

Upaya Peningkatan *Life Skills* Anak *Autism Spectrum Disorder* Melalui SENI (Singkong Enak Nambah *Income*)

Anggawati Imanniyah¹, Aida Minropa², Alex Contesa³, Okta Bima Hasanah⁴

¹Prodi S1 Pendidikan Khusus, Universitas Mercubaktijaya

²Prodi DIII Terapi Wicara, Universitas Mercubaktijaya

³Prodi DIII Keperawatan, Universitas Mercubaktijaya

⁴Prodi DIII Terapi Wicara, Universitas Mercubaktijaya

E-mail: anggaimanniyah@gmail.com¹, aidaminropa3@gmail.com²

Article History:

Received: 21 Januari 2026

Revised: 30 Januari 2026

Accepted: 01 Februari 2026

Keywords: *Autis, keripik singkong, Life skills.*

Abstract: *SLB YPPA Padang merupakan salah satu SLB khusus mendidik anak autism spectrum disorders yang ada di Kota Padang dengan jumlah siswa terbanyak di Kota Padang. Pada SLB ini selain memberikan pembelajaran akademik juga memberikan pembelajaran keterampilan dengan program soft skills untuk siswanya yang sudah menyelesaikan pendidikan SLTA. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berfokus pada pemberian in house training dan pendampingan pembuatan keripik singkong dan membantu pemasarannya. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini yaitu diharapkan siswa SLB YPPA mampu membuat keripik singkong dengan beberapa variasi rasa yang bisa dijual sehingga bisa mendatangkan income dan bisa sebagai bekal hidup nantinya. Kegiatan ini sangat penting dilakukan untuk membekali siswa SLB yang tidak bisa melanjutkan pendidikan akademik lagi yang membutuhkan kegiatan yang bisa membuat mereka merasa berguna dan bisa sebagai modal kemandirian mereka hidup di masyarakat.*

PENDAHULUAN

Autis atau dikenal juga sebagai Gangguan Spektrum Autisme (GSA) atau *Autism Spectrum Disorder* (ASD), adalah kondisi neurologis yang mempengaruhi perkembangan otak dan cara seseorang berinteraksi, berkomunikasi, dan berperilaku. Jumlah anak dengan gangguan spektrum autisme (GSA) di Kota Padang pada tahun 2024 adalah 260 orang. Anak autis ini mendapatkan pendidikan di sekolah luar biasa (SLB). Terdapat 6 SLB khusus Autis di Kota Padang, Sekolah Luar Biasa Yayasan Pengembangan Potensi Anak (SLB YPPA) merupakan salah satu Sekolah Luar Biasa yang ada di kota Padang yang memberikan layanan pendidikan kepada anak Autis. SLB YPPA terakreditasi A dari BAN-PDM. SLB YPPA ini memiliki luas 6.39 M², SLB ini melaksanakan pendidikan berupa klasikal pada siswanya dan juga memberikan layanan terapi secara pribadi.

Jumlah siswa SLB ini 69 orang yang terdiri dari 22 orang (31 %) sedang melaksanakan pendidikan Sekolah Dasar, 21 orang (30 %) sedang melaksanakan pendidikan Sekolah Menengah tingkat Pertama, 14 orang (21 %) sedang melaksanakan pendidikan pada Sekolah Menengah

Tingkat Atas (SMTA), 12 orang (18 %) sudah tamat SMTA dan tidak melakukan pendidikan secara akademik karena udah menyelesaikan pendidikan formal tingkat SMTA tetapi tidak bisa melanjutkan ke jenjang perguruan tinggi.

SLB YPPA membuat program keterampilan atau *life skill* sebagai program lanjutan bagi siswa yang sudah selesai pendidikan akademik. Program ini mengajarkan dan mengasah kemampuan siswa yang bisa dijadikan sebagai bekal hidupnya nanti di masyarakat. Setiap kelebihan yang dimiliki oleh peserta didik baik kognitif, afektif, psikomotorik, bakat dan kreatifitas, keterampilan maupun kecakapan khusus sehingga dapat menunjang kehidupannya di masyarakat. Kegiatan *lifeskill* yang diberikan seperti belajar musik, menjahit, memasak dan pengolahan barang bekas. Masing - masing kegiatan mempunyai ruangan dan guru penanggung jawab. Anak berkebutuhan khusus dapat menikmati hidupnya, dan tidak dipandang sebelah mata oleh orang lain.

