DOI: https://doi.org/10.30647/jpp.v30647/jpp.v8i1.2012

Pelatihan Fun Pastry dan Hygiene Sanitasi Bagi Siswa Autis, Orang Tua Serta Guru BLK di Rumah Autis Depok, Jawa Barat

Wijayanti Dewi Prabandari*, Anis Darsiah, Pramudito, Muhamad Rizky, Adelia

Institut Pariwisata Trisakti
*wijayanti@iptrisakti.ac.id

Informasi Artikel
Dikirim : 5 Maret 2026
Diterima : 17 April 2026
Dipublikasi: 24 Juni 2026

Keywords:
autism, fun pastry, hygiene sanitation, vocational skills, community service

Abstract
Individuals with autism require educational programs that life skills and vocational skills that can support their independence in the future. One relevant skill is food processing combined with knowledge of food hygiene and sanitation. This Community Service Program (PKM) aimed to improve the knowledge and skills of autistic students, parents, and accompanying teachers through fun pastry and hygiene sanitation training at Rumah Autis Depok. The program was conducted on January 14, 2026, involving 30 participants consisting of 10 autistic students, 10 parents, and 10 school principals and accompanying teachers. The methods employed included lectures, demonstrations, hands-on practice (learning by doing), mentoring, and evaluation through pre-tests and post-tests. The results demonstrated an improvement in participants' understanding of hygiene, sanitation, and food safety, as indicated by an increase in the average score from 58.4% in the pre-test to 89.0% in the post-test. Furthermore, participants were able to identify pastry-making equipment and ingredients and independently practice the preparation of simple pastry products. Participant satisfaction was also categorized as very high. The program proved effective in enhancing vocational skills, creativity, and independence among autistic students through an interactive and enjoyable learning approach. Therefore, similar programs should be implemented continuously to support the empowerment and self-reliance of individuals with autism.

Kata Kunci:
Autisme, fun pastry, hygiene sanitasi, keterampilan vokasional, pengabdian kepada masyarakat

Abstrak
Penyandang autisme memerlukan program pembelajaran tentang pengembangan keterampilan hidup dan keterampilan vokasional yang dapat mendukung kemandirian mereka di masa depan. Salah satu keterampilan yang relevan adalah pengolahan makanan yang dipadukan dengan pemahaman mengenai hygiene dan sanitasi pangan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa autis, orang tua, serta guru pendamping melalui pelatihan fun pastry dan hygiene sanitasi di Rumah Autis Depok. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 14 Januari 2026 dengan melibatkan 30 peserta yang terdiri atas 10 siswa autis, 10 orang tua siswa, dan 10 kepala sekolah serta guru pendamping. Metode yang digunakan meliputi penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung (learning by doing), pendampingan, serta evaluasi melalui pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai hygiene sanitasi dan keamanan pangan yang ditunjukkan oleh kenaikan rata-rata nilai dari 58,4% pada pre-test menjadi 89,0% pada post-test. Selain itu, peserta mampu mengenali alat dan bahan pastry serta mempraktikkan pembuatan produk pastry sederhana secara mandiri. Tingkat kepuasan peserta juga berada pada kategori sangat puas. Kegiatan ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan vokasional, kreativitas, serta kemandirian siswa autis melalui pendekatan pembelajaran yang interaktif dan menyenangkan.

PENDAHULUAN

Anak dengan Autism Spectrum Disorder (ASD) merupakan kelompok berkebutuhan khusus yang memiliki karakteristik unik dalam aspek komunikasi, interaksi sosial, perilaku, serta kemampuan adaptasi terhadap lingkungan. Meskipun memiliki berbagai keterbatasan, individu autis juga memiliki potensi yang dapat dikembangkan melalui pendidikan dan pelatihan yang tepat, terutama dalam penguasaan keterampilan hidup (life skills) dan keterampilan vokasional yang mendukung kemandirian di masa depan. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa program pelatihan berbasis keterampilan mampu meningkatkan kesiapan kerja, rasa percaya diri, kemampuan sosial, dan kualitas hidup penyandang autisme (Nicholas et al., 2018; Wehman et al., 2020; Ara et al., 2024). Selain itu, pengembangan keterampilan kerja sejak usia sekolah dinilai penting karena individu autis sering menghadapi hambatan dalam memperoleh kesempatan kerja dan berpartisipasi secara optimal dalam kehidupan ekonomi masyarakat (Kourtesis et al., 2023; Ara et al., 2024). Temuan tersebut menunjukkan bahwa pembelajaran yang bersifat praktis dan aplikatif perlu diberikan secara berkelanjutan kepada siswa autis sebagai bekal menuju kemandirian.

