

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT UNTUK PRODUKSI CAMILAN SEHAT DAN HALAL BAGI ANAK BERKEBUTUHAN KHUSUS

Murtiningsih¹, Muhammad Novianto Bayu Saputro², Elia Yuswita³, Annisa Kamil⁴, Suyono⁵,
Runita Ayu⁶, Indah Kurniawati⁷, Nadirahilah⁸, Maudy Nabila Utami⁹, Nur Fadiah¹⁰,
Sri Mustari¹¹, Siva Ramadhana¹², Regita Eka Pratiwi¹³, Ayunda Nurlita¹⁴,
Rizka Sheema Nabila¹⁵, Arjuna Nurmansyah Wijaya¹⁶, Satria Sandi Yudha¹⁷,
Dini Aliviyya Hunaify¹⁸, Arzyka Restiandita¹⁹

¹)Program Studi Ners, Fakultas Kesehatan, Institut Kesehatan dan Teknologi PKP DKI Jakarta
^{2,3,4,9,10})Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Institut Kesehatan dan Teknologi PKP DKI Jakarta

^{7,8,11-19})Program Studi Sarjana Keperawatan, Fakultas Kesehatan,
Institut Kesehatan dan Teknologi PKP DKI Jakarta

^{5,6})Rumah Autis Depok

e-mail: murtiningsihkadun@gmail.com

Abstrak

Autisme adalah kondisi yang memerlukan perhatian khusus, termasuk dalam aspek pemenuhan gizi. Banyak penelitian menunjukkan bahwa anak dengan autisme dapat mengalami peningkatan kualitas hidup melalui diet khusus, salah satunya dengan menghindari makanan yang mengandung gluten dan kasein. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan orang tua untuk membuat cookies bebas gluten dan kasein sebagai alternatif pangan yang aman, sehat, dan halal serta dapat dinikmati anak-anak berkebutuhan khusus. Metode pelaksanaan yaitu pelatihan pembuatan cookies yang sehat dan halal bagi anak berkebutuhan khusus. Pelatihan diawali dengan ceramah tentang tumbuh kembang anak berkebutuhan khusus, pangan anak berkebutuhan khusus dan sertifikasi halal. Hasil uji coba resep dari 3 varian yang diuji coba terpilih 1 resep yang dipraktikkan pada saat pelatihan yaitu resep nomor 2. Hasil dari pelatihan semua kelompok telah berhasil membuat camilan sehat dan halal. Hasil pretest nilai rata-rata yaitu 78,5 dan rata-rata posttest 90,56. Mayoritas peserta merasakan pelatihan sangat bermanfaat (72,2%) dan merasa sangat puas (667%). Hasil dari pelatihan ini diharapkan orang tua dapat membuat camilan sehat dan halal sebagai alternatif pangan bagi anak berkebutuhan khusus.

Kata kunci: anak berkebutuhan khusus, Bebas Gluten, Bebas Kasein.

Abstract

Autism is a condition that requires special attention, including in terms of nutritional requirements. Many studies show that children with autism can experience an improved quality of life through a special diet, one of which is by avoiding foods that contain gluten and casein. The aim of this community service activity is to increase parents' knowledge and skills to make gluten and casein-free cookies as a safe, healthy and halal food alternative that can be enjoyed by children with special needs. The implementation method is training in making healthy and halal cookies for children with special needs. The training began with a lecture about the growth and development of children with special needs, food for children with special needs and halal certification. The results of the recipe trials from the 3 variants that were tested selected 1 recipe that was put into practice during the training, namely recipe number 2. As a result of the training, all groups were successful in making healthy and halal snacks. The average pretest result was 78.5 and the average posttest was 90.56. Most participants felt the training was very useful (72.2%) and were very satisfied (667%). As a result of this training, it is hoped that parents will be able to make healthy and halal snacks as alternative food for children with special needs.

