KEMENTERIAN DALAM NEGERI
REPUBLIK INDONESIA

LAPORAN PELAKSANAAN AKTUALISASI
PELATIHAN DASAR CALON PEGAWAI NEGERI SIPIL
GOLONGAN II

"Optimalisasi Daya Terima Siswa/i Terhadap Menu Makan Bergizi Gratis (MBG) Melalui Inovasi Menu SEDAP Dumai di TK Asnur Kota Dumai"

Disusun oleh :

Nama	**: Irma Widyawati, A.Md.Gz**
NIP	**: 200208032025042004**
Jabatan	**: Nutrisionis Terampil**
Instansi	**: Pemerintah Kota Dumai**
Angkatan/Kelompok	**: XXVI/II**
No. Presensi	**: A26.2.18**
Gelombang	**: II**

PUSAT PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA
REGIONAL BUKITTINGGI
KEMENTERIAN DALAM NEGERI
REPUBLIK INDONESIA
2025

LEMBAR PERSETUJUAN

LAPORAN PELAKSANAAN AKTUALISASI

JUDUL	: Optimalisasi Daya Terima Siswa/I Terhadap Menu Makan Bergizi Gratis (MBG) Melalui Inovasi Menu SEDAP Dumai di TK Asnur Kota Dumai
NAMA	: Irma Widyawati, A.Md.Gz
NIP	: 200208032025042004
PANGKAT/GOL	: Pengatur/II c
JABATAN	: Nutrisionis Terampil
INSTANSI	: Pemerintah Kota Dumai
ANGKATAN/KELOMPOK	: XXVI/II
No. ABSEN	: A26.2.18

Disahkan berdasarkan seminar Aktualisasi yang dilaksanakan pada tanggal 14 November Tahun 2025 di Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Kementerian Dalam Negeri Regional Bukittinggi

Bukittinggi, 14 November 2025

Coach	Penguji
Cipta Eratama, S.STP	**Aji Fauji Farsa, S.STP, M.Kesos**
NIP. 199003182010101003	**NIP. 197511251999032004**

Mengetahui
Kepala Pusat
Pengembangan Sumber Daya Manusia
Kementerian Dalam Negeri
Regional Bukittinggi

Sarjayadi, SS., M.A.P
NIP. 19700304 199603 1 001

BERITA ACARA
SEMINAR LAPORAN PELAKSANAAN AKTUALISASI

Pada hari : Jum'at
Tanggal : 14 November 2025
Pukul : 08.30 – 09.00
Tempat : Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia
Kementerian Dalam Negeri Regional Bukittinggi

Telah Diseminarkan Rancangan Aktualisasi Latsar CPNS Angakatan XXVI Tahun 2025

JUDUL	: Optimalisasi Daya Terima Siswa/I Terhadap Menu Makan Bergizi Gratis (MBG) Melalui Inovasi Menu SEDAP Dumai di TK Asnur Kota Dumai
NAMA	: Irma Widyawati, A.Md.Gz
NIP	: 200208032025042004
PANGKAT/GOL	: Pengatur/II c
JABATAN	: Nutrisionis Terampil
INSTANSI	: Pemerintah Kota Dumai
ANGKATAN/KELOMPOK	: XXVI/II
No. ABSEN	: A26.2.18

Dan telah mendapat pengujian/komentar/masukan/saran dari Penguji, Mentor dan Coach/Moderator.

COACH	PESERTA
(Cipta Eratama, S.STP)	(Irma Widyawati, A.Md.Gz)
NIP. 199003182010101003	NIP. 200208032025042004
PENGUJI	**MENTOR**
(Aji Fauji Farsa, S.STP, M.Kesos)	(Shintia Riza, SKM, M.Si)
NIP. 198802252010101001	NIP. 197511251999032004)

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya ucapkan kepada Allah SWT, yang telah memberikan saya kesehatan, rahmat serta karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan Laporan Pelaksanaan Aktualisasi ini yang berjudul “Optimalisasi Daya Terima Siswa/I Terhadap Menu Makan Bergizi Gratis (MBG) Melalui Inovasi Menu SEDAP Dumai di TK Asnur Kota Dumai”. Rancangan Aktualisasi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan pada Pelatihan Dasar CPNS Tahun 2025, serta merupakan hasil implementasi dari pelaksanaan nilai-nilai “BerAKHLAK” (Berorientasi Pelayanan, Akuntabel, Kompeten, Harmonis, Loyal, Adaptif dan Kolaboratif) .