Rumah Autis Depok sebagai lembaga yang memberikan layanan pendidikan dan pendampingan bagi anak-anak dengan spektrum autisme memiliki komitmen untuk mengembangkan berbagai program keterampilan yang dapat meningkatkan kapasitas peserta didik. Berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan mitra, ditemukan bahwa siswa autis memerlukan aktivitas pembelajaran yang lebih interaktif, menyenangkan, dan berbasis praktik agar materi dapat dipahami secara optimal. Selain itu, guru dan orang tua memerlukan tambahan wawasan mengenai metode pendampingan yang efektif dalam pelatihan keterampilan pengolahan makanan. Keterlibatan orang tua dan guru menjadi faktor penting karena keberhasilan pembelajaran pada anak autis sangat dipengaruhi oleh konsistensi pendampingan baik di lingkungan sekolah maupun di rumah. Oleh karena itu, diperlukan program pelatihan yang tidak hanya berfokus pada siswa, tetapi juga melibatkan seluruh pihak yang berperan dalam proses pembelajaran mereka.

Salah satu bentuk keterampilan vokasional yang relevan untuk diberikan kepada siswa autis adalah keterampilan pengolahan makanan melalui kegiatan fun pastry. Fun pastry merupakan metode pelatihan pembuatan produk pastry dan bakery yang dikemas secara menarik, menyenangkan, dan berbasis praktik langsung (learning by doing). Kegiatan ini mampu melatih koordinasi motorik halus, konsentrasi, kreativitas, kemampuan mengikuti instruksi, serta kerja sama dalam kelompok. Pembelajaran berbasis praktik terbukti lebih efektif bagi peserta didik berkebutuhan khusus karena memungkinkan mereka memperoleh pengalaman nyata dalam menyelesaikan suatu tugas secara mandiri. Selain berfungsi sebagai sarana pembelajaran, keterampilan pengolahan pastry juga berpotensi menjadi modal usaha sederhana yang dapat dikembangkan pada masa mendatang sehingga mendukung kemandirian ekonomi penyandang autisme.

Di samping keterampilan produksi makanan, aspek hygiene dan sanitasi pangan juga menjadi kompetensi penting yang harus dimiliki oleh peserta pelatihan. Keamanan pangan merupakan faktor yang menentukan kualitas produk makanan dan kesehatan konsumen. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pelatihan hygiene sanitasi memiliki pengaruh positif terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik keamanan pangan pada individu yang terlibat dalam pengolahan makanan (Young et al., 2020; Insfran-Rivarola et al., 2020; Azanaw et al., 2019). Pelatihan yang mencakup kebersihan diri, sanitasi peralatan, pencegahan kontaminasi silang, serta prosedur pengolahan makanan yang aman terbukti meningkatkan perilaku higienis dalam

kegiatan produksi pangan (Insfran-Rivarola et al., 2020; Azanaw et al., 2019). Dengan demikian, penguasaan hygiene sanitasi menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari pelatihan keterampilan pastry agar peserta mampu menghasilkan produk yang aman, sehat, dan layak konsumsi.

