

Pengembangan Keterampilan Kuliner Adaptif Melalui *Experiential Learning*: Studi Kasus Pembuatan *Sandwich* Pada Siswa Berkebutuhan Khusus Di Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama

Development Of Adaptive Culinary Skills Through Experiential Learning: A Case Study Of Sandwich Making For Students With Special Needs At Alam Asatama Integrated Islamic Special School

Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo ^{1*}, Zulfa Aisyah Shubhiyah ², Rayhan Hudatama Khoirurrobby ², Ihsan Marvel Khoirullah ²

¹Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, 55198, Indonesia.

²Universitas Negeri Yogyakarta, 55281, Indonesia.

¹dodikprakoso@stipram.ac.id*; ²zulfaaisyah.2021@student.uny.ac.id, ²rayhanhudatama.2021@student.uny.ac.id,

*Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo [081326025858]

Abstrak

Penelitian studi kasus ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengembangan keterampilan kuliner melalui model *experiential learning* dalam pembelajaran keterampilan membuat *sandwich* bagi siswa berkebutuhan khusus dengan beragam disabilitas di Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama Cangkringan Sleman Yogyakarta. Data dikumpulkan melalui observasi partisipan dan wawancara semi-terstruktur dengan guru pendamping, serta dokumentasi pembelajaran. Analisis data kualitatif menunjukkan bahwa guru secara aktif mengimplementasikan siklus *experiential learning* dan melakukan berbagai adaptasi (visualisasi, instruksi bertahap, dan bantuan individual) untuk mengakomodasi kebutuhan belajar siswa. Persepsi guru mengungkapkan bahwa pendekatan ini efektif dalam meningkatkan keterlibatan siswa, pemahaman langkah-langkah, dan pengembangan kemandirian fungsional serta keterampilan motorik halus. Penelitian ini menyimpulkan bahwa *experiential learning* merupakan pendekatan yang relevan dan bermanfaat dalam pengembangan keterampilan kuliner adaptif bagi siswa berkebutuhan khusus, dengan penekanan pada adaptasi yang cermat dan dukungan individual.

Kata Kunci: Analisis kualitatif, *Experiential Learning*, Pengembangan Keterampilan Kuliner Adaptif, Siswa Berkebutuhan Khusus, Studi Kasus.

Abstract

This case study research aims to describe the development of culinary skills through experiential learning model in learning sandwich making skills for students with special needs with various disabilities at Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama Cangkringan Sleman Yogyakarta. Data were collected through participant observation and semi-structured interviews with accompanying teachers, as well as learning documentation. Qualitative data analysis showed that teachers actively implemented the experiential learning cycle and made various adaptations (visualization, gradual instruction, and individual assistance) to accommodate students' learning needs. Teachers' perceptions reveal that this approach is effective in improving student engagement, understanding of steps, and development of functional independence and fine motor skills. This study concludes that experiential learning is a relevant and useful approach in the development of adaptive culinary skills for students with special needs, with an emphasis on careful adaptation and individualized support.

Keywords: *Qualitative analysis, Experiential Learning, Adaptive Culinary Education, Students with Special Needs, Case Study.*

• Pendahuluan

Era ekonomi kreatif menuntut generasi muda yang tidak hanya memiliki keterampilan teknis, tetapi juga kemandirian, kreativitas, dan karakter yang kuat (Florida, 2003). Pendidikan menurut Lase (2019), memiliki peran krusial dalam membekali peserta didik dengan kompetensi yang relevan untuk menghadapi tantangan dan peluang di masa depan. Salah satu bidang pendidikan yang berpotensi besar dalam mengembangkan aspek-aspek tersebut adalah pendidikan kuliner. Pendidikan kuliner tidak hanya sekadar kemampuan memasak, namun pendidikan kuliner juga menawarkan ruang untuk melatih keterampilan motorik, pemecahan masalah, kerja sama tim, serta menumbuhkan inovasi melalui eksplorasi rasa dan presentasi hidangan (Cousins et al., 2019; Handayani et al., 2017).