Kegiatan penyusunan Laporan Pelaksanaan Aktualisasi ini dapat terselesaikan atas bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada Kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang setulusnya kepada :

1. Lembaga Administrasi Negara dan Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia (PPSDM) Regional Bukittinggi sebagai Penyelenggara Pelatihan Dasar CPNS Golongan II
2. Aji Fauji Farsa, S.STP, M.Kesos selaku penguji yang telah memberikan saran dan masukan untuk Laporan Pelaksanaan Aktualisasi saya
3. Cipta Eratama, S.STP selaku coach yang telah meluangkan waktu dan tenaga serta memberikan masukan dan saran dalam menyelesaikan Laporan Pelaksanaan Aktualisasi ini

4. Shintia Riza, SKM, M.Si selaku Kepala Bidang Kesehatan Masyarakat Dinas Kesehatan sekaligus mentor, yang telah memberikan masukan dan saran serta membantu menyempurnakan Laporan Pelaksanaan Aktualisasi ini
5. Semua pihak yang terlibat yang telah membantu penulis yang tidak dapat penuliskan sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Laporan Pelaksanaan Aktualisasi ini masih sangat jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengucapkan permohonan maaf apabila terdapat kesalahan dalam penulisan Laporan Pelaksanaan Aktualisasi ini. Kritik dan saran sangat penulis hargai demi penyempurnaan penulisan ini.

Dumai, 5 November 2025

Irma Widyawati, A.Md.Gz
NIP. 200208032025042005

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN LAPORAN PELAKSANAAN AKTUALISASI i
BERITA ACARA SEMINAR LAPORAN PELAKSANAAN AKTUALISASI ii
KATA PENGANTAR.....iii
DAFTAR ISI v
DAFTAR TABEL vi
DAFTAR GAMBAR.....vii
BAB I PENDAHULUAN.....1
A. Latar Belakang.....1
B. Tujuan 4
C. Ruang Lingkup.....5
BAB II PROFIL INSTANSI DAN PESERTA.....6
A. Profil Instansi 6
1. Gambaran Umum.....6
2. Visi dan Misi Oranisasi.....7
3. Struktur Organisasi Dinas Kesehatan Kota Dumai 8
4. Tugas Pokok dan Fungsi Dinas Kesehatan Kota Dumai.....9
B. Profil Peserta.....10
1. Identitas Peserta.....10
2. Tugas dan Fungsi Jabatan Peserta.....10
BAB III RINGKASAN RANCANGAN AKTUALISASI.....14
A. Deskripsi Isu 14
B. Analisis Core Isu.....17
C. Gagasan Kreatif Penyelesaian Core Isu 18
BAB IV CAPAIAN PELAKSANAAN AKTUALISASI.....19
A. Matrik Jadwal Kegiatan Aktualisasi 19
B. Matriks Rancangan Aktualisasi 21
C. Matrik Rekapitulasi Rencana Habituasi NND PNS (BerAKHLAK).....83
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....87

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 2 Penetapan Penyebab Isu dengan Analisis USG 17
Tabel 4. 1 Matrik Jadwal Kegiatan Aktualisasi 20
Tabel 4. 2 Tabel Matrik Rancangan Aktualisasi 82
Tabel 4. 3 Matrik Rekapitulasi Rencana Habituasi NND PNS (BerAKHLAK) 83
Tabel 4. 4 Capaian Core Isu 84
Tabel 4. 5 Rencana Tindak Lanjut 86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bangunan Dinas Kesehatan Kota Dumai 6
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi Dinas Kesehatan Kota Dumai 8
Gambar 2. 3 Foto Peserta 10
Gambar 3. 1 Foto Perbandingan Sesudah dan Sebelum 16

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut UU No. 20 tahun 2023 tentang ASN, Aparatur Sipil Negara yang selanjutnya disingkat ASN adalah profesi bagi pegawai negeri sipil dan pegawai pemerintah dengan perjanjian kerja yang bekerja pada instansi pemerintah. Pegawai Negeri Sipil yang selanjutnya disingkat PNS adalah warga negara Indonesia yang memenuhi syarat tertentu, diangkat sebagai Pegawai ASN secara tetap oleh pejabat pembina kepegawaian untuk menduduki jabatan pemerintahan.

Persyaratan Calon Pegawai Sipil (CPNS) menjadi Pegawai Negeri Sipil (PNS) adalah mengikuti kegiatan Pelatihan Dasar (Latsar) sesuai UU No. 20 Tahun 2020 tentang Aparatur Sipil Negara dan Peraturan LAN No. 12 Tahun 2018 tentang Pelatihan Dasar CPNS. Peraturan baru tentang ASN tertuang dalam UU No. 20 tahun 2020 sudah secara implisit menghendaki bahwa ASN yang professional dibentuk dari sikap dan perilaku disiplin PNS, nilai-nilai dasar PNS (*core values)* BerAKHLAK (Berorientasi pelayanan, Akuntabel, Kompeten, Harmonis, Loyal, Adapatif dan Kolaboratif). Serta mewujudkan Smart Govemance sesuai dengan ketentuan perundang-undangan melalui Manajemen ASN dan Smart ASN. ASN bukan sekedar merujuk pada jenis pekerjaan tetapi merujuk kepada sebuah profesi pelayanan publik, maka dari itu sebagai ASN perlu membuat rancangan aktualisasi khususnya dalam pelayanan bidang kesehatan.