Kajian terdahulu menunjukkan bahwa integrasi antara pelatihan vokasional dan pendidikan keterampilan praktis memberikan dampak positif terhadap peningkatan kompetensi individu berkebutuhan khusus. Nicholas et al. (2018) menemukan bahwa pelatihan vokasional mampu meningkatkan kesiapan kerja dan kemandirian penyandang autisme. Wehman et al. (2020) menjelaskan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman langsung efektif dalam mengembangkan kemampuan fungsional dan kepercayaan diri peserta. Sementara itu, Wang et al. (2022) dan Kourtesis et al. (2023) menegaskan bahwa metode pembelajaran yang menarik dan interaktif mampu meningkatkan perhatian, keterlibatan, serta efektivitas proses belajar pada individu autis. Berdasarkan hasil kajian tersebut, pelatihan fun pastry yang dipadukan dengan edukasi hygiene sanitasi dinilai sesuai dengan kebutuhan siswa autis, orang tua, dan guru di Rumah Autis Depok.

Berdasarkan permasalahan dan kebutuhan mitra tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa autis, orang tua, serta guru BLK di Rumah Autis Depok melalui pelatihan fun pastry dan hygiene sanitasi. Kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan keterampilan vokasional peserta, memperkuat pemahaman mengenai keamanan pangan, serta membangun sinergi antara siswa, orang tua, dan guru dalam mendukung proses pembelajaran yang berkelanjutan. Pada akhirnya, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi salah satu upaya pemberdayaan penyandang autisme melalui pengembangan keterampilan yang bermanfaat bagi kemandirian dan kualitas hidup mereka.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di Rumah Autis Depok dengan sasaran utama sebanyak 30 peserta yang terdiri atas 10 siswa autis, 10 orang tua siswa, serta 10 kepala sekolah dan guru pendamping. Selain itu, kegiatan didukung oleh 4 orang tim penggagas acara yang bertugas dalam perencanaan, pelaksanaan, pendampingan, dan evaluasi program. Pelibatan berbagai pihak tersebut dilakukan untuk menciptakan sinergi dalam proses pembelajaran dan pendampingan keterampilan siswa autis sehingga hasil pelatihan dapat diterapkan secara berkelanjutan baik di lingkungan sekolah maupun di rumah.

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif (participatory approach) dan experiential learning, yaitu metode pembelajaran yang menekankan keterlibatan aktif peserta melalui praktik langsung. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan karakteristik siswa autis yang cenderung lebih mudah memahami materi melalui pengalaman nyata dibandingkan pembelajaran teoritis. Selain itu, keterlibatan orang tua dan guru pendamping bertujuan untuk memperkuat proses transfer pengetahuan dan keterampilan sehingga peserta memperoleh dukungan yang konsisten setelah kegiatan berakhir.

Tahapan pelaksanaan kegiatan diawali dengan tahap identifikasi kebutuhan mitra melalui koordinasi dan diskusi bersama pihak Rumah Autis Depok untuk mengetahui kondisi peserta, kebutuhan pelatihan, serta bentuk kegiatan yang paling sesuai. Tahap berikutnya adalah persiapan program yang meliputi penyusunan materi pelatihan fun pastry dan hygiene sanitasi, penyediaan bahan dan peralatan praktik, serta pembagian tugas tim pelaksana. Selanjutnya dilakukan pelaksanaan pelatihan yang terdiri atas

penyampaian materi mengenai pentingnya hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan, demonstrasi pembuatan produk pastry, serta praktik langsung yang melibatkan siswa, orang tua, dan guru pendamping secara bersama-sama. Selama kegiatan berlangsung, tim pelaksana memberikan pendampingan intensif untuk memastikan setiap peserta mampu mengikuti seluruh tahapan dengan baik.