Pembelajaran *life skill* ini dilaksanakan pada waktu yang bersamaan dengan pembelajaran akademik. Penanggung jawab dari kegiatan belajar *life skill* ini adalah ibu Kepala SLB yaitu ibu Rini Yanti, S.Pd dan setiap program ada koordinatornya, khusus untuk koordinator belajar memasak adalah ibu Nori Susilawati, S.Pd. Koordinator belajar memasak mengajarkan murid hanya membuat makanan dari buku resep. Belajar memasak di mulai dari tahun pelajaran 2021-2022. Kegiatan belajar memasak ini dilaksanakan 2 kali dalam seminggu. Jenis masakan yang pernah dibuat oleh siswa SLB YPPA antara lain, nasi goreng, mihun goreng, bakwan jagung dan keripik balado.

Berdasarkan hasil observasi tim peneliti yang dilakukan pada Selasa tanggal 27 Mei 2025 didapatkan data bahwa khusus untuk belajar memasak guru koordinator mengajarkan hanya mengikuti buku resep makanan yang sudah ada karena latar belakang pendidikan gurunya bukan dari tataboga. Keripik balado dari olahan singkong yang di buat oleh siswa rasanya cukup enak di puji oleh pembeli. Saat ini pembeli kepripi balado baru dari orang tua siswa yang datang menjemput anak ke sekolah. Sekolah ingin mengembangkan usaha keripik balado ini tetapi belum percaya diri karena pengajar memasaknya belum begitu trampil dan hasil masakan belum memiliki tempat pemasarannya. Berdasar informasi ini tim peneliti tertarik melakukan pengabdian di SLB YPPA ini.

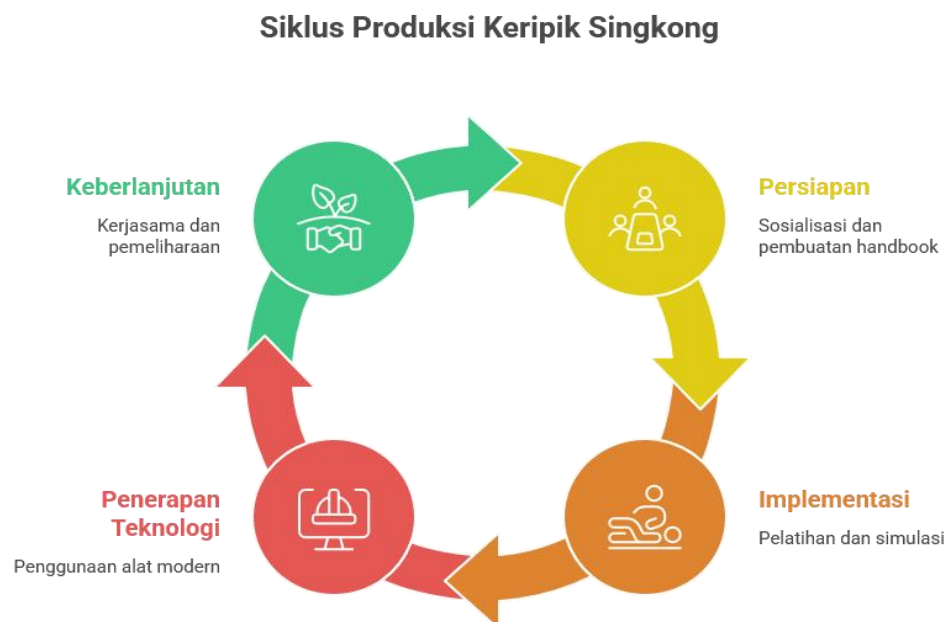
Kegiatan pengabdian masyarakat yang akan dilakukan dengan inovasi yaitu melakukan *in house training* kepada koordinator belajar memasak dan siswa SLB yang akan memasak keripik singkong dengan inovasi hasil keripik singkong dengan rasa yang kreatif. Bahan memasak keripik murah harganya dan mudah di dapat mudah cara membuatnya dan keripik tahan dalam beberapa minggu. Diharapkan setelah ini guru koordinator bertambah terampil mengajar dan siswa menjadi lebih terampil memasak keripik singkong dan hal ini bisa menjadi bekal hidup mandiri nantinya. Keterampilan-keterampilan ini penting untuk membantu anak autis menjadi lebih mandiri dan dapat berpartisipasi lebih aktif dalam kehidupan sehari-hari.