Kondisi pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) saat ini masih menghadapi tantangan, salah satunya rendahnya daya terima siswa terhadap menu yang disajikan. Berdasarkan hasil pengamatan dan observasi masih banyaknya sisa makanan karena dianggap tidak sesuai dengan selera mereka. Hal ini menyebabkan makanan tidak habis dimakan bahkan sebagian terbuang, sehingga tujuan utama program untuk meningkatkan asupan gizi dan mendukung tumbuh kembang anak menjadi kurang optimal.

Kondisi yang diharapkan dari pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah tersedianya menu yang bervariasi, menarik, sesuai dengan kebutuhan gizi siswa/i, makanan yang dikonsumsi berprinsip pada gizi seimbang dan sesuai dengan selera serta kebiasaan makan siswa. Setiap siswa diharapkan dapat mengonsumsi makanan hingga habis sehingga asupan gizinya terpenuhi untuk mendukung kesehatan, konsentrasi belajar dan pertumbuhan yang optimal. Kebutuhan gizi siswa/i berdasarkan kelompok usia 4 – 6 tahun beracuan pada Angka Kecukupan Gizi (AKG) yaitu sebesar energi 1400 kkal, protein 25 gr, lemak 50 gr dan karbohidrat 220 gr per hari. Sementara itu, MBG menyumbangkan kebutuhan sebesar 350 kkal, protein 6,25 gr, lemak 10 gr dan karbohidrat 55 gr per menu makanan

Kurang optimalnya daya terima siswa terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) sehingga banyak makanan yang tersisa disebabkan oleh beberapa faktor. Menu yang disajikan sering kali kurang sesuai dengan selera atau kebiasaan makan siswa, ditambah variasinya terbatas sehingga

menimbulkan rasa bosan. Selain itu, cara pengolahan dan penyajian yang kurang menarik membuat makanan tidak menggugah selera. Selain itu, tenaga penjamah dapur SPPG yang belum terlatih dan ahli gizi masih menggunakan menu template juga menjadi faktor kurang optimalnya daya terima siswa/i terhadap menu Makan Bergizi Gratis.

Dari penyebab diatas dampak dari kurang optimalnya daya terima siswa terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) sangat berpengaruh terhadap tujuan program. Sisa makanan yang banyak menyebabkan asupan gizi siswa tidak terpenuhi, sehingga berpotensi menghambat pertumbuhan, perkembangan dan konsentrasi belajar. Kondisi ini juga dapat menurunkan efektivitas program MBG, karena tujuan untuk membiasakan anak makan sehat dan bergizi seimbang tidak tercapai secara maksimal.

Apabila masalah belum optimalnya daya terima terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak segera diselesaikan, dampaknya akan dirasakan oleh berbagai pihak. Siswa menjadi kelompok yang paling terdampak karena tidak memperoleh asupan gizi optimal yang berpotensi menghambat pertumbuhan, kesehatan dan konsentrasi belajar. Sekolah juga mengalami kesulitan dalam membangun budaya makan sehat dan bergizi seimbang dikarenakan siswa banyak yang tidak menghabiskan makanannya. Selain itu, dampak yang dirasakan juga oleh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) ketika siswa tidak menghabiskan makanannya yaitu pengelolaan limbah sisa makanan.

Isu ini mencerminkan keterkaitan dengan manajemen ASN. Sebagai pelaksana program publik, ASN berperan penting sejak tahap perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi program nasional. Dalam perencanaan ASN harus mampu menyusun menu yang bergizi seimbang dan berpedoman pada isi piringku, bervariasi, sesuai dengan kebutuhan serta selera anak. ASN harus mampu menunjukkan kinerja yang akuntabel, dan profesional sesuai dengan prinsip disiplin dan kode etik ASN. Manajemen ASN yang baik akan memastikan setiap langkah terlaksana secara efektif dan berorientasi pada hasil.

Berdasarkan uraian diatas, maka diangkat rancangan aktualisasi dengan judul **"Optimalisasi Daya Terima Siswa/i terhadap Menu MBG melalui Inovasi Menu SEDAP Dumai di TK Asnur Kota Dumai".**

B. Tujuan

Secara umum, rancangan aktualisasi ini bertujuan untuk dapat mengimplementasikan manajemen ASN yang berdasarkan pada nilai-nilai BerAKHLAK yang sejalan dengan Pancasila dan Pembukaan Undang-Undang Dasar 1945 dalam melaksanakan tugas pook penulis sebagai Nutrisionis Terampil di Dinas Kesehatan.