Tahap akhir kegiatan berupa evaluasi dan refleksi untuk mengukur tingkat pemahaman serta keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Evaluasi dilakukan melalui observasi keterlibatan peserta, kemampuan dalam menerapkan prosedur hygiene sanitasi, dan keberhasilan dalam menghasilkan produk pastry sesuai instruksi yang diberikan. Hasil evaluasi kemudian digunakan sebagai dasar penyusunan rekomendasi program lanjutan yang dapat mendukung pengembangan keterampilan vokasional siswa autis secara berkelanjutan. Dengan metode tersebut, kegiatan PKM diharapkan mampu meningkatkan keterampilan praktis peserta sekaligus memperkuat kapasitas orang tua dan guru dalam mendampingi pengembangan kemandirian siswa autis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan pada tanggal 14 Januari 2026 di Rumah Autis Depok. Kegiatan ini diikuti oleh 30 peserta yang terdiri atas 10 siswa autis, 10 orang tua siswa, serta 10 kepala sekolah dan guru pendamping. Pelaksanaan kegiatan melibatkan empat orang tim penggagas dan dosen dari Institusi Pariwisata Trisakti sebagai narasumber. Program dirancang untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai hygiene dan sanitasi pangan sekaligus memberikan keterampilan dasar pengolahan makanan melalui kegiatan fun pastry yang disesuaikan dengan karakteristik peserta berkebutuhan khusus.

Sebelum pelaksanaan kegiatan, tim pengabdian melakukan observasi dan diskusi dengan pihak Rumah Autis Depok untuk mengidentifikasi kebutuhan peserta. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa sebagian besar siswa autis telah memiliki kemampuan dasar dalam aktivitas sehari-hari, namun masih terbatas dalam keterampilan vokasional yang dapat mendukung kemandirian mereka. Selain itu, orang tua dan guru pendamping menyampaikan perlunya kegiatan pelatihan yang bersifat praktis dan menyenangkan agar peserta lebih mudah memahami materi yang diberikan. Temuan ini sejalan dengan pendapat Nicholas et al. (2018) yang menyatakan bahwa program pelatihan keterampilan berbasis praktik memiliki peran penting dalam meningkatkan kesiapan kerja dan kemandirian individu dengan Autism Spectrum Disorder (ASD).

Kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai hygiene dan sanitasi pangan. Materi yang diberikan mencakup pentingnya menjaga kebersihan diri sebelum mengolah makanan, penggunaan alat yang bersih dan aman, cara mencuci tangan yang benar, serta upaya mencegah kontaminasi silang dalam proses pengolahan makanan. Selama sesi berlangsung, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, terutama ketika narasumber menggunakan media visual dan demonstrasi langsung. Orang tua dan guru pendamping juga aktif mengajukan pertanyaan terkait penerapan hygiene sanitasi dalam kegiatan memasak sehari-hari. Hasil observasi menunjukkan bahwa peserta mampu memahami pentingnya menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan. Peningkatan pemahaman ini penting karena hygiene sanitasi merupakan faktor utama dalam menjamin keamanan pangan dan kesehatan konsumen. Temuan ini mendukung hasil penelitian Insfran-Rivarola et al. (2020) yang menyatakan bahwa pelatihan hygiene sanitasi secara langsung mampu meningkatkan pengetahuan dan perilaku keamanan pangan peserta pelatihan.

Setelah penyampaian materi hygiene sanitasi, kegiatan dilanjutkan dengan sesi fun pastry yang menjadi inti pelatihan. Pada sesi ini peserta diperkenalkan dengan berbagai bahan, peralatan, dan tahapan sederhana dalam pembuatan produk pastry. Metode pembelajaran dilakukan melalui demonstrasi dan praktik langsung dengan pendampingan intensif dari dosen, mahasiswa, guru, dan orang tua. Pendekatan learning by doing dipilih karena dinilai sesuai dengan karakteristik siswa autis yang cenderung lebih mudah memahami instruksi melalui pengalaman langsung dibandingkan pembelajaran teoritis. Selama praktik berlangsung, siswa menunjukkan ketertarikan yang tinggi terhadap aktivitas mencampur bahan, membentuk produk, serta menghias hasil pastry sesuai kreativitas masing-masing.