Keywords: children with special needs, gluten free, casein free

PENDAHULUAN

Autisme adalah kondisi yang memerlukan perhatian khusus, termasuk dalam aspek pemenuhan gizi. Banyak penelitian menunjukkan bahwa anak dengan autisme dapat mengalami peningkatan kualitas hidup melalui diet khusus, salah satunya dengan menghindari

makanan yang mengandung gluten dan kasein. Oleh karena itu, melalui kegiatan pengabdian ini, kami berupaya mengembangkan produk cookies bebas gluten dan kasein sebagai alternatif pangan yang aman, sehat, dan halal serta dapat dinikmati anak-anak autis. Kegiatan ini merupakan wujud komitmen kami dalam mendukung peningkatan status gizi dan produktivitas orang tua anak autis khususnya di Rumah Autis Depok.

Anak-anak Berkebutuhan Khusus (ABK) memerlukan makanan tersendiri. Berdasarkan hasil penelitian diet *Glutein free and Casein Free* (GFCF) memberikan kebaikan pada anak dengan *Autism Spectrum Disorder*. Diet khusus pada anak ABK akan mempengaruhi perilaku anak-anak ABK. Makanan pengganti lainnya yang dapat diberikan misalnya pizza kacang hijau sebagai makanan alternatif bagi anak Autis dan *Attention Deficit Hyperactivity Disorder* (ADHD). Hasil penelitian menunjukkan terjadinya perubahan perilaku agresif dan mengurangi hiperaktivitas.(Fitriyani et al., 2018).

Peran orang tua penting dalam memberikan nutrisi yang sesuai bagi anak-anak berkebutuhan khusus. Faktor lingkungan keluarga, pengetahuan orang tua dan pola pemberian berhubungan dengan gangguan pencernaan status gizi anak berkebutuhan khusus. (Setyaningsih, 2019).

Pengetahuan orang tua tentang diet anak berkebutuhan khusus akan mempengaruhi perilaku orang tua dalam memberikan makanan pada anak bekebutuhan khusus. Penelitian yang telah dilakukan terhadap 30 responden menunjukkan 7 responden (23,3%) pengetahuan baik dengan perilaku baik, dan 10 responden (33,3) pengetahuan kurang dengan perilaku buruk. Terdapat hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan perilaku orang tua dalam pemberian diet sehat GFCF. (Lestari 2017). Pengumpulan data menggunakan kuesioner, dan pengolahan data dengan coding kemudian discoring dan ditabulating dengan menggunakan uji chi square dengan kemaknaan $<0,05$. Analisis statistika menunjukkan hasil yang signifikan dengan $p=0,034$. Sehingga terdapat hubungan pengetahuan dengan perilaku orang tua dalam pemberian diet sehat *Casein Free Gluten Free*. Permasalahannya masih banyak orang tua yang mempunyai anak berkebutuhan khusus belum mengetahui diet anak berkebutuhan khusus.

Berdasarkan penjelasan tersebut menunjukkan bahwa anak-anak berkebutuhan khusus (ABK) memerlukan makanan khusus yang rendah glutein. Peran orang tua yang memiliki ABK memenuhi kebutuhan gizi yang sesuai pada anak tersebut. Permasalahannya orang tua yang tergabung pada kelompok *Parent Support Group* (PSG) Rumah Autis Depok belum pernah mendapatkan penyuluhan atau pelatihan pengolahan makanan yang sehat dan halal bagi ABK. Kondisi ekonomi orang tua ABK yang terapi di Rumah Autis Depok termasuk dalam kategori kurang mampu. Kelompok PSG pernah mengupayakan untuk membuat camilan sehat akan tetapi saat ini sudah tidak produksi lagi karena kendala perekonomian. Masalah lainnya pemasaran yang kurang dari hasil produksi sebelumnya, sehingga belum mencukupi untuk mengembangkan lagi usaha produksi camilan sehat tersebut.

METODE

Metode pelaksanaan untuk kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini yaitu pelatihan pembuatan cookies bebas gluten dan kasein, diawali dengan ceramah dan dilanjutkan dengan demonstrasi praktek pembuatan cookies bebas gluten dan kasein. Kegiatan PKM ini dilakukan oleh dosen Institut Kesehatan dan Teknologi PKP DKI Jakarta program studi Keperawatan dan Teknologi pangan dengan melibatkan mahasiswa. Kegiatan PKM terdiri atas beberapa tahapan, yaitu:

Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan observasi lokasi, kondisi mitra, diskusi terkait jadwal pelaksanaan PKM, dan pembuatan dokumen kerjasama PKM dengan mitra sebagai bukti legalitas kegiatan. Pihak mitra akan berpartisipasi dengan menyediakan waktu, tempat pelaksanaan PKM, dan pendaftaran peserta kegiatan. Pihak mitra berperan aktif sebagai peserta dan

fasilitator di setiap tahapan mulai dari tahap persiapan, pra-pelaksanaan, pelaksanaan hingga evaluasi dan keberlanjutan program.