Secara khusus tujuan dari rancangan aktualisasi ini yaitu mengoptimalkan daya terima siswa/i dan mengurangi sisa makanan terhadap menu melalui inovasi menu SEDAP Dumai (Sehat, Enak dan Bergizi, Asli Pangan Lokal Dumai).

C. Ruang Lingkup

Untuk mengoptimalkan daya terima siswa/i terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) maka penulis ingin memberikan inovasi menu SEDAP Dumia yang diberikan kepada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Kelurahan Bintan, kemudian menu tersebut akan di distribusikan kepada seluruh penerima manfaat khususnya untuk sasaran TK/PAUD yaitu pada kelas B2 TK Asnur Kota Dumai. Kegiatan aktualisasi ini dimulai dengan melakukan konsultasi kepada mentor/pimpinan, melakukan koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi, merancang inovasi menu SEDAP Dumai, melakukan penghitungan nilai gizi, melakukan sosialisasi inovasi menu SEDAP Dumai, mengimplementasikan menu kepada siswa/i dan melakukan evaluasi. Kegiatan pelaksanaan habituasi dilakukan mulai tanggal 22 September – 8 November 2025.

BAB II

PROFIL INSTANSI DAN PESERTA

A. Profil Instansi

1. Gambaran Umum



Gambar 2. 1 Bangunan Dinas Kesehatan Kota Dumai

Sejak berdirinya Kota Dumai pada tahun 1999 sampai dengan tahun 2022 telah terjadi peningkatan jumlah sarana pelayanan kesehatan di Kota Dumai, baik itu rumah sakit, puskesmas, puskesmas pembantu, dan puskesmas keliling serta sarana Upaya Kesehatan Bersumber Masyarakat (UKBM) seperti Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu), Pos Kesehatan Desa/Kelurahan (Poskeskel), dan Pos Upaya Kesehatan Kerja (Pos UKK). Namun akses terhadap pelayanan kesehatan belum merata di seluruh Kota Dumai terutama di beberapa daerah terpencil yang berada di Kecamatan Bukit Kapur, Medang Kampai, dan Sungai Sembilan, karena kondisi geografis yang sulit dan masih terbatasnya transportasi dan infrastruktur. Kantor Dinas Kesehatan Kota Dumai pertama kali bertempat di Jalan Putri Tujuh sebelah Jalan Kesehatan sejak tahun 1999 - 2006. Namun pada tahun 2006 bulan september sampai dengan 2012 kantor Dinas Kesehatan Kota Dumai pindah ke Jalan Pattimura. Dan pertengahan 2012 kantor Dinas

Kesehatan Kota Dumai pindah ke Jalan Tuanku Tambusai di Area Komplek Kantor Walikota Dumai hingga sekarang.

2. Visi dan Misi Oranisasi

a. Visi Dinas Kesehatan Kota Dumai

Terwujudnya Dumai sebagai Kota Pelabuhan dan Industri yang Unggul dan Bertumpu pada Budaya Melayu

b. Misi Dinas Kesehatan Kota Dumai

Mewujudkan Sumber Daya Manusia yang berkualitas dan Berjati Diri Melayu.

c. Tujuan Misi Dinas Kesehatan Kota Dumai

Adapun bentuk tujuan dan sasaran yang akan dicapai sebagai wujud dari berjalannya misi guna mewujudkan visi, adalah sebagai berikut:

- Tujuan

  Meningkatnya Derajat Kesehatan Masyarakat Kota Dumai

- Sasaran

  Sasaran Pembangunan Dinas Kesehatan Kota Dumai Tahun 2021 - 2026 adalah :

  - Meningkatnya kualitas kesehatan masyarakat;
  - Meningkatnya pelayanan kesehatan bagi masyarakat.

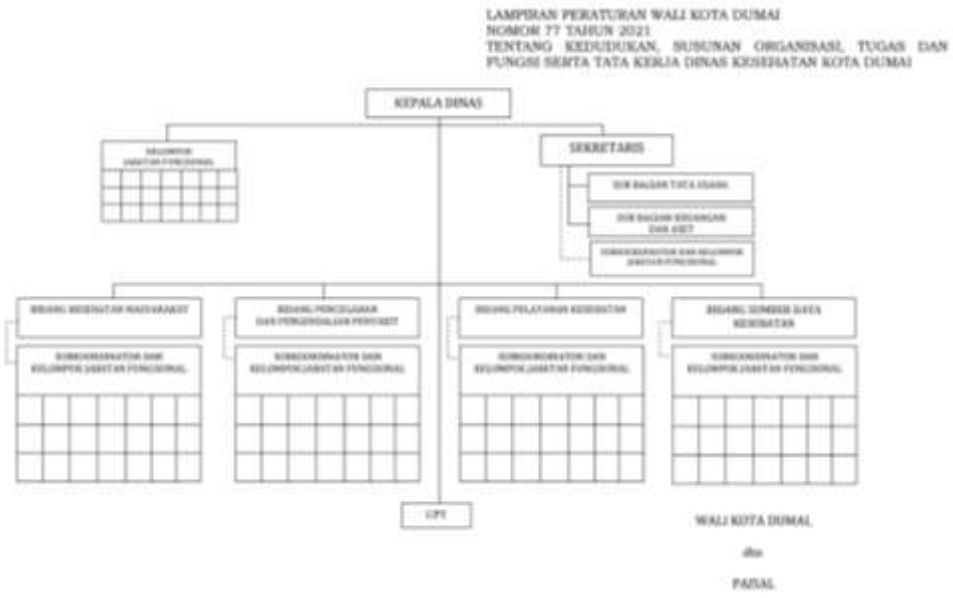
- Rencana Strategis Dinas Kesehatan Kota Dumai