Pendidikan kuliner menjadi semakin relevan, terutama bagi peserta didik (siswa) berkebutuhan khusus yang seringkali menghadapi keterbatasan dalam mengakses pendidikan dan pelatihan konvensional (Ainscow, 2020 ; Diahwati et al., 2016). Pengembangan keterampilan kuliner melalui pendidikan kuliner dapat membuka peluang bagi siswa berkebutuhan khusus untuk mengembangkan kemandirian fungsional, meningkatkan rasa percaya diri, dan bahkan membuka jalan menuju partisipasi dalam dunia kerja atau kewirausahaan (Prasetya et al., 2024; Azad et al., 2018). Diperlukan metode pembelajaran yang efektif dan adaptif untuk memastikan siswa berkebutuhan khusus dapat terlibat secara optimal dan memperoleh manfaat maksimal dari pengembangan keterampilan kuliner (Purwanti & Nurwati, 2023; Browder et al., 2014).

Experiential learning atau pembelajaran berbasis pengalaman merupakan salah satu pendekatan pembelajaran yang dinilai efektif dalam memfasilitasi pembelajaran yang bermakna dan kontekstual (Kolb, 2014). Teori *experiential learning* menurut Kolb (2014), menekankan siklus belajar melalui pengalaman konkret, observasi reflektif, konseptualisasi abstrak, dan eksperimentasi aktif. Pengembangan keterampilan kuliner yang disampaikan melalui *experiential learning* memungkinkan siswa berkebutuhan khusus untuk belajar melalui praktik langsung, eksperimen dengan bahan dan teknik, serta merefleksikan hasil dari tindakan mereka. Pendekatan ini diyakini dapat meningkatkan keterlibatan siswa, pemahaman konsep, dan retensi keterampilan (Dewey, 1938; Wilson & Beard, 2013).

Penelitian mengenai pengembangan keterampilan kuliner bagi siswa berkebutuhan khusus dengan metode *experiential learning* masih relatif terbatas, terutama yang secara spesifik meneliti pengembangan keterampilan hidup dasar seperti membuat *sandwich*. Keterampilan membuat *sandwich* merupakan keterampilan fungsional yang penting untuk kemandirian sehari-hari dan dapat menjadi langkah awal dalam mengembangkan minat dan keterampilan kuliner yang lebih kompleks. Oleh karena itu, penelitian studi kasus ini bertujuan untuk mengeksplorasi penerapan model *experiential learning* dalam pembelajaran keterampilan membuat *sandwich* pada siswa berkebutuhan khusus di Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama Cangkringan Sleman Yogyakarta. Sekolah ini merupakan sekolah inklusi yang memiliki komitmen dalam memberikan pendidikan yang relevan dan memberdayakan bagi siswa dengan berbagai kebutuhan. Studi kasus yang digunakan dalam ini diharapkan dapat memberikan wawasan mendalam mengenai efektivitas dalam pengembangan keterampilan kuliner adaptif melalui

experiential learning, serta implikasinya terhadap kemandirian dan potensi pengembangan diri siswa berkebutuhan khusus di era ekonomi kreatif.

Empat teori yang relevan mendasari penelitian ini ditambah enam kajian literatur rujukan, sebagaimana di bawah ini:

- Teori Pembelajaran Berbasis Pengalaman (*Experiential Learning Theory*) oleh David A. Kolb (2014): Teori ini menjelaskan siklus belajar empat tahap: pengalaman konkret, observasi reflektif, konseptualisasi abstrak, dan eksperimentasi aktif. Penelitian ini relevan untuk memahami bagaimana siswa berkebutuhan khusus belajar melalui praktik langsung membuat *sandwich* dan merefleksikan pengalaman mereka.
- Teori Konstruktivisme (Piaget & Duckworth, 1970; Vygotsky & Cole, 1978): Teori ini menekankan bahwa siswa membangun pengetahuan secara aktif melalui interaksi dengan lingkungan dan pengalaman. Siswa berkebutuhan khusus dalam konteks kuliner, akan membangun pemahaman tentang bahan, alat, dan teknik melalui keterlibatan langsung.
- Teori Pembelajaran Sosial (Bandura & Walters, 1977): Teori ini menyoroti peran observasi, imitasi, dan pemodelan dalam pembelajaran. Siswa berkebutuhan khusus dapat belajar keterampilan membuat *sandwich* melalui observasi demonstrasi dan interaksi dengan guru atau teman sebaya.
- Teori Konsep Kemandirian Fungsional (Browder et al., 2014): Kemampuan untuk melakukan aktivitas sehari-hari secara mandiri merupakan tujuan penting dalam pendidikan siswa berkebutuhan khusus. Pembelajaran keterampilan membuat *sandwich* secara langsung berkontribusi pada pengembangan kemandirian ini.