Tahap Pra-Pelaksanaan PKM

Tahap Pra-Pelaksanaan terdiri atas dua fase, yaitu:

(1) Fase Pendaftaran Peserta

Pada fase ini, tim PKM melakukan pengumpulan data peserta dari Rumah Autis Depok. Pihak RumahAutis Depok sebagai mitra berpartisipasi dengan menyediakan data dan mendaftarkan peserta secara kolektif, serta menyediakan tempat sosialisasi dan pelatihan. Target jumlah calon peserta kegiatan PKM ini sebanyak 40 orang, yang terdiri atas anggota PSG dan beberapa guru. Selanjutnya, tim PKM memberikan undangan pelatihan kepada calon peserta yang sudah didaftarkan. Tim PKM memberikan kuisisioner pra-pelaksanaan PKM yang wajib diisi oleh calon peserta pelatihan. Kuisisioner tersebut berisi biodata calon peserta dan pertanyaan-pertanyaan indikator yang dapat mencerminkan tingkat wawasan peserta sebelum mendapatkan materi pelatihan.

(2) Fase Persiapan Materi

Fase persiapan materi meliputi kegiatan : (a) penyusunan materi presentasi kegiatan PKM dan (b) uji coba laboratorium. Terdapat tiga materi presentasi yang dibuat, yaitu: Tumbuh kembang anak berkebutuhan khusus, Pembuatan Camilan Sehat Bagi Anak Autis dan Implementasi Sistem Jaminan Halal dalam Produksi Snack Skala Rumah Tangga. Kegiatan uji coba laboratorium dilakukan di laboratorium pengolahan pangan, Institut Kesehatan dan Teknologi PKP DKI Jakarta. Uji coba yang dilakukan yaitu formulasi cookies berbahan dasar tepung MOCAF, labu, dan kacang hijau sebagai snack sehat dan aman bagi anak autis serta kajian daya terima cookies. Luaran dari uji coba ini ialah formulasi cookies dengan daya terima paling baik. Formula tersebut lalu digunakan dalam tahap pelaksanaan PKM. Sebagai fasilitator, sebagian mahasiswa akan berperan aktif membantu dalam tahap formulasi.

Tahap Pelaksanaan PKM

(1) Sosialisasi dan pelatihan pembuatan cookies sehat berbahan dasar tepung MOCAF, labu, dan kacang hijau. Peserta ialah para anggota *Parent Support Group* (PSG) dan beberapa guru di Rumah Autis Depok. Pada sesi pertama, para peserta diberikan sosialisasi tentang kriteria camilan sehat dan aman bagi penderita autis. Lalu di sesi kedua, para peserta akan dilatih untuk membuat cookies sehat berbahan dasar tepung beras, labu, dan kacang hijau. Pada kegiatan ini, para peserta pelatihan berperan aktif sebagai orang tua yang ingin menyediakan camilan sehat ataupun calon pelaku usaha camilan sehat skala mikro/kecil. Pada pelatihan ini peserta tidak hanya dilatih untuk membuat camilan yang sehat tetapi juga higienis, sesuai dengan standar keamanan pangan. Pada kegiatan ini, dosen berperan aktif sebagai narasumber yang dibantu oleh mahasiswa selaku fasilitator pada kegiatan pelatihan pembuatan produk.

(2) Sosialisasi implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) bagi pelaku usaha mikro dan kecil. Peserta ialah para anggota *Parent Supporting Group* (PSG) dan beberapa guru di Rumah Autis Depok. Pada kegiatan ini, para peserta akan diberikan wawasan tentang pengetahuan kehalalan pangan dan Sistem Jaminan Halal serta aplikasinya bagi pelaku usaha mikro kecil. Selain itu, para peserta akan dipaparkan teknis pengurusan sertifikat halal bagi produk usaha mikro kecil. Pada kegiatan ini, para peserta pelatihan berperan aktif sebagai orangtua yang ingin menyediakan pangan halal bagi keluarga atau sebagai calon pelaku usaha skala mikro kecil yang ingin mengurus sertifikat halal. Pada kegiatan ini, dosen berperan aktif sebagai narasumber.