  Rencana Strategi Dinas Kesehatan Kota Dumai Tahun 2021 - 2026 adalah :

- Meningkatnya Pemenuhan upaya kesehatan perorangan dan upaya kesehatan sesuai standar;
- Meningkatkan kapasitas sumber daya manusia kesehatan sesuai standar;
- Meningkatkan sediaan farmasi, alat kesehatan dan makanan minuman sesuai standar;
- Meningkatkan pemberdayaan masyarakat dan gerakan masyarakat hidup sehat serta pembangunan berwawasan kesehatan.
- Meningkatnya pelayanan kesehatan bagi masyarakat.

3. Struktur Organisasi Dinas Kesehatan Kota Dumai

Struktur organisasi Dinas Kesehatan Kota Dumai adalah sebagai berikut :



Gambar 2. 2 Struktur Organisasi Dinas Kesehatan Kota Dumai

4. Tugas Pokok dan Fungsi Dinas Kesehatan Kota Dumai

Dinas Kesehatan Kota Dumai memiliki tugas membantu Wali Kota melaksanakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan. Sedangkan dalam fungsinya Dinas Kesehatan Kota Dumai menyelenggarakan fungsi sebagai berikut :

1. Perumusan kebijakan dibidang kesehatan masyarakat, pencegahan dan pengendalian penyakit, pelayanan kesehatan, kefarmasian, alat kesehatan dan perbekalan kesehatan serta sumber daya kesehatan;
2. Pelaksanaan kebijakan dibidang kesehatan masyarakat, pencegahan dan pengendalian penyakit, pelayanan kesehatan, kefarmasian, alat kesehatan dan perbekalan kesehatan serta sumber daya kesehatan;
3. Pelaksanaan evaluasi dan pelaporan di bidang kesehatan masyarakat, pencegahan dan pengendalian penyakit, pelayanan kesehatan, kefarmasian, alat kesehatan dan Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga (PKRT) serta sumber daya kesehatan;
4. Pelaksanaan administrasi dinas sesuai dengan lingkup tugasnya, dan
5. Penyiapan fungsi lain yang diberikan oleh walikota sesuai dengan lingkup fungsinya.

B. Profil Peserta

1. Identitas Peserta



Gambar 2. 3 Foto Peserta

Nama	: Irma Widyawati, A.Md.Gz
NIP	: 200208032025042004
Golongan/Ruang	: Pengatur/II c
Jabatan	: Nutrisionis Terampil
Unit Kerja	: Bidang Kesehatan Masyarakat Dinas Kesehatan
Instansi	: Pemerintah Kota Dumai
Tempat/Tanggal Lahir	: Bukit Raya, 03 Agustus 2002
Jenis Kelamin	: Perempuan
Email	: irmawidyawatii03@gmail.com

2. Tugas dan Fungsi Jabatan Peserta

Di Dinas Kesehatan, penulis bertugas sebagai Nutrisionis Terampil. Adapun rincian kegiatan dalam Keputusan Menteri Negara Pendayagunaan Aparatur Negara Nomor : 23/KEP/M.PAN/4/2001 tentang jabatan fungsional nutrisionis adalah :

1. Mengumpulkan data gizi, makanan dan dietetik serta penunjangnya dalam rangka penyusunan rencana tahunan
2. Mengumpulkan data gizi, makanan dan dietetik serta penunjangnya dalam rangka penyusunan rencana 3 bulanan
3. Mengumpulkan data gizi, makanan dan dietetik serta penunjangnya dalam rangka penyusunan rencana bulanan