Enam kajian literatur dari penelitian terdahulu secara empiris disertakan untuk membantu mengarahkan kerangka penelitian sebagaimana di bawah ini:

Tabel 1. Kajian Literatur No.	Judul Artikel, Peneliti, Tahun Penelitian	Hasil
1.	Partners in School: An Innovative Parent-Teacher Consultation Model for Children with Autism Spectrum Disorder. (Azad et al., 2018).	Penelitian ini menyoroti korelasi antara perubahan dalam cara berkomunikasi antara orang tua dan guru dapat memberikan hasil yang berbeda terhadap anak (peserta didik). Konsultasi komunikasi dalam penelitian ini menargetkan kolaborasi antara keluarga-sekolah untuk anak-anak dengan gangguan spektrum autisme.

2.	A Meta-Analysis of Video Modeling and Video Self-Modeling Interventions for Children and Adolescents with Autism Spectrum Disorders. (Bellini & Akullian, 2007)	Studi ini menunjukkan bahwa pemodelan video mandiri (VSM) adalah strategi intervensi yang efektif untuk mengatasi fungsi perilaku, keterampilan komunikasi sosial, dan keterampilan fungsional pada anak-anak dan remaja yang didiagnosis dengan gangguan spektrum autisme. Hasil juga menunjukkan bahwa prosedur ini mendorong perolehan keterampilan yang diperoleh melalui prosedur ini dipertahankan dan ditransfer antara orang dan pengaturan. Hasilnya menunjukkan bahwa strategi intervensi VSM dan pemodelan video memenuhi persyaratan penunjukan sebagai praktik berbasis bukti.
3.	Keterampilan Sosial Siswa Berkebutuhan Khusus di Sekolah Dasar Inklusi. (Diahwati et al., 2016)	Penelitian ini menemukan beberapa fakta tentang keterampilan sosial siswa yang memiliki kebutuhan khusus di sekolah dasar inklusi. Siswa berkebutuhan khusus kelas V yang mengalami SDN inklusi memiliki kecenderungan untuk kurang adaptif, kurang dapat diterima oleh orang lain, dan kurang mampu merespon orang lain. Subjek penelitian ini keterampilan sosial siswa berkebutuhan khusus pada sekolah dasar inklusi. Secara umum, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa siswa dengan kebutuhan khusus memiliki keterampilan sosial yang berbeda. Siswa autisme cenderung memiliki keterampilan sosial yang rendah, siswa dengan ADHD (Attention Deficit Hyperactivity Disorder) cenderung memiliki beberapa aspek keterampilan sosial yang rendah, dan siswa tunagrahita cenderung memiliki keterampilan sosial yang sedang.

Sumber: Peneliti

Kajian teori dan literatur di atas berfungsi sebagai landasan konseptual dan empiris untuk memahami potensi pengembangan keterampilan kuliner adaptif melalui *experiential learning*, khususnya keterampilan membuat *sandwich*, bagi siswa berkebutuhan khusus. Penelitian ini diharapkan dapat menambah khazanah pengetahuan dalam bidang pendidikan kuliner serta memberikan implikasi praktis bagi pengembangan program pembelajaran bagi siswa berkebutuhan khusus yang lebih efektif dan inklusif.

- **Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus dengan desain deskriptif kualitatif untuk memahami secara mendalam penerapan model *experiential learning* dalam pembelajaran keterampilan membuat *sandwich* bagi siswa berkebutuhan khusus di Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama Cangkringan Sleman Yogyakarta. Subjek penelitian adalah siswa berkebutuhan khusus yang berpartisipasi dalam program pembelajaran kuliner dan guru pendamping yang terlibat dalam implementasi program tersebut.

Metode deskriptif kualitatif dipilih dalam penelitian ini dengan beberapa alasan mendasar yang relevan dengan tujuan dan fokus studi kasus mengenai penerapan *experiential learning* dalam pembelajaran kuliner adaptif bagi siswa berkebutuhan khusus.

Tujuan utama penelitian kualitatif adalah untuk memahami suatu fenomena dalam konteks alaminya secara mendalam dan menyeluruh (Cresswell, 2013; Creswell & Poth, 2016). Peneliti dalam penelitian studi kasus ini, akan menggali secara mendalam bagaimana *experiential learning* diterapkan dalam penerapan pembelajaran kuliner di Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama, bagaimana interaksi antara guru dan siswa terjadi, tantangan apa yang muncul, dan bagaimana siswa berkebutuhan khusus berpartisipasi serta mengembangkan keterampilan membuat *sandwich*. Pendekatan deskriptif kualitatif memungkinkan peneliti untuk menangkap keunikan fenomena ini secara utuh, termasuk informasi berupa nuansa dan detail data yang mungkin terlewatkan oleh metode kuantitatif.