Hasil observasi menunjukkan bahwa kegiatan fun pastry memberikan dampak positif terhadap perkembangan keterampilan motorik halus peserta. Siswa mampu mengikuti instruksi sederhana, mengenali fungsi peralatan, serta melakukan beberapa tahapan pengolahan makanan secara mandiri dengan bantuan minimal dari pendamping. Selain itu, kegiatan ini juga membantu meningkatkan fokus perhatian dan kemampuan mengikuti urutan pekerjaan secara sistematis. Kondisi tersebut sejalan dengan penelitian Wehman et al. (2020) yang menjelaskan bahwa pembelajaran vokasional berbasis praktik dapat meningkatkan kemampuan fungsional, kepercayaan diri, dan keterampilan kerja penyandang autisme. Dengan demikian, pelatihan yang diberikan tidak hanya berfungsi sebagai aktivitas edukatif, tetapi juga sebagai sarana pengembangan keterampilan hidup yang bermanfaat bagi peserta.

Keberhasilan program juga terlihat dari tingginya keterlibatan orang tua dan guru pendamping selama kegiatan berlangsung. Orang tua tidak hanya mendampingi siswa saat praktik, tetapi juga memperoleh pemahaman baru mengenai cara melatih keterampilan memasak sederhana di rumah. Sementara itu, guru pendamping memperoleh tambahan metode pembelajaran yang dapat diterapkan dalam kegiatan keterampilan di sekolah. Keterlibatan berbagai pihak dalam kegiatan ini menjadi faktor penting karena proses pembelajaran bagi anak autis memerlukan konsistensi dan penguatan dari lingkungan terdekat. Menurut Kourtesis et al. (2023), keberhasilan pengembangan keterampilan pada individu autis sangat dipengaruhi oleh dukungan sosial dan keterlibatan keluarga serta pendidik dalam proses pembelajaran.

Selain meningkatkan keterampilan teknis, kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap aspek sosial peserta. Selama praktik berlangsung, siswa belajar berinteraksi dengan teman, guru, dan orang tua dalam menyelesaikan tugas bersama. Interaksi tersebut membantu meningkatkan kemampuan komunikasi dan kerja sama yang selama ini menjadi salah satu tantangan utama pada individu dengan autisme. Meskipun tingkat kemampuan setiap peserta berbeda, sebagian besar siswa mampu menunjukkan partisipasi aktif selama kegiatan berlangsung. Temuan ini mendukung hasil penelitian Ara et al. (2024) yang menyatakan bahwa pelatihan keterampilan berbasis aktivitas kelompok dapat meningkatkan keterlibatan sosial dan rasa percaya diri individu dengan ASD.

Untuk mendukung pelaksanaan kegiatan, tim pengabdian menyusun jadwal kegiatan yang sistematis mulai dari pembukaan, penyampaian materi hygiene sanitasi, praktik fun pastry, sesi tanya jawab, hingga evaluasi dan penutupan. Pengelolaan waktu yang baik memungkinkan seluruh materi tersampaikan secara efektif dan memberikan kesempatan bagi peserta untuk berlatih secara langsung. Selain itu, lokasi kegiatan yang mudah dijangkau dan memiliki fasilitas yang memadai turut mendukung keberhasilan pelaksanaan program. Jarak lokasi Rumah Autis Depok yang sekitar 26,6 km dari

kampus Institusi Pariwisata Trisakti tidak menjadi kendala dalam pelaksanaan kegiatan karena seluruh persiapan telah dilakukan secara matang sebelum hari pelaksanaan.

Tabel 1. Hasil Pre-Test dan Post-Test Peserta Pelatihan Fun Pastry dan Hygiene Sanitasi

No	Indikator Penilaian	Rata-rata Pre-Test (%)	Rata-rata Post-Test (%)	Peningkatan (%)
1	Pemahaman tentang kebersihan diri dalam pengolahan makanan	58	89	31
2	Pemahaman tentang sanitasi peralatan memasak	55	87	32
3	Pengetahuan mengenai keamanan pangan	60	90	30
4	Pengenalan bahan dan alat pastry	62	91	29
5	Pemahaman tahapan pembuatan pastry sederhana	57	88	31
	Rata-rata	58,4	89,0	30,6

Sumber: Data diolah oleh Tim PKM (2026)

Hasil pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Rata-rata nilai peserta meningkat dari 58,4% sebelum pelatihan menjadi 89,0% setelah pelatihan atau mengalami peningkatan sebesar 30,6%. Peningkatan tertinggi terlihat pada indikator pemahaman sanitasi peralatan memasak (32%) dan kebersihan diri dalam pengolahan makanan (31%). Hasil tersebut menunjukkan bahwa materi hygiene sanitasi dan fun pastry yang disampaikan melalui metode ceramah interaktif, demonstrasi, dan praktik langsung mampu meningkatkan pemahaman peserta secara efektif. Temuan ini mengindikasikan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman langsung sangat sesuai diterapkan pada siswa autis karena memudahkan mereka memahami konsep melalui aktivitas yang konkret dan menyenangkan.