Tahap Evaluasi dan Pendampingan

Kegiatan evaluasi dilakukan untuk menguji efektifitas kegiatan PKM dan sebagai dasar keberlanjutan program PKM berikutnya. Evaluasi dilakukan terhadap aspek: (1) sarana dan prasarana, (2) tingkat kepuasan para peserta terhadap materi pelatihan, (3) peningkatan wawasan dan keterampilan para peserta kegiatan PKM, dan (4) kebutuhan para peserta

terhadap program PKM berikutnya. Instrumen evaluasi yang digunakan berupa kuisisioner. Pada akhir kegiatan, pihak mitra diberikan alat teknologi tepat guna berupa 1 buah Oven Listrik, 1 buah oven gas beserta tabung gas, 1 buah Mixer, serta peralatan yang digunakan dalam pembuatan cookies yang digunakan untuk membuat camilan sehat. Sebagai bentuk kegiatan pendampingan, kegiatan konsultasi halal akan diberikan secara gratis kepada para peserta yang akan mengurus sertifikasi halal.

Keberlanjutan Program

Keberlanjutan program PKM ini dilakukan melalui strategi: (1) memberikan oven Listrik dan oven gas, (2) satu buah mixer berkapasitas tujuh liter serta peralatan untuk cetak cookies (3) lima eksemplar buku berjudul “ Menu Makanan dan Minuman Bagi Anak Autis dan ADHD” karangan Ike Permasari, dan (4) lima eksemplar buku berjudul “Autisme dan Peran Pangan” karangan FG Winarno kepada mitra Rumah Autis Depok. Peralatan dan buku-buku tersebut diharapkan dapat digunakan oleh mitra dan anggota PSG untuk berkreasi membuat aneka jenis camilan sehat lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