Penelitian kualitatif lebih menekankan pada pemahaman proses, pengalaman, dan makna dari perspektif partisipan (Tisdell et al., 2025). Peneliti ingin memahami bagaimana guru memaknai penerapan *experiential learning* untuk siswa berkebutuhan khusus, bagaimana siswa berkebutuhan khusus mengalami proses belajar membuat *sandwich*, dan makna apa yang mereka peroleh dari pengalaman tersebut. Metode deskriptif kualitatif memungkinkan eksplorasi mendalam terhadap perspektif dan pengalaman individu.

Studi kasus merupakan desain penelitian kualitatif yang bertujuan untuk menyelidiki secara intensif suatu entitas tunggal atau sejumlah kecil entitas (Yin, 1981). Penelitian ini secara spesifik berfokus pada Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama dan proses pembelajaran keterampilan membuat *sandwich* bagi siswa berkebutuhan khusus di sana. Metode deskriptif kualitatif sangat sesuai untuk studi kasus karena memungkinkan peneliti untuk mengumpulkan data yang kaya dan mendalam tentang konteks dan dinamika unik dari kasus yang diteliti.

Penerapan *experiential learning* dalam konteks pengembangan keterampilan kuliner adaptif bagi siswa berkebutuhan khusus merupakan area yang belum banyak dieksplorasi secara mendalam. Metode deskriptif kualitatif menurut Fadli (2021) dan Ihalauw et al., (2023), menyatakan bahwa peneliti memiliki kemungkinan untuk melakukan eksplorasi awal, mengidentifikasi pola, dan mengembangkan pemahaman yang lebih kaya tentang fenomena ini sebelum dilakukan penelitian kuantitatif yang lebih terstruktur.

Penelitian kualitatif bersifat fleksibel dan memungkinkan peneliti untuk menyesuaikan pertanyaan penelitian dan metode pengumpulan data seiring dengan perkembangan pemahaman selama proses penelitian (Maxwell, 2013). Studi kasus pada siswa berkebutuhan khusus yang memiliki beragam kebutuhan menurut Lappa & Mantzikos (2023), memerlukan fleksibilitas untuk mengakomodasi perbedaan individual dan tantangan yang mungkin muncul selama pengumpulan data.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif selama sesi pembelajaran membuat *sandwich* untuk mencatat interaksi siswa, partisipasi aktif, dan tantangan yang dihadapi. Selain itu, dilakukan wawancara semi-terstruktur dengan guru pendamping untuk menggali informasi mengenai perencanaan, implementasi, dan evaluasi pembelajaran *experiential learning*, serta persepsi mereka terhadap perkembangan keterampilan dan kemandirian siswa.

Data observasi dianalisis secara deskriptif kualitatif melalui transkripsi catatan lapangan dan identifikasi tema-tema yang relevan dengan penerapan *experiential learning* dan pengembangan keterampilan siswa. Data wawancara juga akan ditranskripsi dan dianalisis menggunakan metode analisis tematik untuk mengidentifikasi pola dan makna terkait pengalaman guru dalam memfasilitasi pembelajaran. Triangulasi data dari observasi dan wawancara digunakan untuk meningkatkan validitas dan reliabilitas temuan penelitian. Analisis data berfokus pada implementasi prinsip-prinsip *experiential learning*, adaptasi yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan siswa berkebutuhan khusus, serta dampak pembelajaran terhadap keterampilan membuat *sandwich* dan aspek kemandirian siswa.

Berdasarkan fokus penelitian ini dapat dikembangkan sebuah teori mini secara lebih spesifik dan kontekstual. Teori mini berfungsi untuk menjembatani teori-teori besar yang digunakan, meliputi Teori *Experiential Learning*, Teori Konstruktivisme, Teori Pembelajaran Sosial, dan Teori Konsep Kemandirian Fungsional, dalam konteks pembelajaran kuliner adaptif untuk siswa berkebutuhan khusus dalam keterampilan membuat *sandwich*. Teori mini yang dihasilkan adalah: **"Model Pembelajaran Kuliner Adaptif Berbasis Pengalaman (MPKABP)"**.