4. Mengumpulkan data gizi, makanan dan dietetik serta penunjangnya dalam rangka penyusunan rencana harian
5. Mengumpulkan data dan literatur dalam rangka menyusun juklak/juknis di bidang gizi, makanan dan dietetik
6. Mengumpulkan data dalam rangka menyusun pedoman gizi, makanan dan dietetik
7. Mengumpulkan data dalam rangka menyusun stndar gizi, makanan dan dietetik
8. Mengumpulkan data untuk pengamatan masalah dibidang gizi, makanan dan dietetik
9. Mengumpulkan data anak balita dan bumil untuk pemberian makanan tambahan, penyuluhan dan pemulihan pada anak balita dengan status gizi kurang
10. Mengumpulkan data makanan kelompok sasaran setempat untuk penilaian mutu gizi, makanan dan dietetik
11. Memeriksa dan menerima bahan, materi, pangan, peralatan dan sarana pelayanan gizi, makanan dan dietetik
12. Menyimpan bahan, materi, pangan, peralatan dan sarana kegiatan pelayanan gizi, makanan dan dietetik
13. Mencatat dan melaporkan bahan, materi, pangan, peralatan dan saran diruang penyimpanan sarana harian
14. Menyalurkan bahan, materi, pangan, peralatan dan sarana sesuai permintaan unit atau wilayah kerja secara harian/mingguan
15. Memeriksa ruang penyimpanan makanan, secara harian (tiap 10 harian)
16. Melakukan pengukuran Tinggi Badan (TB), Berat Badan (BB), umur di unit atau wilayah kerja secara bulanan bagi anak balita
17. Melakukan pengukuran TB, BB, umur di unit atau wilayah kerja secara 4 bulanan bagi anak SD
18. Melakukan pengukuran TB, BB, umur di unit atau wilayah kerja sesuai kebutuhan

19. Melakukan pengukuran Lingkar Lengan Atas (LiLA) di unit atau wilayah kerja
20. Melakukan pengukuran Indeks Massa Tubuh (IMT) pada orang dewasa di unit/wilayah kerja sesuai kebutuhan
21. Melakukan anamnese diet klien (food frequency dan rata-rata contoh hidangan)
22. Melakukan recall makanan 24 jam lewat bagi klien
23. Melakukan perhitungan kandungan gizi makanan klien
24. Mencatat dan melaporkan atas hasil pengukuran BB, TB dan umur
25. Mencatat dan melaporkan atas hasil pengukuran IMT
26. Mencatat dan melaporkan atas hasil pengukuran LiLA
27. Mencatat dan melaporkan anamnese diet
28. Menyediakan makanan tambahan untuk balita atau penyuluhan gizi
29. Menyediakan makanan biasa tambahan
30. Menyediakan kapsul vitamin A
31. Menyediakan kapsuk yodium
32. Menyediakan preparat besi
33. Menyediakan obat gizi
34. Melakukan pencatatan harian, penyediaan makanan biasa
35. Melakukan pencatatan harian, penyediaan diet sederhana
36. Memantau diet klien selama di rawat
37. Memantau kegiatan pengukuran BB, TB, umur di tingkat desa meliputi sasaran, statis gizi dan SKDN (jumlah balita yang ada/terdaftar, jumlah balita yang memiliki KMS, jumlah balita yang ditimbang, jumlah balita yang naik timbangannya) secara bulanan pada posyandu
38. Memantau kegiatan PMT balita, anak sekolah dan bumil meliputi sasaran, status gizi dan SKDN terhadap macam/jumlah PMT
39. Memantau kegiatan pengukuran BB, TB, umur di Rumah Sakit (RS) dan masyarakat secara bulanan

40. Memantau pelayanan penyelenggaraan diet di RS dan institusi lain secara harian
41. Memantau penggunaan bahan makanan secara harian
42. Memantau penggunaan bahan makanan secara mingguan/sepuluh harian

BAB III

RINGKASAN RANCANGAN AKTUALISASI

A. Deskripsi Isu

1. Belum optimalnya daya terima siswa terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG)

   a. Kondisi Masalah Saat Ini

      Kondisi pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) saat ini masih menghadapi tantangan, salah satunya rendahnya daya terima siswa terhadap menu yang disajikan. Berdasarkan hasil pengamatan dan observasi masih banyaknya sisa makanan karena dianggap tidak sesuai dengan selera mereka. Hal ini menyebabkan makanan tidak habis dimakan bahkan sebagian terbuang, sehingga tujuan utama program untuk meningkatkan asupan gizi dan mendukung tumbuh kembang anak menjadi kurang optimal.

      Kondisi yang diharapkan dari pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah tersedianya menu yang bervariasi, menarik, sesuai dengan kebutuhan gizi siswa/i, makanan yang dikonsumsi berprinsip pada gizi seimbang dan sesuai dengan selera serta kebiasaan makan siswa. Setiap siswa diharapkan dapat mengonsumsi makanan hingga habis sehingga asupan gizinya terpenuhi untuk mendukung kesehatan, konsentrasi belajar dan pertumbuhan yang optimal. Kebutuhan gizi siswa/i berdasarkan kelompok usia 4 – 6 tahun beracuan pada Angka Kecukupan Gizi (AKG) yaitu sebesar energi 1400 kkal, protein 25

gr, lemak 50 gr dan karbohidrat 220 gr per hari. Sementara itu, MBG menyumbangkan kebutuhan sebesar 350 kkal, protein 6,25 gr, lemak 10 gr dan karbohidrat 55 gr per menu makanan

