswa memperoleh cukup zat-zat gizi yang digunakan secara efisien, sehingga memungkinkan pertumbuhan fisik, pertumbuhan otak, kemampuan kerja dan kesehatan secara umum pada tingkat seoptimal mungkin. Konsumsi makanan jajanan yang tidak diolah dengan baik, hanya akan mengurangi nafsu makan anak.

Jumlah penduduk Indonesia yang cukup besar, menuntut pemerintah menyediakan lapangan pekerjaan kepada semua lapisan masyarakat. Masyarakat saat ini dituntut untuk pintar melihat peluang. Peluang yang dapat dilihat dalam keadaan seperti ini adalah berwirausaha dengan memanfaatkan hasil sekitar, sehingga modal yang dibutuhkan dapat ditekan. Permasalahan yang sering dihadapi dari berbagai sumber diantaranya kurang pengetahuan tentang olahan bahan yang melimpah. Seperti halnya keterampilan membuat jajanan sekolah yang sehat dan bergizi. Melalui kegiatan pengabdian pada masyarakat ini diharapkan masyarakat Sidoarjo pada umumnya dan siswa di SLB Putra Mandiri pada khususnya mampu meningkatkan keterampilan berwirausaha dengan membuat aneka jajanan sekolah yang bergizi bagi siswa SLB Putra Mandiri.

B. Metode Pelaksanaan

Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan di SLB Putra Mandiri Lebo Desa Suko Kabupaten Sidoarjo yang beralamat di Jl. Raya Suko Gang Makam Islam RT 13 RW 04 Sidoarjo dengan metode pemberian pelatihan membuat aneka jajanan sekolah yang bergizi dan sehat kepada siswa SLB, orang tua siswa dan para guru di SLB serta edukasi tentang pola makan sehat untuk anak berkebutuhan khusus. Pemberian edukasi dengan cara presentasi, ceramah menggunakan media power point, dan demo membuat aneka jajanan sehat dan bergizi. Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan dalam waktu 1 bulan. Kegiatan awal dilakukan mulai awal bulan Juli 2025 sampai akhir bulan Juli 2025. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat terdiri dari empat tahap, yaitu persiapan, pelaksanaan, evaluasi, dan pembuatan laporan.

Gambar 1.
Alur Kegiatan PkM



Pada tahap persiapan dalam kegiatan ini adalah observasi ke Mitra Abdimas, penyusunan proposal, koordinasi dengan Kepala SLB Putra Mandiri Lebo, menyiapkan bahan dan alat-alat untuk pelatihan, menyiapkan materi untuk edukasi dan ceramah, menyiapkan undangan. Sasaran kegiatan adalah siswa, orang tua siswa SLB, Kepala Sekolah dan para guru, yang jumlahnya mencapai 50 orang. Siswa SLB = 19 orang, orang tua siswa SLB = 19 orang dan Guru = 12 orang. Inti dari kegiatan ini adalah memberikan edukasi dan memupuk jiwa wirausaha untuk para siswa SLB Putra Mandiri. Tahap pelaksanaan yaitu di hari Selasa tanggal 29 Juli 2025 dilakukan pelatihan membuat aneka jajanan anak sekolah yang bergizi di halaman SLB Putra Mandiri Desa Suko Kabupaten Sidoarjo. Sebelum dilakukan demo memasak diberikan ceramah tentang pola makan untuk anak berkebutuhan khusus dilanjutkan penyerahan alat-alat memasak dari tim PkM UT kepada Kepala Sekolah SLB Putra Mandiri yang terdiri dari: oven Listrik, kompor gas, peralatan memasak, dan bahan-2 untuk membuat aneka jajanan. Selanjutnya demo membuat jajanan anak sekolah yang bergizi yaitu: Brownies ketan hitam, pastel tutup, dan otak-otak dari ikan tenggiri, minuman, pudding, dll. Dalam membuat jajanan tersebut siswa dan orang tua siswa juga dilibatkan untuk ikut mencampur bahan, memasukkan dalam oven dan membungkus otak-2 dengan daun pisang serta memanggang. Setelah tim PkM UT memberikan pelatihan dan pendampingan dilakukan evaluasi (post-test) terkait pemahaman guru dan orang tua /wali siswa SLB terhadap materi pelatihan pembuatan aneka jajanan sekolah yang bergizi. Selanjutnya pada tahap akhir tim PkM UT melakukan penyusunan laporan dan merencanakan publikasi luaran yang telah ditargetkan.