• Hasil dan Pembahasan

Penelitian studi kasus ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengembangan keterampilan kuliner adaptif melalui penerapan *experiential learning* dalam pembelajaran membuat *sandwich* bagi siswa berkebutuhan khusus di Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama, mengidentifikasi adaptasi yang dilakukan, dan menganalisis persepsi guru pendamping mengenai efektivitasnya. Pengumpulan data dilakukan secara observasi partisipatif, wawancara semi-terstruktur dengan dua guru pendamping, dan dokumentasi berupa rencana pembelajaran serta catatan lapangan. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dan tematik, yang kemudian dihubungkan dengan studi literatur dan teori yang relevan.

Observasi menunjukkan bahwa guru pendamping secara sadar mengimplementasikan siklus *experiential learning* dalam pembelajaran membuat *sandwich*. Pengalaman konkret dimulai dengan mengajak siswa untuk mengamati berbagai bahan dan alat yang akan digunakan (roti, selai, pisau, talenan). Guru mendemonstrasikan langkah-langkah pembuatan *sandwich* secara visual dan verbal, dengan penekanan pada tindakan praktis. Siswa kemudian diberikan kesempatan untuk melakukan sendiri (*hands-on experience*) proses pembuatan *sandwich* dengan bimbingan.

Berdasarkan pengamatan, siswa menunjukkan antusiasme yang tinggi saat berinteraksi langsung dengan bahan dan alat. Beberapa siswa dengan disabilitas fisik memerlukan bantuan dalam memegang pisau atau mengoleskan selai, namun mereka tetap aktif berpartisipasi sesuai kemampuan mereka. Siswa dengan disabilitas intelektual tampak terbantu dengan instruksi langkah demi langkah yang disertai demonstrasi berulang.

Wawancara dilakukan kepada dua guru terpilih bernama Ibu Jasmin dan Ibu Novita,

pada Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama.

Ibu Jasmin dalam wawancara menyatakan, "Kami selalu memulai dengan menunjukkan langsung bagaimana cara membuatnya. Anak-anak berkebutuhan khusus ini lebih mudah memahami kalau mereka melihat dan merasakan sendiri. Setelah itu, mereka baru mencoba."

Ibu Novita menambahkan, "Prosesnya memang butuh kesabaran, tapi dengan memberikan mereka kesempatan mencoba berulang kali, mereka jadi lebih terampil."

Tahap observasi reflektif difasilitasi oleh guru melalui pertanyaan sederhana setelah siswa menyelesaikan satu siklus pembuatan *sandwich*, seperti "Bagaimana rasanya memotong roti?", "Apakah sulit mengoleskan selai?", atau "Apa yang kamu lakukan selanjutnya?". Guru juga memberikan umpan balik positif dan konstruktif secara individual.

Beberapa siswa dalam proses observasi reflektif merespons pertanyaan dengan jawaban verbal sederhana, sementara yang lain menunjukkan pemahaman melalui tindakan seperti, mengoreksi cara mengoleskan selai pada percobaan berikutnya.

Ibu Jasmin menjelaskan dalam wawancaranya, "Setelah mereka mencoba, kami ajak mereka untuk mengingat kembali langkah-langkahnya. Pertanyaan-pertanyaan sederhana kami ajukan untuk membantu mereka merefleksikan apa yang baru saja mereka lakukan."

Tahap konseptualisasi abstrak terjadi ketika guru membantu siswa mengidentifikasi pola dan prinsip dasar dalam pembuatan *sandwich*, seperti urutan langkah yang benar, pentingnya kebersihan, dan variasi bahan yang bisa digunakan. Hal ini sering dilakukan melalui diskusi kelompok singkat atau pengulangan instruksi utama.

Guru dalam melakukan observasi, menggunakan alat bantu visual berupa gambar urutan langkah untuk membantu siswa memahami konsep urutan pembuatan *sandwich*.

Hal ini seperti disampaikan Ibu Novita, "Kami coba bantu mereka untuk tidak hanya sekadar mengikuti, tapi juga memahami kenapa langkah-langkah itu penting. Misalnya, kenapa selai dioleskan sebelum ditutup roti."

Tahap eksperimentasi aktif terlihat ketika guru memberikan kesempatan siswa untuk mencoba membuat *sandwich* dengan sedikit variasi, misalnya menambahkan meses atau keju, atau mengulang pembuatan *sandwich* secara mandiri setelah beberapa kali bimbingan.

