

Digitizing menu design management to enhance nutrition consultation services quality at Tefa Nutrition Care Center (NCC), Jember State Polytechnic

Ayu Febriyatna✉, Firda Agustin, Ratih Putri Damayati, Erna Selviyanti
Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia

✉ ayu_febriyatna@polije.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.10516>

Abstract

Nutrition Care Service (NCC) is part of the TEFA pilot program at Jember State Polytechnic, operating within the care service sector with the objective of meeting clients' nutritional needs and providing systematic solutions to nutritional issues. One of the nutrition services offered by TEFA NCC is menu planning for patients. The goal of this service is to digitize menu design to streamline nutrition consultations at TEFA NCC, Jember State Polytechnic. The stages involved include problem identification, application design and development, Forum Group Discussion (FGD), and monitoring and evaluation of activities. The obtained results include a website that is fully prepared for managing patient menus digitally, streamlining the process for counselors to create meal plans, achieving an efficiency rate of 83%.

Keywords: *Digitisation of menu design; Counsellor; TEFA Nutrition Care Center (NCC)*

Digitalisasi manajemen perancangan menu sebagai upaya peningkatan mutu pelayanan konsultasi gizi di Tefa Nutrition Care Center (NCC), Politeknik Negeri Jember

Abstrak

Nutrition care service (NCC) menjadi bagian dari rintisan TEFA Politeknik Negeri Jember yang bergerak dibidang *care service* dengan tujuan untuk menjaga pemenuhan gizi klien dan memberikan pemecahan masalah gizi yang sistematis. Pelayanan gizi TEFA NCC salah satunya adalah membuat perencanaan menu kepada pasien. Tujuan pengabdian ini ialah untuk melakukan digitalisasi perancangan menu untuk memudahkan konsultasi gizi di TEFA NCC Politeknik Negeri Jember. Tahapan yang dilaksanakan yakni identifikasi masalah, perancangan dan pembuatan aplikasi, Forum Group Discussion (FGD) dan monitoring evaluasi kegiatan. Hasil yang diperoleh adalah website untuk pengelolaan menu pasien secara digital dan mempermudah konselor dalam membuat *meal plan* (83%).

Kata Kunci: Digitalisasi perancangan menu; Konselor; TEFA Nutrition Care Center

1. Pendahuluan

Konsultasi gizi merupakan pendekatan yang dilakukan oleh seorang ahli gizi dengan menggunakan asuhan gizi untuk membantu individu dan keluarga dalam memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai dirinya dan permasalahan gizi yang sedang dihadapi. Tujuan dari konsultasi gizi diharapkan individu dan keluarga mampu

mengambil langkah-langkah untuk mengatasi masalah gizi termasuk perubahan pola makan serta pemecahan masalah terkait gizi ke arah kebiasaan hidup sehat. Penelitian yang dilakukan oleh Mulyani (2020) mengungkapkan bahwa pemberian konsultasi gizi dapat meningkatkan pemahaman kepada pasien terkait perubahan pola makan. Perencanaan menu merupakan salah satu intervensi gizi yang dilakukan oleh konselor (Laila et al., 2022). Menu merupakan pedoman bagi yang menyiapkan makanan atau hidangan dan juga merupakan penuntun bagi yang menikmati hidangan tersebut karena akan menggambarkan tentang cara makanan tersebut dibuat (Bakri et al., 2018).

Perencanaan menu merupakan rangkaian yang terdiri dari mengumpulkan jenis hidangan, membuat kelompok daftar bahan makanan yang terdiri dari lauk hewani, nabati, sayuran, buah serta makanan selingan. Tujuan perencanaan menu yaitu sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat konsultasi gizi. Perencanaan menu yang dibuat oleh ahli gizi adalah sebagai panduan dalam membuat perencanaan menu di rumah sesuai dengan kebutuhan. Perencanaan menu dalam satu siklus terdiri dari kegiatan menyusun pola menu, pedoman menu, master menu, memasukkan hidangan dalam master menu sampai dengan evaluasi menu.