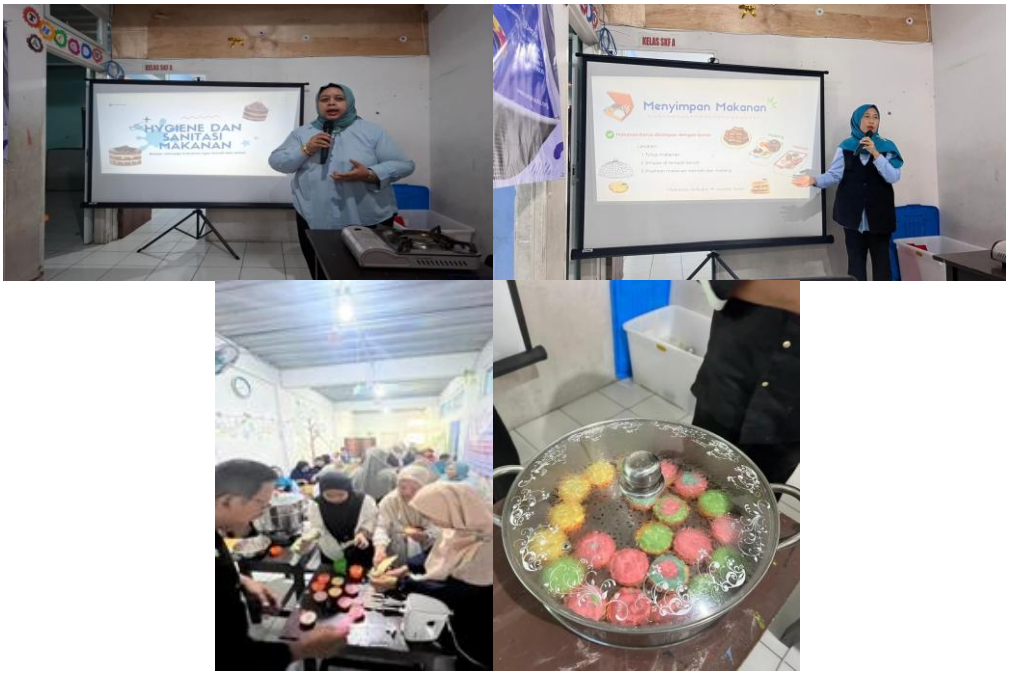
Tabel 2. Tingkat Kepuasan Peserta terhadap Kegiatan PKM

No	Aspek yang Dinilai	Sangat Puas (%)	Puas (%)	Cukup Puas (%)	Kurang Puas (%)
1	Kesesuaian materi dengan kebutuhan peserta	80	20	0	0
2	Kompetensi narasumber	85	15	0	0
3	Metode penyampaian materi	75	25	0	0
4	Kegiatan praktik fun pastry	90	10	0	0
5	Manfaat kegiatan bagi peserta	88	12	0	0
6	Fasilitas dan sarana pelatihan	78	22	0	0
	Rata-rata	82,7	17,3	0	0

Sumber: Data diolah oleh Tim PKM (2026)