Permasalahan yang dirasakan oleh SLB YPPA dalam pembuatan keripik singkong meliputi (1) Bidang produksi dengan kegiatan memasak keripik singkong baru dijadwalkan 2 kali seminggu dan hasilnya baru baru sebatas untuk di konsumsi pada saat itu. Keripik singkong yang dibuat baru satu rasa yaitu keripik balado. Bahan yang digunakan adalah singkong biasa yang di beli di pasar (2) Manajemen usaha dengan jumlah siswa pada SLB YPPA sebanyak 69 Orang, 12 orang (18 %) diantaranya sudah tidak melakukan pendidikan secara akademik dan hanya melakukan kegiatan belajar *life skills* saja seperti belajar musik, menjahit, memasak dan pengolahan barang bekas. Khusus untuk kegiatan memasak dan hasilnya hanya untuk di konsumsi untuk saat itu saja. Kegiatan memasak hanya di dampingi oleh guru saja sehingga

hasilnya belum maksimal. Siswa yang sudah yang sudah tidak mendapatkan pembelajaran akademik untuk melanjutkan pendidikan yang lebih di luar SLB tidak bisa karena tidak lulus asesmen yang dilakukan oleh perguruan tinggi. Sehingga mereka tidak ada kegiatan dan merasa tidak berguna sehingga kemungkinan akan timbul rasa rendah diri dari siswa tersebut (3) Pemasaran (hulu hilir usaha) Sekolah belum menjual secara maksimal hasil masakan yang di buat oleh siswa. Biasanya hasil masakan baru di jual kepada orang tua yang mau membeli makanan tersebut atau di konsumsi pada saat itu saja, kemasan sederhana dan kurang menarik serta hasil produk belum pernah di promosikan baik dengan promosi biasa ataupun dengan media sosial dan belum terdapat kerjasama atau akses permodalan dengan berbagai pihak oleh pengusaha sehingga pemasaran menjadi terbatas hanya pada konsumen yang mau saja.

METODE

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra terdiri dari beberapa tahap sebagai berikut: **Persiapan:** Sosialisasi dan FGD kegiatan dengan mitra, Membuat handbook memasak keripik singkong dengan rasa yang bervariasi, **Tahap Implementasi (Mengadakan *in house training*):** (1) Edukasi pemilihan bahan baku yang benar (2) Pelatihan cara memasak keripik singkong (3) Pelatihan pengelolaan manajemen usaha keripik singkong (4) Melaksanakan simulasi dan demonstrasi pembuatan keripik singkong (5) Memberikan bantuan fasilitas penunjang memasak keripik singkong. **Penerapan Teknologi:** (1) Membuat visual produk untuk di promosikan (2) Demonstrasi memasak keripik singkong dan penggunaan alat memasak keripik yang modern seperti mesin penghalus bumbu dan pengiris singkong Pembinaan dan pendampingan siswa serta guru dalam memasak keripik singkong **Keberlanjutan Program:** Kerjasama dalam pemeliharaan program dan Tetap menjaga kualitas rasa keripik singkong



Gambar 1. Siklus Produksi Keripik Singkong

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat sudah dilaksanakan pada hari Rabu tanggal 7 November 2025 jam 08.30-15.00 WIB di SLB Khusus Autis YPPA Padang. Kegiatan ini dihadiri oleh semua Tim Pengabdian, Kepala Sekolah SLB YPPA, guru penanggung jawab tata boga 2 orang dan anak autis yang melaksanakan terapi di SLB YPPA Padang. Hasil dari kegiatan ini adalah sebagai berikut, Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi 5 tahap yaitu: (1) Tahap pengenalan: Setelah memberi salam dan perkenalan moderator terlebih dahulu menyampaikan maksud dan tujuan diberikan simulasi sebelum materi disampaikan oleh presenter. Kemudian moderator menyarankan peserta untuk tenang dan menyampaikan materi. (2) *In house training* pembuatan memasak keripik, pada tahap ini dilakukan pelatihan dengan memberikan materi sebagai berikut: pengertian keripik singkong, manfaat keripik singkong, pemilihan bahan baku dilakukan pemilihan singkong yang berkualitas, seperti usia panen yang tepat dan kondisi yang segar, pengupasan dan pencucian: Kupas kulit singkong sampai benar-benar bersih untuk menghindari rasa pahit dan warna gosong, lalu cuci hingga tidak ada tanah atau kotoran, pengirisan: iris singkong tipis-tipis secara merata menggunakan alat pengiris untuk memastikan ketebalan yang seragam, perendaman: rendam irisan singkong dalam air yang sudah dicampur soda kue dan garam. Tujuannya untuk menghilangkan pati, membuat keripik renyah, dan mencegah gosong.