C. Hasil dan Pembahasan

Faktor-faktor yang memperburuk keadaan gizi anak sekolah adalah umumnya dalam memilih makanan seringkali anak-anak salah memilih makanan yang sehat. Kebiasaan jajan misalnya es, gula-gula, atau makanan lain yang kurang gizinya dan anak menjadi susah makan. Makanan jajanan sekolah perlu mendapat perhatian masyarakat, terutama orang tua, pendidik dan pengelola sekolah. Makanan jajanan yang diperjualbelikan saat ini masih berisiko terhadap kesehatan disebabkan penanganannya yang tidak higienis, yang memungkinkan makanan jajanan tersebut terkontaminasi mikrobia atau bahan tambahan pangan (BTP). Untuk itulah Tim PkM UT merasa perlu memberikan pelatihan mengolah jajanan sekolah yang bergizi terutama untuk anak-anak yang berkebutuhan khusus atau siswa Sekolah Luar Biasa.

Pelaksanaan pengabdian kepada Masyarakat skema PKM Dosen tahun 2025 telah dilaksanakan pada hari Selasa tanggal 29 Juli 2025 di SLB Putra Mandiri Desa Suko Kabupaten Sidoarjo yang diikuti oleh 19 siswa SLB, 19 orang tua siswa dan 12 orang Guru SLB Putra Mandiri bertempat di halaman Sekolah. Tim pengabdian kepada Masyarakat terdiri dari dosen Agribisnis FST UT dan dosen Tataboga Universitas Negeri Surabaya diterima oleh Kepala Sekolah Luar Biasa Putra Mandiri yaitu Ibu Dwi Wahyuni, S.Pd. dan Bapak Ibu Guru SLB Putra Mandiri serta wali murid atau orang tua siswa. seperti kue basah, otak-otak, pudding, dan minuman sehat dengan kualitas yang cukup baik. Antusiasme siswa terlihat dari minat mereka membantu menyiapkan bahan seperti mencampur, mengaduk dan mengocok adonan telur juga mengulang praktik di rumah serta meningkatnya pemahaman tentang pentingnya gizi. Pihak sekolah menyambut positif kegiatan ini karena dapat memperkaya pembelajaran berbasis keterampilan dan membuka peluang pengembangan usaha kecil di sekolah. Kegiatan ini berdampak pada peningkatan keterampilan, kepercayaan diri, dan minat berwirausaha siswa, serta mendukung terciptanya lingkungan sekolah yang sehat melalui penyediaan jajanan yang bergizi.

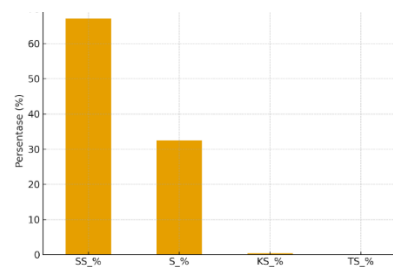
Setelah demo pembuatan jajanan sekolah yang sehat dan bergizi yang diikuti praktek langsung siswa, guru dan wali murid serta pendampingan dari tim PkM maka dilakukan evaluasi melalui pengisian angket atau post test.

Kegiatan pelatihan pembuatan aneka jajanan sekolah bergizi bagi siswa SLB Putra Mandiri Lebo Desa Suko Kabupaten Sidoarjo menunjukkan hasil yang sangat positif terhadap peningkatan keterampilan berwirausaha peserta. Berdasarkan hasil kuesioner, sebagian besar responden memberikan jawaban "Sangat Setuju" dan "Setuju" pada hampir seluruh indikator penilaian. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan telah terlaksana secara efektif baik dari segi penyampaian materi, pendampingan instruktur, maupun keterlibatan aktif peserta.

Sebanyak 20 dari 24 responden menyatakan bahwa pelatih memberikan gambaran yang jelas mengenai kegiatan pelatihan, sedangkan

21 responden merasa pelatih membantu saat peserta mengalami kesulitan. Ini mengindikasikan keberhasilan pendekatan *learning by doing* yang digunakan, di mana peserta belajar melalui praktik langsung disertai bimbingan intensif. Metode ini sejalan dengan temuan Sari et al. (2021) yang menyebutkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan vokasional dibandingkan metode ceramah semata.