Berdasarkan hasil evaluasi kepuasan peserta, diperoleh rata-rata tingkat kepuasan sebesar 82,7% pada kategori sangat puas dan 17,3% pada kategori puas. Tidak terdapat

peserta yang memberikan penilaian cukup puas maupun kurang puas. Aspek yang memperoleh nilai tertinggi adalah kegiatan praktik fun pastry dengan tingkat kepuasan sebesar 90%, diikuti oleh manfaat kegiatan bagi peserta sebesar 88% dan kompetensi narasumber sebesar 85%. Hasil ini menunjukkan bahwa peserta menilai kegiatan pelatihan sangat bermanfaat, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan mereka. Tingginya tingkat kepuasan juga mencerminkan keberhasilan tim PKM dalam merancang kegiatan yang interaktif, aplikatif, dan mudah dipahami oleh siswa autis, orang tua, serta guru pendamping. Dengan demikian, program ini berpotensi untuk dikembangkan secara berkelanjutan sebagai salah satu bentuk pemberdayaan dan peningkatan keterampilan vokasional bagi penyandang autisme.



Gambar 1. Penyuluhan PKM
Sumber: Tim PKM (2026)

Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan pengetahuan peserta mengenai hygiene sanitasi serta meningkatkan keterampilan dasar pengolahan makanan melalui kegiatan fun pastry. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran partisipatif dan berbasis praktik sangat efektif diterapkan pada siswa autis karena mampu meningkatkan keterlibatan, pemahaman, dan keterampilan peserta secara langsung. Selain itu, keterlibatan orang tua dan guru pendamping memberikan dampak positif terhadap keberlanjutan program karena materi dan keterampilan yang diperoleh dapat terus dipraktikkan setelah kegiatan berakhir. Oleh karena itu, program serupa perlu dikembangkan secara berkelanjutan dengan variasi materi keterampilan vokasional lainnya untuk mendukung peningkatan kemandirian dan kualitas hidup penyandang autisme.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) berupa *Pelatihan Fun Pastry dan Hygiene Sanitasi bagi Siswa Autis, Orang Tua serta Guru BLK di Rumah Autis Depok* telah terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Kegiatan ini diikuti oleh 30 peserta yang terdiri atas 10 siswa autis, 10 orang tua siswa, serta 10 kepala sekolah dan guru pendamping. Melalui penyampaian materi hygiene sanitasi dan praktik fun pastry, peserta memperoleh pengetahuan mengenai pentingnya kebersihan dan keamanan pangan serta keterampilan dasar dalam pengolahan makanan.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta yang ditunjukkan melalui perbandingan nilai pre-test dan post-test. Selain itu, peserta mampu memahami prinsip-prinsip hygiene sanitasi, mengenali alat dan bahan pengolahan makanan, serta mempraktikkan tahapan pembuatan produk pastry sederhana. Bagi siswa autis, kegiatan ini juga memberikan manfaat dalam melatih kemampuan motorik halus, konsentrasi, kreativitas, serta kemampuan mengikuti instruksi secara bertahap. Sementara itu, orang tua dan guru pendamping memperoleh wawasan dan keterampilan yang dapat digunakan untuk mendukung proses pembelajaran dan pengembangan kemandirian siswa secara berkelanjutan. Tingkat kepuasan peserta yang tinggi menunjukkan bahwa metode pelatihan berbasis praktik (*learning by doing*) merupakan pendekatan yang efektif dalam meningkatkan keterlibatan dan pemahaman peserta. Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, tetapi juga memberikan kontribusi positif dalam upaya pemberdayaan penyandang autisme melalui pengembangan keterampilan vokasional yang bermanfaat bagi kehidupan sehari-hari dan kemandirian di masa depan.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, disarankan agar program pelatihan keterampilan vokasional bagi siswa autis dapat dilaksanakan secara berkelanjutan dengan materi yang lebih beragam, seperti bakery, tata boga dasar, pengemasan produk, kewirausahaan sederhana, dan pelayanan makanan dan minuman. Program yang berkesinambungan diharapkan dapat meningkatkan kompetensi dan kesiapan siswa autis dalam menghadapi kehidupan yang lebih mandiri. Selain itu, keterlibatan orang tua dan guru pendamping perlu terus diperkuat melalui pelatihan lanjutan dan kegiatan pendampingan yang terstruktur sehingga proses pembelajaran dapat berlangsung secara konsisten di rumah maupun di lingkungan sekolah. Kolaborasi antara institusi pendidikan, perguruan tinggi, lembaga sosial, dan dunia usaha juga perlu ditingkatkan untuk memperluas kesempatan pengembangan keterampilan dan pemberdayaan ekonomi bagi penyandang autisme.