Nutrition Care Process (NCC) merupakan embrio (*Teaching Factory-Nutrition Care Center*) TEFA yang bergerak dibidang *care service* terkait gizi yang dimiliki oleh Politeknik Negeri Jember. *Nutrition care service* bertujuan untuk menjaga pemenuhan gizi klien dan memberikan pemecahan masalah gizi yang sistematis. Pelayanan yang diberikan di TEFA NCC salah satunya adalah membuat perencanaan menu kepada pasien. Saat ini, TEFA NCC dalam perencanaan menu masih dilakukan secara manual dan tidak tersistematis sehingga menjadi kendala bagi seorang konselor dalam merencanakan menu pasien dengan cepat dan tepat. Kondisi ini berdampak pada perencanaan menu yang diberikan belum maksimal dan hanya sebatas menu yang terdapat pada *leaflet*. *Leaflet* sebagai media saat edukasi gizi untuk meningkatkan pengetahuan. Keterbatasan yang ada tersebut, maka pada kegiatan pengabdian dilakukan kegiatan digitalisasi perancangan menu (*meal plan*) dalam bentuk website.

Transformasi digital memiliki tujuan dalam peningkatan pelayanan dalam suatu usaha dari proses manual ke proses digital atau melakukan pergantian teknologi yang lama dengan teknologi yang lebih baru. Menurut Sitinjak et al. (2020), website menjadi bagian dari transformasi digital yang berperan sebagai media promosi yang efektif dan efisien, fleksibel dalam penggunaan selama tersambung ke jaringan internet. Website terdiri atas rangkaian atau sejumlah halaman di internet yang topiknya saling terkait untuk mempresentasikan suatu informasi. Berdasarkan uraian tersebut perancangan secara digitalisasi pada pengabdian ini bertujuan agar konselor mudah, cepat, dan tepat dalam pelayanan gizi kepada klien khususnya dalam merancang menu klien.

2. Metode

Pengabdian dilaksanakan pada bulan Agustus hingga September 2023 di *Teaching Factory-Nutrition Care Center* (TEFA-NCC) Politeknik Negeri Jember. Sasaran dari pengabdian ini adalah para konselor di TEFA NCC Politeknik Negeri Jember. Pengabdian dilakukan dengan beberapa tahapan yakni tahapan survei untuk mengkaji

permasalahan dan kebutuhan yang ada di NCC, tahapan desain aplikasi, tahapan pembuatan aplikasi, tahapan FGD dengan para konselor terkait aplikasi yang telah dibuat, dan tahapan monitoring serta evaluasi dari hasil FGD sebagai indikator keberhasilan produk dari pengabdian ini. Evaluasi dengan menggunakan kuesioner terkait produk aplikasi website yang dikembangkan dan diisi oleh peserta.

3. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian ini diadakan beberapa tahapan, yaitu perancangan dan pembuatan menu berbasis digital, *Focus Group Discussion* (FGD), dan daya terima hasil perancangan oleh konselor.

3.1. Perancangan menu secara manual

Kegiatan awal pengabdian dilakukan dengan perancangan dan pembuatan menu berbasis digital. Perancangan menu berbasis digital dilakukan dengan membuat pola menu, master menu, dan siklus menu secara manual. Pada rencana rancangan dan pembuatan menu ini kami menentukan empat diet berdasarkan empat masalah besar yang terjadi pada NCC yakni menu gizi seimbang, diet rendah garam, diet rendah lemak, dan diet rendah purin. Berikut adalah contoh menu yang dibuat sebagaimana disajikan pada [Tabel 1](#) dan [Tabel 2](#).