Gambar 2.
Hasil Responden Terhadap Kegiatan PkM



Dari sisi pemahaman materi, 15 peserta menyatakan sangat setuju bahwa materi mudah dipahami dan 17 peserta menilai materi berguna untuk mengembangkan usaha. Hal ini menunjukkan relevansi antara materi yang disampaikan dengan kebutuhan peserta. Hasil ini sejalan dengan penelitian Sofiati dan Sutrischastini (2021) yang menegaskan bahwa efektivitas pelatihan kewirausahaan meningkat ketika konten pelatihan disesuaikan dengan konteks sosial dan kemampuan dasar peserta.

Aspek sarana dan prasarana juga menunjukkan hasil baik. 16 responden menyatakan bahwa peralatan pelatihan telah disediakan panitia, dan 18 responden menyatakan bahwa bahan pengolahan mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Hal ini memperkuat potensi keberlanjutan keterampilan yang diperoleh karena peserta dapat mengulang praktik di rumah dengan bahan yang terjangkau. Penemuan ini didukung oleh hasil penelitian Hidayat et al. (2023) yang menunjukkan bahwa ketersediaan bahan lokal meningkatkan motivasi dan keberlanjutan wirausaha kecil berbasis rumah tangga.

Selain itu, 18 responden menyatakan bahwa kegiatan pelatihan berguna dan produk jajanan sekolah mudah dibuat. Artinya, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis tetapi juga membangun rasa percaya diri peserta untuk berwirausaha. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Yuwono & Partini (2008) yang menyoroti bahwa pelatihan kewirausahaan yang sederhana namun aplikatif mampu menumbuhkan minat usaha pada peserta dengan kemampuan dasar terbatas.

Meskipun demikian, terdapat beberapa aspek yang masih perlu ditingkatkan, seperti waktu pelatihan dan proses evaluasi. Sebanyak 12 peserta menilai bahwa evaluasi belum selalu dilakukan secara optimal di akhir kegiatan dan bahwa alokasi waktu praktik masih dapat diperluas. Hal

ini sejalan dengan temuan Masithah (2023) yang menekankan bahwa keberhasilan pelatihan kewirausahaan dipengaruhi oleh durasi dan kesinambungan kegiatan pendampingan pascapelatihan.

Secara keseluruhan, hasil pelatihan menunjukkan efektivitas yang tinggi dalam meningkatkan keterampilan dan motivasi wirausaha siswa SLB. Pendekatan berbasis praktik, penggunaan bahan lokal, serta relevansi materi menjadi faktor kunci keberhasilan program. Namun, aspek evaluasi dan alokasi waktu masih perlu penguatan untuk hasil yang lebih optimal di masa mendatang.

D. Simpulan

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat menunjukkan bahwa siswa SLB Putra Mandiri Suko Kabupaten Sidoarjo mampu membuat berbagai produk jajanan bergizi, seperti kue basah, otak-otak, pudding dan minuman sehat dengan kualitas yang cukup baik. Antusiasme siswa terlihat dari minat mereka ikut menyiapkan bahan, membantu mencampur bahan dan mengolah serta mengulang praktik di rumah serta meningkatnya pemahaman tentang pentingnya gizi. Pihak sekolah menyambut positif kegiatan ini karena dapat memperkaya pembelajaran berbasis keterampilan dan membuka peluang pengembangan usaha kecil di sekolah. Kegiatan ini berdampak pada peningkatan keterampilan, kepercayaan diri, dan minat berwirausaha siswa, serta mendukung terciptanya lingkungan sekolah yang sehat melalui penyediaan jajanan yang bergizi. Keberhasilan pelatihan kewirausahaan dipengaruhi oleh durasi dan kesinambungan kegiatan pendampingan pascapelatihan.

Gambar 3.

Dokumentasi sesi paparan dan sambutan



Gambar 4.

Sambutan bapak Choirul Fajar yang merupakan alumni sekaligus guru SLB



Gambar 5.