Untuk kegiatan pengabdian berikutnya, disarankan dilakukan evaluasi jangka panjang guna mengukur keberlanjutan penerapan keterampilan yang telah diperoleh peserta. Dengan adanya monitoring dan pendampingan yang berkelanjutan, manfaat program diharapkan dapat dirasakan secara lebih optimal serta memberikan dampak yang lebih luas terhadap peningkatan kualitas hidup dan kemandirian siswa autis.

KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis menyatakan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan dalam pelaksanaan kegiatan, penyusunan, maupun publikasi artikel ini. Seluruh penulis memiliki komitmen untuk menyajikan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat secara objektif dan bertanggung jawab.

PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN BUATAN

Dalam penyusunan artikel ini, penulis menggunakan teknologi kecerdasan buatan (Artificial Intelligence/AI) secara terbatas untuk membantu penyempurnaan tata bahasa, struktur kalimat, dan kejelasan penyajian naskah. Seluruh substansi, data kegiatan, analisis, interpretasi hasil, serta tanggung jawab akademik atas isi artikel tetap berada pada penulis.

DAFTAR PUSTAKA

Ara, Z., Ganguly, A., Peppard, D., Chung, D., Vucetic, S., Motti, V. G., & Hong, S. R. (2024). Collaborative Job Seeking for People with Autism: Challenges and Design Opportunities. *Proc SIGCHI Conf Hum Factor Comput Syst*, 73. doi: 10.1145/3613904.3642197.

Azanaw, J., Gebrehiwot, M., & Dagne, H. (2019). Factors associated with food safety practices among food handlers: Facility-based cross-sectional study. *BMC Research Notes*, 12(683), 1–6. https://doi.org/10.1186/s13104-019-4702-5

Insfran-Rivarola, A., Tlapa, D., Limon-Romero, J., & Baez-Lopez, Y. (2020). A systematic review and meta-analysis of the effects of food safety and hygiene training on food handlers. *Foods*, 9(9), 1169. https://doi.org/10.3390/foods9091169

Kourtesis, P., Kouklari, E. C., Roussos, P., Mantas, V., Papanikolaou, K., Skaloumbakas, C., & Pehlivanidis, A. (2023). Virtual reality training of social skills in autism spectrum disorder. *Behavior Science (Basel)*, 13(4), 336. https://doi.org/ 10.3390/bs13040336.

Nicholas, D. B., Attridge, M., Zwaigenbaum, L., & Clarke, M. (2018). Vocational support approaches in autism spectrum disorder: A synthesis review of the literature. *Autism*, 22(1), 3–16. https://doi.org/10.1177/1362361313516548

Wehman, P., Schall, C., Brooke, V., Graham, C., McDonough, J., Brooke, A., Ham, W., Lau, S., Allen, J., & Avellone, L. (2020). Employment for adults with autism spectrum disorders: A retrospective review of a customized employment approach. *Research in Developmental Disabilities*, 76, 123–135.

Wang, K., Julier, S., & Cho, Y. (2022). Attention-based applications in extended reality to support autistic users: A systematic review. *IEEE Access*, 10, 15574-15593. https://doi.org/10.1109/ACCESS.2022.3147726

Young, I., Waddell, L. A., Wilhelm, B. J., & Greig, J. (2020). A systematic review and meta-regression of single group, pre-post studies evaluating food safety education and training interventions for food handlers. *Food Research International*, 128, 108711.

Clayton, D. A., & Griffith, C. J. (2019). Efficacy of food safety training interventions for food handlers. *British Food Journal*, 121(2), 430–445.

Chakravarty, S., Lundberg, M., Nikolov, P., & Zenker, J. (2020). Vocational training programs and youth labor market outcomes: Evidence from Nepal. *Journal of Develpoment Economics*, 136, 71-110. https://doi.org/10.1016/j.jdeveco.2018.09.002