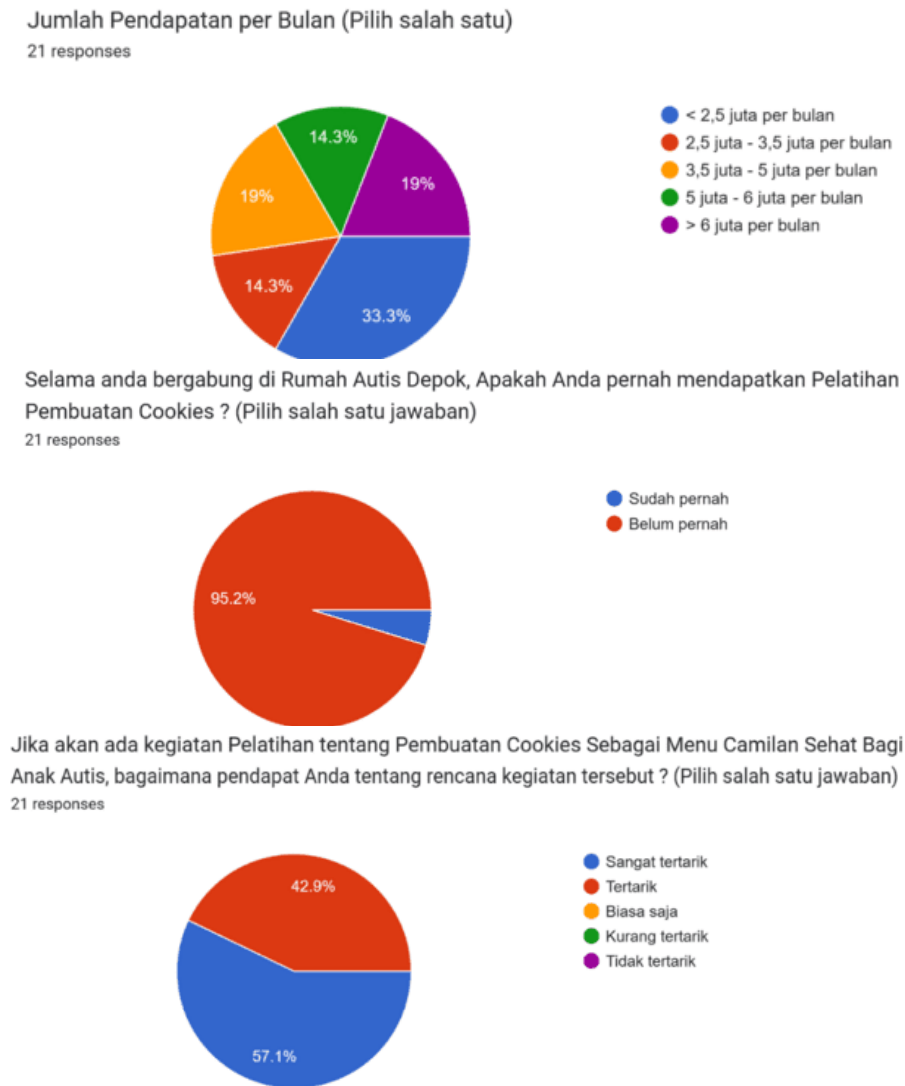
Tahap persiapan merupakan tahap dimana melakukan observasi lokasi, kondisi mitra, diskusi terkait jadwal pelaksanaan, dan pembuatan dokumen kerjasama PKM dengan mitra sebagai bukti legalitas kegiatan. Pelaksana telah berkunjung pada hari Senin, 28 Oktober 2024 ke Rumah Autis Depok untuk melakukan kegiatan survei dan kerjasama dengan pihak Rumah Autis Depok. Adapun peserta dari tahap persiapan tersebut yang hadir yaitu: Murtiningsih dan Ibu Elia Yuswita dari IKTJ, Pak Suyono sebagai Kepala Rumah Autis Depok, dan ibu Runita Ayu (mama Aisyah) sebagai Ketua PSG. Pada pertemuan tersebut pelaksana sudah melakukan pendekatan dan izin kepada Pak Suyono selaku Kepala Rumah Autis Depok. Hasil pendekatan tersebut di setujui untuk melakukan kegiatan pada pertengahan 16 November 2024 sesuai dengan jadwal kegiatan Rumah Autis. Pada pertemuan sosialisasi ini pula dilakukan serah terima peralatan kepada Rumah Autis Depok antara lain: satu buah oven gas, satu buah oven listrik, satu buah mixer, lima eksemplar buku berjudul “Menu Makanan dan Minuman Bagi Anak Autis dan ADHD” karangan Ike Permasari, dan lima eksemplar buku berjudul “Autisme dan Peran Pangan” karangan FG Winarno (Gambar 5).



Gambar 5 Penyerahan peralatan produksi, buku, dan poster kebijakan halal kepada Rumah Autis Depok.

Tahap berikutnya yaitu Tahap Pra-Pelaksanaan PKM yang terdiri atas dua fase, yaitu: (1) Fase Pendaftaran Peserta dan (2) Fase Persiapan Materi. Dari fase hasil pendaftaran peserta diketahui bahwa jumlah peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan tersebut sebanyak 33 orang yang terdiri atas 23 orang tua dan 10 orang guru. Akan tetapi pada hari pelaksanaan yang hadir 28 orang dikarenakan pada hari pelaksanaan ada yang sakit dan ada keperluan lainnya.

Sebelum dilakukan pelatihan para peserta diberikan kuesioner melalui link googleform. Berdasarkan peserta yang mengisi link googleform sebanyak 21 orang didapatkan mayoritas peserta memiliki latar belakang ekonomi yang kurang mampu, dan belum pernah mengikuti pelatihan pembuatan cookies bebas gluten dan kasein (Gambar 6).



Gambar 6. Hasil survei data peserta pelatihan.

Fase berikutnya yaitu persiapan materi. Fase persiapan materi meliputi kegiatan : (a) penyusunan materi presentasi kegiatan PKM dan (b) uji coba laboratorium. Agar dapat menyusun materi presentasi maka perlu diketahui formula dasar cookies untuk diuji lebih lanjut. Dalam hal ini, pelaksana melakukan percobaan resep sebanyak tiga kali sampai diperoleh formula cookies dengan rasa, aroma, dan tekstur yang enak. Dari hasil percobaan diketahui bahwa penggunaan tepung MOCAF kurang begitu cocok sehingga tepung MOCAF diganti oleh kombinasi tiga tepung non-gluten, yaitu tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, dan tepung kacang hijau. Penggunaan kismis juga memberikan rasa pahit sehingga diganti oleh kacang tanah sangrai (Gambar 7). Resep dasar tersebut kemudian diuji laboratorium terkait dengan daya terima konsumennya.