Gambar.2: Foto *In house training*

Dari hasil kegiatan pemberian materi diharapkan pengetahuan dan pemahaman guru dan anak autis dapat meningkat tentang penanganan cara pembuatan keripik. (a) Proses penggorengan: Panaskan minyak goreng dalam jumlah banyak. Goreng irisan singkong hingga berwarna kuning keemasan dan matang merata dengan api sedang cenderung besar. Hindari menggoreng terlalu lama agar tidak gosong. (b) Penirisan dan pendinginan: Tiriskan keripik yang sudah matang dengan baik. Biarkan dingin sebelum dikemas untuk menjaga kerenyahnya. (c) Pemberian rasa keripik **Bumbu dasar**: Campurkan garam, bawang putih halus, dan bumbu lainnya sesuai selera. Tambahkan bumbu saat singkong sudah agak kering atau setelah digoreng. **Variasi rasa**: Latih peserta untuk berkreasi dengan berbagai bumbu, seperti rasa pedas, keju, atau cokelat, untuk menghasilkan variasi rasa yang menarik minat konsumen (c) Pengemasan dan pebelan (d) Pengemasan dengan tepat untuk memperpanjang daya simpan keripik dan menutup kemasan dengan rapat.



Kegiatan pelatihan pembuatan keripik singkong yang dilaksanakan melibatkan dua orang guru pendamping anak autisme serta tujuh orang peserta didik dengan spektrum autisme. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk memberikan pengalaman belajar yang bermakna melalui aktivitas praktik yang dapat melatih keterampilan motorik halus, konsentrasi, serta meningkatkan kemandirian anak dalam kegiatan sehari-hari. Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan untuk menumbuhkan minat berwirausaha sederhana yang dapat dikembangkan di kemudian hari.

Pelatihan dimulai dengan pemberian materi teori mengenai bahan dan alat yang digunakan, tahapan proses pembuatan keripik singkong, serta pentingnya menjaga kebersihan dan keselamatan saat memasak. Guru pendamping berperan penting dalam menjembatani komunikasi dan membantu anak-anak memahami instruksi secara bertahap. Metode pembelajaran yang digunakan mengacu pada pendekatan belajar visual dan kinestetik, yang dikenal efektif bagi anak-anak dengan spektrum autisme. Dengan demikian, setiap anak dapat belajar melalui pengamatan langsung dan aktivitas fisik, bukan hanya instruksi verbal.

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik langsung membuat keripik singkong. Anak-anak dilibatkan dalam setiap tahap, mulai dari mengupas singkong, memotong tipis, menggoreng, hingga memberikan bumbu sesuai variasi rasa, seperti rasa original, balado, bawang putih, barbeque, dan varian lainnya. Aktivitas ini memberikan stimulasi multisensori — mencakup aspek visual, sentuhan, dan penciuman yang menurut teori Sensory Integration oleh Ayres (2012), dapat membantu anak autisme dalam mengembangkan kemampuan sensori-motorik serta menstabilkan respon terhadap rangsangan lingkungan.

Keterlibatan dua guru pendamping dalam kegiatan ini sangat berperan dalam memastikan proses belajar berlangsung dengan aman, terarah, dan sesuai dengan kebutuhan masing-masing anak. Guru juga membantu memberikan reinforcement positif berupa pujian dan dorongan, sesuai dengan prinsip behavioristik dari Skinner (2003), yang menekankan pentingnya penguatan positif dalam membentuk perilaku adaptif. Dengan cara ini, anak-anak termotivasi untuk menyelesaikan setiap tahap kegiatan dan merasa bangga atas hasil yang mereka capai.

Selama kegiatan berlangsung, terlihat bahwa anak-anak menunjukkan antusiasme tinggi dan berpartisipasi aktif. Mereka mampu bekerja sama dalam kelompok kecil, berbagi tugas sederhana, serta menunjukkan peningkatan dalam konsentrasi dan koordinasi motorik halus. Aktivitas memasak yang dilakukan secara berulang juga membantu memperkuat kemampuan

mengikuti instruksi dan rutinitas, yang merupakan aspek penting dalam proses pembelajaran bagi anak autis.

Dari segi hasil, produk keripik singkong yang dihasilkan memiliki kualitas rasa yang beragam dan menarik. Anak-anak juga merasa senang dapat mencicipi hasil karya mereka sendiri. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan tidak hanya memberikan manfaat dari sisi keterampilan praktis, tetapi juga dari aspek psikologis, seperti peningkatan rasa percaya diri, kemandirian, dan kepuasan diri.