Dari hasil observasi, beberapa siswa menunjukkan inisiatif untuk menambahkan variasi pada *sandwich* mereka. Siswa yang sebelumnya memerlukan banyak bantuan mulai menunjukkan peningkatan kemandirian dalam menyelesaikan langkah-langkah. Hal ini dituturkan Ibu Jasmin, "Kami berikan mereka ruang untuk bereksplorasi sedikit. Ini melatih kreativitas dan juga menguji pemahaman mereka terhadap langkah-langkah dasar."

Hasil observasi dan wawancara di atas menunjukkan berbagai adaptasi dilakukan guru untuk mengakomodasi kebutuhan belajar siswa berkebutuhan khusus dengan beragam disabilitas, antara lain:

Adaptasi visual dilakukan dengan penggunaan gambar urutan langkah, contoh *sandwich*, dan label bergambar untuk bahan dan alat sangat membantu siswa dengan disabilitas intelektual dan kesulitan belajar.

Guru memberikan instruksi satu per satu dengan bahasa yang jelas dan ringkas, seringkali disertai demonstrasi berulang sebagai cara untuk memberikan instruksi secara bertahap dan sederhana.

Guru memberikan bantuan fisik dan verbal secara individual sesuai kebutuhan siswa, terutama bagi siswa dengan disabilitas fisik atau kesulitan motorik halus.

Penggunaan Alat Bantu Adaptif (Terbatas): Guru menggunakan alat bantu adaptif-sederhana seperti talenan anti-slip atau pisau dengan pegangan lebih besar sesuai kebutuhan siswa tertentu.

Proses pembuatan *sandwich* diulang beberapa kali dalam satu sesi atau antar sesi untuk memperkuat pemahaman dan keterampilan. Rutinitas yang konsisten membantu siswa dengan GSA dan disabilitas intelektual merasa lebih aman dan terprediksi.

Penting untuk dilakukan guru, memberikan pujian dan dorongan secara verbal maupun nonverbal untuk meningkatkan motivasi dan kepercayaan diri siswa.

Guru memberikan kelonggaran waktu bagi siswa untuk menyelesaikan setiap langkah sesuai kemampuan mereka.

Terkait hal ini Ibu Novita menjelaskan, "Setiap anak berbeda. Ada yang cepat mengerti dengan visual, ada yang butuh diulang-ulang. Kami harus sabar dan menyesuaikan cara mengajar kami dengan kebutuhan masing-masing."

Ibu Jasmin menambahkan, "Penting untuk memberikan dukungan kepada mereka yang cukup tanpa mengambil alih sepenuhnya. Tujuannya adalah kemandirian."

Kedua guru pendamping memiliki persepsi positif terhadap efektivitas penerapan *experiential learning* dalam pembelajaran membuat *sandwich* bagi siswa berkebutuhan khusus. Mereka meyakini bahwa pendekatan ini meningkatkan keterlibatan siswa, pemahaman konsep, dan retensi keterampilan.

Ibu Jasmin menyatakan, "Saya melihat anak-anak jadi lebih aktif dan tertarik saat mereka bisa langsung praktik. Mereka lebih mudah mengingat langkah-langkahnya karena mereka melakukannya sendiri."

Ibu Novita menambahkan, "Keterampilan membuat *sandwich* ini bukan hanya soal makanan, tapi juga melatih motorik halus, koordinasi mata dan tangan, serta kemampuan mengikuti instruksi. *Experiential learning* sangat mendukung perkembangan ini."

Kedua guru juga mengamati adanya peningkatan kemandirian pada siswa seiring berjalannya waktu. Siswa yang awalnya memerlukan banyak bantuan mulai mampu menyelesaikan beberapa langkah secara mandiri.

Ibu Jasmin menuturkan, "Awalnya mungkin mereka kesulitan, tapi dengan terus mencoba, mereka jadi lebih percaya diri dan tidak terlalu bergantung pada bantuan guru."

Ibu Novita menyampaikan, "Meskipun tantangannya ada, *experiential learning* memberikan kesempatan yang sangat baik bagi siswa berkebutuhan khusus untuk belajar keterampilan praktis yang berguna untuk kehidupan sehari-hari mereka."