Kurang optimalnya daya terima siswa terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) sehingga banyak makanan yang tersisa disebabkan oleh beberapa faktor. Menu yang disajikan sering kali kurang sesuai dengan selera atau kebiasaan makan siswa, ditambah variasinya terbatas sehingga menimbulkan rasa bosan. Selain itu, cara pengolahan dan penyajian yang kurang menarik membuat makanan tidak menggugah selera. Selain itu, tenaga penjamah dapur SPPG yang belum terlatih dan ahli gizi masih menggunakan menu template juga menjadi faktor kurang optimalnya daya terima siswa/i terhadap menu Makan Bergizi Gratis.

Berikut merupakan fakta pendukung yang terjadi dan dapat dilihat pada gambar dibawah ini :

Menu Ke-1

Menu sebelum dimakan	Menu sesudah dimakan
	

Menu Hari Ke-2

Menu sebelum dimakan	Menu sesudah dimakan
	

Gambar 3. 1 Foto Perbandingan Sesudah dan Sebelum

b. Dampak dan Parapihak yang Terkena Dampak Jika Isu Tersebut Tidak Diselesaikan

Dari penyebab diatas dampak dari kurang optimalnya daya terima siswa terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) sangat berpengaruh terhadap tujuan program. Sisa makanan yang banyak menyebabkan asupan gizi siswa tidak terpenuhi, sehingga berpotensi menghambat pertumbuhan, perkembangan dan konsentrasi belajar. Kondisi ini juga dapat menurunkan efektivitas program MBG, karena tujuan untuk membiasakan anak makan sehat dan bergizi seimbang tidak tercapai secara maksimal.

Apabila masalah belum optimalnya daya terima terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) tidak segera diselesaikan, dampaknya akan dirasakan oleh berbagai pihak. Siswa menjadi kelompok yang paling terdampak karena tidak memperoleh asupan gizi optimal yang berpotensi menghambat pertumbuhan, kesehatan dan konsentrasi belajar. Sekolah juga mengalami kesulitan dalam membangun budaya makan sehat dan bergizi seimbang

dikarenakan siswa banyak yang tidak menghabiskan makanannya. Selain itu, dampak yang dirasakan juga oleh Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) ketika siswa tidak menghabiskan makanannya yaitu pengelolaan limbah sisa makanan.

c. Keterkaitan Isu dengan Substansi Mata Pelatihan pada Agenda III

Isu ini mencerminkan keterkaitan dengan manajemen ASN. Sebagai pelaksana program publik, ASN berperan penting sejak tahap perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi program nasional. Dalam perencanaan ASN harus mampu menyusun menu yang bergizi seimbang dan berpedoman pada isi piringku, bervariasi, sesuai dengan kebutuhan serta selera anak. ASN harus mampu menunjukkan kinerja yang akuntabel, dan profesional sesuai dengan prinsip disiplin dan kode etik ASN. Manajemen ASN yang baik akan memastikan setiap langkah terlaksana secara efektif dan berorientasi pada hasil.

B. Analisis Core Isu

No	Penyebab Isu	Kriteria			Jumlah Nilai	Peringkat Kualitas
		U	S	G		
1.	Tenaga penjamah makanan belum terlatih	4	4	3	11	III
2.	Menu yang disajikan kurang bervariasi, tidak sesuai dengan selera siswa, pengolahan dan penyajiannya kurang menarik	5	5	5	20	I
3.	Ahli gizi dapur SPPG Kelurahan Bintan masih menggunakan menu template	5	4	3	12	II

Tabel 3. 1 Penetapan Penyebab Isu dengan Analisis USG

Berdasarkan hasil analisis USG diatas, diketahui bahwa akar penyebab dari isu belum optimalnya daya terima siswa terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) tersebut adalah menu yang disajikan kurang bervariasi.

C. Gagasan Kreatif Penyelesaian Core Isu

Dengan merujuk pada akar penyebab masalah, maka gagasan kreatif yang akan dilakukan untuk menyelesaikan core isu tersebut diatas adalah “Pembuatan Inovasi Menu SEDAP Dumai (Sehat Enak dan Bergizi Asli Pangan Lokal Dumai)”. Untuk mewujudkan gagasan kreatif tersebut, kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan selama masa habituasi adalah sebagai berikut :

1. Pelaksanaan konsultasi dengan mentor terkait rancangan inovasi menu SEDAP Dumai
2. Pelaksanaan koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Kelurahan Bintan terkait rancangan inovasi menu
3. Pembuatan rancangan inovasi menu SEDAP Dumai
4. Penghitungan nilai gizi dan konversi ke bahan makanan
5. Pelaksanaan sosialisasi inovasi SEDAP Dumai
6. Pelaksanaan implementasi menu yang sudah di olah SPPG ke sekolah
7. Pelaksanaan evaluasi kegiatan

BAB IV

CAPAIAN PELAKSANAAN AKTUALISASI

A. Matrik Jadwal Kegiatan Aktualisasi

Adapun jadwal yang dilaksanakan memiliki sedikit perubahan tanggal, dimana pada kegiatan sosialisasi inovasi SEDAP Dumai ke dapur SPPG Keluarahan Bintan diadakan pada minggu Ke-2 tanggal 6 – 10 Oktober 2025 dikarenakan menyesuaikan jadwal dapur SPPG Kelurahan Bintan.