Proses demo memasak dan membuat jajanan yang dilakukan oleh siswa/i SLB dan bantuan para Orang tua murid



Gambar 6.

Dokumentasi foto bersama



E. Ucapan Terima Kasih

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini dapat terselesaikan berkat dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dra. Dewi Artati Padmo Putri, M.A., Ph.D. selaku Ketua LPPM-UT atas kepercayaan dan dukungannya dalam pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat dengan biaya dari LPPM-UT.
2. Dwi Wahyuni, S.Pd, selaku Kepala SLB Putra Mandiri Lebo Desa Suko Kabupaten Sidoarjo sebagai Mitra atas kerjasama yang diberikan kepada Tim PkM Universitas Terbuka untuk melaksanakan kegiatan ini.

Semoga Allah SWT memberikan pahala yang berlipat pada Bapak dan Ibu yang telah mendukung kegiatan PkM ini. Harapan penulis semoga artikel ini memberikan manfaat bagi para pembaca sekalian.

F. Referensi

- Achmad, M., & Togubu, D.M. (2023). Pentingnya Gizi Seimbang dan Stimulasi 100 Hari Pertama Kehidupan Untuk Mengurangi Gizi Kurang Balita. *Abdimas olsaka*, 25-31. <https://doi.org/10.35816/abdimaspolsaka.v2il.28>
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Citra Palupi, K. (2018). Edukasi Gizi Seimbang Pada Anak Sekolah Dasar Di Kecamatan Cilincing Jakarta Utara. *Jurnal Abdimas*, 5 (1), 49
- Hidayat, U., Sudrajat, A., Sundari, S. & Mardika, I.A. (2023). Pembuatan Mie dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. *Manggali*, 3 (2). <https://doi.org/10.31331/manggali.v3i2.2783>

- Hijriyah Eve, M., Hayatun Nufus, F., Agista, J., Setiyanti, A. (2022). Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ *Penyuluhan Gizi Pada Anak Di Yayasan Sahabat Yatim RML*.
- Masithah, S.A., Nuraidah, N, Hasnawati, H, Nuranita, N., Lestari, D. A. (2023). Meningkatkan Pemahaman tentang Anak Berkebutuhan Khusus kepada Masyarakat melalui Sosialisasi dan Pelatihan Bahasa Isyarat agar Mewujudkan Pendidikan yang Inklusif. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 3(4). <https://doi.org/10.54082/jamsi.820>
- Notoatmojo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Edisi Revisi. Jakarta: Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurhidayah, I., Achadiyanti, D., Ghraha Ramdhanie, G.(2021). Pengetahuan Ibu Tentang Diet Gluten dan Kasein Pada Anak Penyandang Autis. *Jurnal Perawat Indonesia*, 5 (1), 599-611.
- Ramadayanti, S., & Margawati, A. (2013). Perilaku Pemilihan Makanan Dan Diet Bebas Gluten Bebas Kasein Pada Anak Autis. *Journal of Nutrition College*, 2 (1), 35-43. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2il.2094>
- Siron, Y., Mushlihah, L., Sari, N., Egi, A., Dina, S. (2020). Diet Anak Attention-Deficit/Hyperactivity Disorder (ADHD): Tantangan OrangTua. *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini Undiksha*, 8(3), 161 – 169. <https://ejournal.undiksha.ac.id/Index.php/JJPAUD>.
- Sofiati, S., Linawati, L., Sutrischastini, A. (2021). Pelatihan Agro Bisnis: Upaya Membentuk Kompetensi Kewirausahaan Anak Berkebutuhan Khusus Di Panti Bina Siwi Bantul. *Wasana Nyata*, 5(1). <https://doi.org/10.36587/wasananyata.v5il.851>
- Sugeng, M.W., Wulandari, R.D., & Setijowati, E.D. (2021). Penyuluhan Tentang Makanan yang Dianjurkan untuk Anak Berkebutuhan Khusus (ABK) Hiperaktif. *Jurnal Abdimas*, 2 (5), 1120-1126. <https://doi.org/10.31004/abdimas.v2i5.424>
- Yuwono, S. & Partini. (2008). Pengaruh Pelatihan Kewirausahaan Terhadap Tumbuhnya Minat Berwirusaha. *Jurnal Penelitian Humaniora*, 9 (2).