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan keripik singkong ini dapat dikatakan berhasil mencapai tujuannya. Melalui pendekatan pembelajaran yang sesuai dengan karakteristik anak autis serta dukungan guru pendamping, kegiatan ini menjadi sarana efektif dalam mengembangkan potensi anak secara holistik baik dari aspek kognitif, motorik, sosial, maupun emosional.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik singkong bagi anak-anak dengan spektrum autisme yang didampingi oleh dua orang guru berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi peserta. Pelatihan yang diawali dengan pemberian materi dan dilanjutkan dengan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan motorik halus, konsentrasi, serta kemandirian anak. Melalui variasi rasa seperti original, balado, bawang putih, barbeque, dan lainnya, anak-anak memperoleh pengalaman belajar yang menyenangkan, bermakna, dan aplikatif.

Kegiatan ini juga memperlihatkan bahwa pembelajaran berbasis praktik dengan dukungan pendekatan visual, kinestetik, serta penguatan positif dapat membantu anak autis beradaptasi dengan lebih baik dalam proses belajar. Peran guru pendamping sangat penting dalam memberikan arahan, dukungan emosional, serta memastikan setiap anak dapat berpartisipasi sesuai dengan kemampuannya. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya memberikan manfaat dari sisi keterampilan praktis, tetapi juga berkontribusi terhadap perkembangan sosial-emosional dan rasa percaya diri anak. Secara umum, pelatihan ini dapat dijadikan contoh kegiatan pengabdian masyarakat yang inklusif dan edukatif, karena mampu mengintegrasikan aspek pembelajaran, keterampilan hidup, dan pemberdayaan anak berkebutuhan khusus secara seimbang.

Saran untuk kegiatan berkelanjutan: diharapkan kegiatan pelatihan seperti ini dapat dilaksanakan secara berkelanjutan dan terprogram, agar anak-anak dapat terus mengasah keterampilan dan membangun rutinitas positif. Variasi produk dan inovasi perlu dilakukan pengembangan variasi produk makanan ringan lainnya untuk menambah pengalaman dan meningkatkan kreativitas anak. Pendampingan guru dan orang Tua diperlukan keterlibatan aktif guru dan orang tua dalam setiap kegiatan, agar dukungan dan pembiasaan dapat dilanjutkan di rumah maupun di sekolah. Peningkatan fasilitas dan media belajar penggunaan media pembelajaran visual seperti gambar, video, dan alat bantu sensorik perlu ditingkatkan agar proses belajar semakin mudah dipahami anak autis. Penguatan aspek kewirausahaan kegiatan dapat dikembangkan menjadi pelatihan kewirausahaan sederhana, sehingga hasil produk seperti keripik singkong dapat dipasarkan sebagai bentuk apresiasi terhadap karya anak-anak.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Penulisan ini dapat terwujud dan terselesaikan dengan baik karena adanya bantuan dari berbagai macam pihak, terima kasih kepada:

1. Ketua Yayasan Mercubaktijaya beserta jajarannya.
2. Rektor Universitas Mercubaktijaya beserta seluruh civitas akademika.
3. Pihak terkait yang telah membantu dalam kelancaran pelaksanaan pegabdian kepada masyarakat.

Dalam penyusunan ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan karena keterbatasan pengetahuan. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat dan dapat menjadi salah satu bahan informasi pengetahuan bagi para pembaca sekalian

DAFTAR REFERENSI

- Hesti Febriani. Penanganan Dini Autis Spectrume Disorder. Yogyakarta: Diva Press Group Jogjakarta; 2018.
- Rini Yanti. Empat Kompetensi Dipersiapkan Pada Anak Berkebutuhan Khusus. Padang; 2021.
- Ketut N, Pebrianti R, Nyoman N, Rianti A, Kadek N, Susaraswati IM. Pendidikan Keterampilan (Soft Skill) Bagi Anak-Anak Berkebutuhan Khusus. 2022.
- Susi Ria Panjaitan. Persiapan Kemandirian Anak Autis. Yogyakarta: Rumah Mandiri Press; 2024.
- Rahayu E dan NIM. Pengembangan Soft Skill. sekarmita; 2011.
- Prihatin E, Diana I, Permana J. Model Manajemen Pendidikan Life Skill pada Anak Berkebutuhan Khusus.
- Minropa A, Fridalni N, Widya N. Hubungan Tempat Terapi Dengan Kemajuan Terapi Anak Autis di Kota Padang Tahun 2015 [Internet]. 2016 [cited 2025 Jun 18]. Available from: <http://repository.mercubaktijaya.ac.id/3/1/HUBUNGAN%20TEMPAT%20TERAPI%20DENGAN%20KEMAJUAN%20TERAPI%20ANAK%20AUTIS.pdf>