Gambar 7 Aktivitas percobaan resep dasar cookies bebas gluten dan kasein.

Sebelum dilakukan pelatihan dilakukan pretest dan setelah pelatihan dilakukan posttest. Pada saat pretest peserta yang mengisi kuesioner sejumlah 26 orang, saat posttest yang mengisi kuesioner sebanyak 18 orang. Hasil pretest didapatkan pengetahuan tentang tumbuh kembang anak rata-rata nilai 78,5. Pengetahuan tentang pangan untuk anak berkebutuhan khusus didapatkan 26,9 % tidak tahu tentang diet *Glutein Free Casein Free (GFCF)*, 61,5 % tahu, 26,9% sangat tahu. Hasil posttest didapatkan rata-rata nilai pengetahuan tumbuh kembang anak berkebutuhan khusus 90,56. Pengetahuan tentang pangan untuk anak berkebutuhan khusus didapatkan 11,1 % tidak tahu tentang diet *Glutein Free Casein Free (GFCF)*, 77,8 % tahu, 11,1% sangat tahu. Berdasarkan hasil kuesioner menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan orang tua dari sebelum pelatihan dan setelah pelatihan. Hal tersebut menunjukkan edukasi pada orang tua tentang diet bebas gluten dan kasein mempunyai dampak yang positif terhadap pengetahuan orang tua. Hasil tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan sebelumnya tentang perubahan pengetahuan orang tua setelah diberikan edukasi tentang diet bebas gluten dan kasein pada anak autisme. (Nur Hasanah et al., 2024)

Sebelum pelatihan juga telah didapatkan resep dengan daya terima terbaik atau paling disukai dijadikan sebagai resep dasar pelatihan cookies. Berdasarkan uji coba dari 3 resep yang diuji coba yaitu resep 1, 2 dan 3, maka pilihan terbanyak yaitu resep nomor 2. Pada saat pelatihan dilakukan praktek dengan menggunakan resep 2. Uji coba cookies dilakukan melalui uji coba sensorial yang diuji berupa bentuk, warna, rasa, kerenyahan tekstur dan penilaian keseluruhan.



Cookies Bebas Gluten dan Kasein

Dibuat dengan dana dari Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Universitas Islam Terpadu Pondok Jaya Pembangunan 020, Jember, 2024-2025

Bahan:

- 110g Tepung beras
- 37g Tepung tapioka
- 17g Tepung maizena
- 37g Tepung kacang hijau
- 120g Gula halus
- 110g Margarin yang sudah dilelehkan
- 1 butir kuning telur ayam segar
- 75g Labu kuning
- 1/2 sdt Garam
- 1/2 sdt Bumbu Spice
- 1/2 sdt Baking Powder
- 1/4 sdt Bubuk vanila
- 1/4 sdt Soda Asam
- Kacang tanah pecah-pecah (sebagai topping)



Gambar 8. Bahan pembuatan Cookies Bebas Gluten dan Kasein

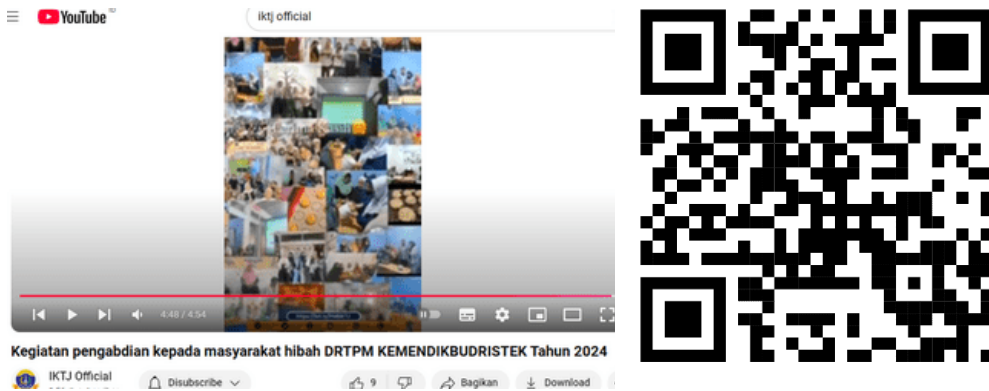
Prosedur Pembuatan:

- Kukus labu kuning selama 20 menit, lalu haluskan dengan ujung garpu atau food processor hingga menjadi puree.
- Lelehkan margarin dengan melotakkannya di dalam mangkuk keramik atau stainless. Lalu, letakkan mangkuk tersebut di dalam air mendidih atau panas.
- Campurkan margarin leleh dan gula halus kedalam baskom, lalu mixer dengan kecepatan sedang selama 2 menit sampai semua gula larut dan adonan mengembang.
- Tambahkan puree labu kedalam adonan margarin-gula lalu aduk dengan pengocok adonan/whisk sampai tercampur sempurna.
- Tambahkan kuning telur dan 1/4 sdt bubuk vanilla lalu aduk kembali hingga rata dengan pengocok adonan/whisk.
- Slapkan baskom lain lalu campurkan tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, tepung kacang hijau, garam, bumbu spikoek, baking powder, baking soda, aduk dengan sendok hingga semua bahan tercampur rata.
- Masukkan adonan tepung ke dalam campuran margarin+pure+ kuning telur dengan saringan. Lakukan dalam 2 atau 3 kali tahap. Jangan mencampur semua campuran tepung sekaligus untuk menghindari terbentuknya gumpalan.
- Aduk kembali dengan pengocok/whisk atau spatula. Jangan mengaduk menggunakan tangan untuk mencegah cairnya margarin.
- Tutup baskom adonan dengan plastik wrap untuk mencegah adonan menjadi lembab/basah. Lalu resting adonan di dalam kulkas (suhu 4 Celcius) selama 1-2 jam.
- Setting adonan di atas baking tray yang sudah dialasi dengan silikon matra. Jumlah (g) adonan harus sama supaya kecepatan matangnya sama. Atur jarak antar adonan untuk mencegah penempelan ketika dipanggang.
- Panggang adonan dalam oven listrik pada suhu 150 derajat Celcius selama kurang lebih 20 menit. Amati adonan setelah 15 menit. Oven harus sudah dipanaskan dan mencapai suhu target sebelum adonan masuk.
- Letakkan cookies di atas cooling rack hingga dingin sempurna dan mengeras lalu simpan di toples kedap udara. Jangan menyimpan cookies ketika masih panas atau hangat untuk mencegah terbentuknya uap air/embun yang dapat membuat cookies jadi melempem.