Temuan pada penelitian ini sejalan dengan teori *experiential learning* Kolb (2014), yang menekankan pentingnya pengalaman langsung dan refleksi dalam proses

belajar. Penerapan siklus belajar melalui praktik membuat *sandwich* dan refleksi sederhana membantu siswa membangun pemahaman dan keterampilan. Penggunaan visual dan instruksi bertahap juga mendukung prinsip konstruktivisme yang dikemukakan oleh Piaget & Duckworth (1970), serta Vygotsky & Cole (1978), dimana siswa aktif membangun pengetahuan melalui interaksi dengan lingkungan belajar yang terstruktur. Adaptasi yang dilakukan guru, seperti visualisasi dan bantuan individual, konsisten dengan temuan penelitian sebelumnya mengenai strategi efektif dalam mengajarkan keterampilan kuliner kepada siswa dengan disabilitas intelektual dan fisik (Veneruso et al., 2022; Siperstein et al., 2014). Persepsi positif guru terhadap keterlibatan dan kemandirian siswa juga didukung oleh literatur yang menunjukkan manfaat aktivitas memasak praktik bagi siswa dengan gangguan spektrum autisme (GSA) dan kesulitan belajar (Azad et al., 2018; Veneruso et al., 2022; Lappa & Mantzikos, 2023).

Penerapan model *experiential learning* Suleman (2024), dalam pembelajaran keterampilan khusus berupa membuat *sandwich* di Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama melibatkan siklus pengalaman konkret, refleksi, konseptualisasi, dan eksperimentasi yang diadaptasi untuk memenuhi kebutuhan beragam siswa berkebutuhan khusus (Dermawan, 2018). Guru memainkan peran penting dalam memfasilitasi setiap tahap dan melakukan berbagai adaptasi untuk memastikan aksesibilitas dan partisipasi aktif siswa (Azad et al., 2018). Persepsi guru menunjukkan bahwa pendekatan ini efektif dalam meningkatkan keterampilan membuat *sandwich*, keterlibatan, dan kemandirian siswa. Temuan awal ini menggarisbawahi potensi *experiential learning* sebagai pendekatan yang relevan dan bermanfaat dalam pengembangan keterampilan kuliner adaptif bagi siswa berkebutuhan khusus.

• Kesimpulan

Studi kasus ini menunjukkan bahwa model *experiential learning* berhasil diterapkan dalam pembelajaran keterampilan membuat *sandwich* bagi siswa berkebutuhan khusus di Sekolah Luar Biasa Islam Terpadu Alam Asatama melalui siklus pengalaman konkret, refleksi, konseptualisasi, dan eksperimentasi yang terstruktur. Guru pendamping memainkan peran kunci dalam memfasilitasi proses belajar dan melakukan berbagai adaptasi yang signifikan untuk mengakomodasi kebutuhan beragam disabilitas siswa, termasuk penggunaan visual, instruksi bertahap, bantuan individual, dan penguatan positif. Persepsi guru mengindikasikan bahwa pendekatan ini efektif dalam meningkatkan keterlibatan siswa, pemahaman langkah-langkah pembuatan *sandwich*, dan yang terpenting, mengembangkan kemandirian fungsional serta keterampilan motorik halus siswa.

Saran:

Dari penelitian ini muncul beberapa saran yang dapat diterapkan di masa mendatang, antara lain:

- Sekolah dan guru perlu mengembangkan panduan praktis yang mendokumentasikan adaptasi spesifik dalam penerapan *experiential learning* untuk berbagai jenis disabilitas dalam konteks pembelajaran kuliner.
- Perlu dilakukan pelatihan berkelanjutan bagi guru mengenai strategi *experiential*

learning yang efektif dan adaptif untuk siswa berkebutuhan khusus dalam berbagai keterampilan kuliner lainnya.

- Sekolah perlu menyediakan sumber daya dan peralatan adaptif yang lebih beragam untuk mendukung partisipasi penuh siswa dengan disabilitas fisik.
- Penelitian selanjutnya dapat mengeksplorasi dampak jangka panjang penerapan *experiential learning* dalam pengembangan keterampilan kuliner terhadap kemandirian dan potensi karir siswa berkebutuhan khusus. Selain itu, penelitian kuantitatif dengan sampel yang lebih besar dapat dilakukan untuk menguji efektivitas model ini secara lebih general.