Tabel 1. Contoh pola menu rendah purin

Hari Ke-	Makan Pagi	Selingan Pagi	Makan Siang	Selingan Siang	Makan Malam
1	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur	Snack	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah	Buah	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah
2	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur	Buah	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah	Snack	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah
3	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur	Snack	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah	Buah	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah
4	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur	Snack	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah	Buah	Makanan Pokok Lauk hewani Lauk nabati Sayur Buah

Tabel 2. Contoh siklus menu rendah purin

Hari Ke-	Makan Pagi	Selingan Pagi	Makan Siang	Selingan Siang	Makan Malam
1	Nasi Semur telur Oseng tempe Sayur asem Kacang Panjang Tomat	Pisang Bubur kac. Hijau	Nasi Ayam goreng	Pepaya potong	Nasi Kare Tahu bumbu Kare Tumis labu siam Pepaya potong
2	Nasi Ikan nila goreng Tempe goreng Sayur bening Bayam oyong	Buah pisang	Nasi Ayam goreng Kremes Tahu goreng Tumis brokoli Wortel Jus pepaya	Roti selai	Nasi Ayam goreng Lengkuas Mendoan Sop wortel Buncis Buah pisang
3	Nasi Telur dadar Tumis kecipir Tomat Tahu krispi	Kolak pisang Kacang hijau roti	Nasi Bacem ayam Tempe ayam Tumis kangkung Jagung Jeruk	Jus jeruk	Nasi Ikan mujair bakar Tahu goreng Lodeh wortel Labu siam Buah jeruk
4	Nasi Pepes ikan Tongkol Bola-bola tahu Sayur bening Bayam	Pisang goreng	Nasi Ayam kecap Mendoan Tumis kacang panjang Taoge Pepaya potong	Jus melon	Nasi Ikan tongkol goreng Pepes tahu Cah sawi jamur Melon potong

3.2. Pembuatan menu berbasis digital

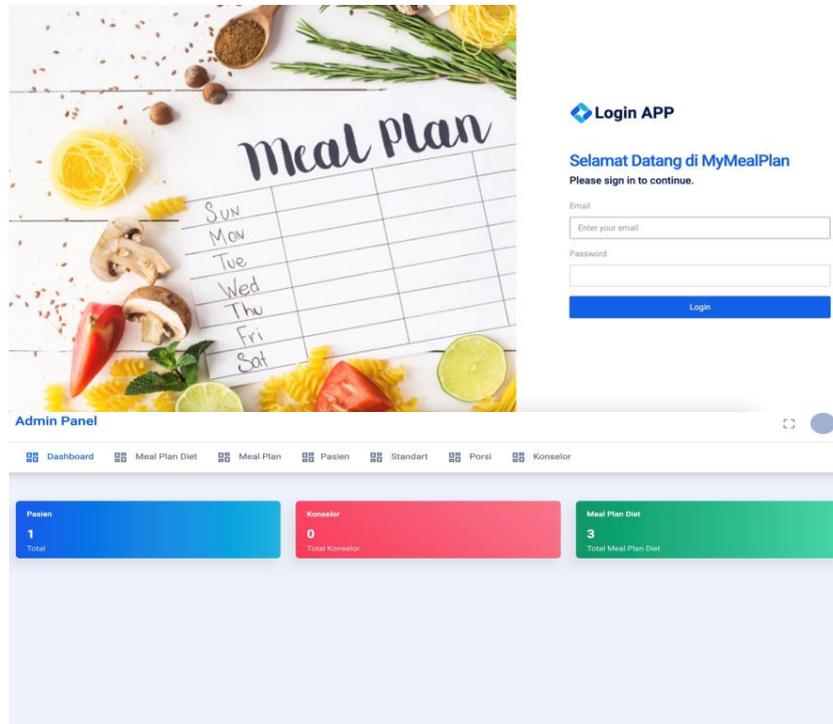
Pembuatan menu berbasis digital dilakukan dengan menggunakan website. Pembuatan menu ini diawali dengan melakukan analisis terkait menu-menu aplikasi yang akan dimasukkan ke dalam website. Berikut adalah menu-menu aplikasi yang terdapat pada website di antaranya adalah *dashboard*, detail perancangan diet, *form* tambah pasien, konfirmasi penyimpanan data, konsultasi pasien, *list meal plan*, *list* pasien, menu *login*, master menu, pola menu, siklus menu, standar porsi dan tambah *meal plan* (Gambar 1).