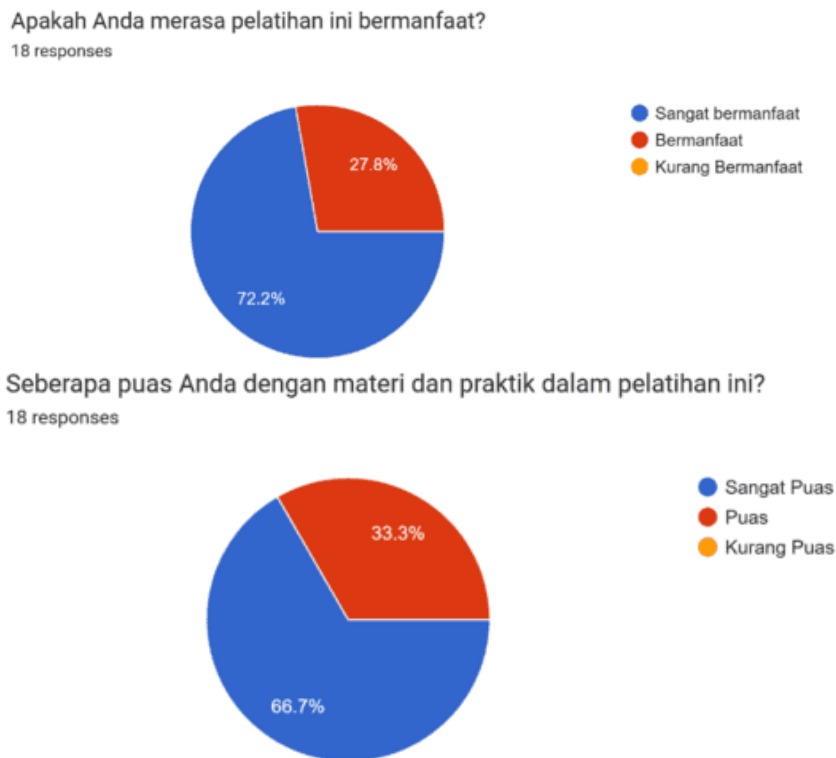
Gambar 9. Prosedur pembuatan Cookies

Dokumentasi lengkap kegiatan PKM yaitu pelatihan produk Cailan sehat dan halal dapat dilihat pada link youtube atau barcode berikut:



Gambar 10. Video pelatihan Camilan sehat dan halal Anak Berkebutuhan Khusus Rumah Autis Depok
https://www.youtube.com/watch?v=UUSIyrkj_cw

Setelah dilakukan pelatihan produksi camilan sehat dan halal, peserta diberikan survey untuk mengevaluasi Tingkat kepuasan peserta pelatihan. Hasil survey sebagai berikut:



Gambar 11. Hasil Survei kepada peserta tentang pelaksanaan Pelatihan

SIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan PKM ini mayoritas peserta dengan Tingkat ekonomi kurang dan belum pernah mendapatkan pelatihan pembuatan cookies yang sehat dan halal untuk anak berkebutuhan khusus. Mayoritas peserta merasakan pelatihan tersebut sangat bermanfaat dan merasa puas mengikuti pelatihan tersebut.

SARAN

Saran untuk peserta pelatihan untuk mencoba ulang secara mandiri dan melanjutkan untuk meningkatkan kemampuan dalam produksi camilan sehat yang dapat dijual. Kemampuan untuk promosi dan marketing perlu ditingkatkan untuk menghasilkan pendapatan uang kas dari persatuan orang tua (*Parent Support Group*).

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan bekerja sama dalam pelaksanaan kegiatan ini, terutama kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan melalui Hibah Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat, Ruang Lingkup Pengabdian Masyarakat Pemula (PMP) yang sudah membiayai kegiatan ini. Terima kasih juga kami ucapkan kepada mitra Rumah Autis Depok, Institut Kesehatan dan Teknologi Pondok Karya Pembangunan, serta tim pengabdian yang berkomitmen penuh dalam merealisasikan tujuan program ini. Kami berharap laporan ini dapat menjadi evaluasi dan masukan untuk perbaikan di masa mendatang sehingga kegiatan pengabdian ini dapat berjalan lebih optimal dan memberikan dampak positif yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Fitriyani, V. R., Lababah, A. L., Zakiyah, Z., & Ananditha, A. C. (2018). Pizza Kacang Hijau Intervensi Diet Untuk Anak Autisme Dan Attention Deficit Hyperactivity Disorder (Adhd). *Jurnal Ilmiah Kebidanan (Scientific Journal of Midwifery)*, 4(2), 135–138. <https://doi.org/10.33023/jikeb.v4i2.196>
- LESTARI, T. D. (2017). *HUBUNGAN PENGETAHUAN DENGAN PERILAKU ORANG TUA DALAM PEMBERIAN DIET SEHAT CASEIN FREE GLUTEN FREE (CFGF) ANAK BERKEBUTUHAN KHUSUS ATTENTION DEFICIT HYPERACTIVITY DISORDER (ADHD), HIPERAKTIF, DAN AUTIS” di Klinik Pelangi Centre Developmental Neurorehabilit [Universitas Muhammadiyah Ponorogo]*. <http://eprints.umpo.ac.id/3651/>
- Nur Hasanah, L., Gizi, P., Sains dan Teknologi, F., & PGRI Yogyakarta, U. (2024). *Perubahan Pengetahuan Ibu dengan anak Autis tentang Diet Bebas Gluten*. 5(1).
- Setyaningsih, R. (2019). Faktor-faktor yang mempengaruhi status gizi pada anak berkebutuhan khusus. *Jurnal Kesehatan Holistic*, 3(2), 1–16. <https://doi.org/https://doi.org/10.33377/jkh.v3i2.49>