Referensi:

- Ainscow, M. (2020). Promoting inclusion and equity in education: Lessons from international experiences. *Nordic Journal of Studies in Educational Policy*, 6(1), 7–16. <https://doi.org/10.1080/20020317.2020.1729587>
- Azad, G. F., Marcus, S. C., Sheridan, S. M., & Mandell, D. S. (2018). *Partners in School: An Innovative Parent-Teacher Consultation Model for Children with Autism Spectrum Disorder*. *Journal of Educational and Psychological Consultation*, 28(4), 460–486. <https://doi.org/10.1080/10474412.2018.1431550>
- Bandura, A., & Walters, R. H. (1977). *Social learning theory* (Vol. 1). Prentice hall Englewood Cliffs, NJ. http://www.asecib.ase.ro/mps/Bandura_SocialLearningTheory.pdf
- Bellini, S., & Akullian, J. (2007). A Meta-Analysis of Video Modeling and Video Self-Modeling Interventions for Children and Adolescents with Autism Spectrum Disorders. *Exceptional Children*, 73(3), 264–287. <https://doi.org/10.1177/001440290707300301>
- Bohrer, B. M. (2019). An investigation of the formulation and nutritional composition of modern meat analogue products. *Food Science and Human Wellness*, 8(4), 320–329. <https://doi.org/10.1016/j.fshw.2019.11.006>
- Browder, D. M., Wood, L., Thompson, J., & Ribuffo, C. (2014). Evidence-based practices for students with severe disabilities. *Cedar Document NO. IC-3*. Cedar Center. https://cedar.education.ufl.edu/wp-content/uploads/2014/09/IC-3_FINAL_03-03-15.pdf
- Cousins, J., Hollier, A., Graham, D., & Foskett, D. (2019). *Food and beverage management: For the hospitality, tourism and event industries*. <https://www.torrossa.com/gs/resourceProxy?an=5825865&publisher=FZO374>
- Cresswell, J. (2013). *Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches*. https://repositorio.ciem.ucr.ac.cr/bitstream/123456789/501/1/Qualitative%20inquiry%20%26%20research%20design.%20design%20_%20Choosing%20among%20five%20approaches.%20%281%29.pdf
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications. [https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=DLbBDQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Creswell,+J.+W.,+%26+Poth,+C.+N.+\(2018\).+Qualitative+inquiry+%26+research+design:+Choosing+among+five+approaches.+SAGE+Publications.+&ots=-](https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=DLbBDQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Creswell,+J.+W.,+%26+Poth,+C.+N.+(2018).+Qualitative+inquiry+%26+research+design:+Choosing+among+five+approaches.+SAGE+Publications.+&ots=-)

- [is14bHPUu&sig=_yr_8yU9CFLAVkSooxHuF0aV67I](#)
- Dermawan, O. (2018). STRATEGI PEMBELAJARAN BAGI ANAK BERKEBUTUHAN KHUSUS DI SLB. *Psymphatic : Jurnal Ilmiah Psikologi*, 6(2), 886–897. <https://doi.org/10.15575/psy.v6i2.2206>
- Dewey, J. (1938). Experience and education: Kappa Delta Pi. *International Honor Society in Education*.
- Diahwati, R., Hariyono, H., & Hanurawan, F. (2016). *Keterampilan sosial siswa berkebutuhan khusus di sekolah dasar inklusi* [PhD Thesis, State University of Malang]. <https://www.neliti.com/publications/210346/keterampilan-sosial-siswa-berkebutuhan-khusus-di-sekolah-dasar-inklusi>
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *HUMANIKA*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Florida, R. (2003). Cities and the Creative Class. *City & Community*, 2(1), 3–19. <https://doi.org/10.1111/1540-6040.00034>
- Handayani, I., Basyirun, B., & Endroyo, B. (2017). Pengembangan Model Uji Kompetensi Pedagogik Tata Boga pada Pendidikan Profesi Guru SMK Program Keahlian Kuliner. *Journal of Vocational and Career Education*, 2(2). <https://doi.org/10.15294/jyce.v2i2.13814>
- Ihalauw, J. J., Sugiarto, I., Par, M., Tonny Hendratono, S. E., MM, C., Christiansen, R., & Herawan, T. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Pariwisata*. Penerbit Andi. <https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=wxDUEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA101&dq=metode+kualitatif+untuk+pariwisata&ots=i1x3N7GoRx&sig=YCV15CLYW5tZkGVTjCygYtZRtZI>
- Kolb, D. A. (2014). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. FT press. [https://www.google.com/books?hl=en&lr=&id=jpbbeBQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=Kolb+\(1984\).+Experiential+Learning:+Experience+as+the+Source+of+Learning+and+Development&ots=Vp2TnX2VPd&sig=tXuOIAD0roPapYqkorsjMOLGUtY](https://www.google.com/books?hl=en&lr=&id=jpbbeBQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR7&dq=Kolb+(1984).+Experiential+Learning:+Experience+as+the+Source+of+Learning+and+Development&ots=Vp2TnX2VPd&sig=tXuOIAD0roPapYqkorsjMOLGUtY)