3.3. Focus Group Discussion (FGD)

FGD dilakukan untuk mendiskusikan website perencanaan menu yang telah dibuat, membuka masukan untuk mengembangkan website yang lebih baik dan lebih mudah digunakan oleh konselor gizi di NCC. Kegiatan FGD ini dipandu oleh moderator dan

narasumber yang dihadiri oleh kepala dan 6 konselor NCC (Gambar 2). Berdasarkan hasil FGD terdapat beberapa komentar dari beberapa konselor yaitu:

- a. Perlu integrasi dengan website lain agar lebih baik
- b. Perlu dikembangkan porsi sesuai dengan kebutuhan pasien
- c. Penambahan kolom pada bagian master menu diet
- d. Identitas pasien masih perlu diperjelas
- e. Perlu penambahan URT



Gambar 1. Tampilan dashboard



Gambar 2. Kegiatan Focus Group Discussion (FGD)

3.4. Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan pengabdian ini diukur dengan menggunakan kuesioner daya terima kebutuhan dari digitalisasi perencanaan menu untuk konselor gizi di TEFA NCC Politeknik Negeri Jember sebagai upaya peningkatan pelayanan konsultasi gizi. Berdasarkan hasil kuesioner diketahui bahwa 100% media website perancangan menu sangat baik menjadi solusi kebutuhan bagi para konselor gizi, 67% penyajian tampilan

website dikatakan sudah baik, Kelengkapan tampilan yang dijadikan pada website 83% sudah sangat baik, ukuran tulisan dan bentuk tulisan 67% sudah tergolong baik, bahasa yang dipakai pada website 100% sudah sangat baik untuk diterima, dan dalam penggunaan dapat dikatakan 83% mempermudah konselor dalam membuat *meal plan*.

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa digitalisasi perancangan menu yang dibuat dalam bentuk website memiliki penilaian sangat baik (100%) pada media website, baik (67%) pada tampilan website, sangat baik (83%) pada kelengkapan tampilan, baik (67%) terkait tulisan dan bentuk tulisan, dan sangat baik pada bahasa yang digunakan (100%), dan sangat baik (83%) terkait penerimaan serta penggunaan website *meal plan*.

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Jember atas hibah dana Pengabdian sumber dana PNBPN sehingga pengabdian tersebut dapat berjalan.

Kontribusi Penulis

Pelaksana kegiatan: AF, FA, RPD, ES; Penyusunan artikel: AF, FA, RPD, ES; Analisis; Penyajian hasil pengabdian: AF, FA, RPD, ES; Revisi artikel: AF.

Daftar Pustaka

- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan RI.
- Laila, W., Nurhamidah, N., & Angelia, R. (2022). Konseling Gizi Dengan Media Buku Saku Hipertensi Terhadap Pengetahuan Dan Kepatuhan Diet Pada Pra Lansia Penderita Hipertensi. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis*, 50–59.
- Mulyani, N. S. (2020). Pengaruh konsultasi gizi terhadap asupan karbohidrat dan kadar gula darah pasien Diabetes Mellitus Tipe II di Poliklinik Endokrin RSUZA Banda Aceh. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 1(1), 54. <https://doi.org/10.30867/gikes.v1i1.288>
- Sitinjak, D. D. J. T., Maman, & Suwita, J. (2020). Analisa dan Perancangan Sistem Informasi Administrasi Kursus Bahasa Inggris pada Intensive English Course di Ciledug Tangerang. *Insan Pembangunan Sistem Informasi dan Komputer (IPSIKOM)*, 8(1). <https://doi.org/10.58217/ipsikom.v8i1.164>



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License