No	Kegiatan	September	Oktober			
		IV	I	II	III	IV
1.	Kegiatan Ke-1 Pelaksanaan konsultasi dengan mentor terkait rancangan aktualisasi (22 – 24 September 2025)					
2.	Kegiatan Ke-2 Pelaksanaan koordinasi dan konsultasi dengan Kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi terkait rancangan inovasi menu (26 September 2025)					
3.	Kegiatan Ke-3 Pembuatan rancangan inovasi menu (29 September – 1 Oktober 2025)					
4.	Kegiatan Ke-4 Penghitungan nilai gizi 29 September - 1 Oktober 2025)					

No	Kegiatan	September	Oktober			
		IV	I	II	III	IV
5.	Kegiatan Ke-5 Pelaksanaan sosialisasi inovasi SEDAP Dumai ke dapur SPPG Keluarahan Bintan (6 – 10 Oktober 2025)					
6.	Kegiatan Ke-6 Pelaksanaan implementasi inovasi menu SEDAP Dumai yang sudah diolah SPPG ke sekolah (13 – 17 Oktober 2026)					
7.	Kegiatan Ke-7 Pelaksanaan evaluasi kegiatan (13 – 20 Oktober 2025)					

Tabel 4. 1 Matrik Jadwal Kegiatan Aktualisasi

B. Matriks Pelaksanaan Aktualisasi

Unit Kerja	:	Bidang Kesehatan Masyarakat Dinas Kesehatan
Identifikasi Isu	:	1. Belum Optimalnya Daya Terima Siswa/i Terhadap Menu Makan Bergizi Gratis (MBG) 2. Belum Optimalnya Pencatatan dan Pelaporan Tablet Tambah Darah (TTD) Bagi Remaja Putri 3. Belum Optimalnya Pencatatan dan Pelaporan PMT lokal
Isu yang Diangkat	:	Belum Optimalnya Daya Terima Siswa/I Terhadap Menu Makan Bergizi Gratis (MBG)
Gagasan Pemecahan Isu	:	Pembuatan inovasi menu SEDAP Dumai (Sehat, Enak dan Bergizi, Asli Pangan Lokal Dumai)

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
1.	Pelaksanaan konsultasi dengan mentor terkait rancangan inovasi menu SEDAP Dumai	1. Mempersiapkan bahan yang akan dikonsultasikan dengan mentor	Bahan konsultasi	• **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegrasi tinggi)** Saya telah jujur dan bertanggung jawab	-	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dalam menyampaikan isu rancangan aktualisasi baik mengenai hasil pengamatan di lapangan dan menyiapkan bahan sesuai dengan kegiatan yang akan dilaksanakan • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)** Saya telah membuat bahan rancangan aktualisasi dengan hasil yang terbaik dan meningkatkan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				kemampuan dengan terus belajar serta menerima arahan pelaksanaan yang diberikan oleh mentor • **Adaptif (Cepat menyesuaikan diri menghadapi perubahan)** Saya telah membuat bahan rancangan aktualisasi dengan menggunakan teknologi informasi seperti penggunaan google untuk mencari referensi kegiatan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
		2. Menyusun jadwal konsultasi dengan mentor	Jadwal konsultasi	• **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah menyusun jadwal konusltasi dengan terus berkomunikasi dengan mentor dan menghargai keputusan mentor apabila ada perubahan jadwal konsultasi • **Adaptif (Cepat menyesuaikan diri menghadapi perubahan)** Saya telah menyusun jadwal konsultasi dengan menggunakan	Mentor	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				teknologi seperti google kalender agar tidak terlewat apabila ada jadwal konsultasi dengan mentor • **Kolaboratif (Memberi kesempatan kepada berbagai pihak untuk berkontribusi)** Saya telah menyusun jadwal konsultasi dengan hasil kesepakatan bersama mentor dan menyesuaikan dengan jadwal kegiatan mentor				
		3. Melaksanakan konsultasi	Rangkuman hasil konsultasi	• **Berorientasi pelayanan (Ramah,**	Mentor	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
		dengan mentor terkait rancangan aktualisasi		**cekatan, solutif dan dapat diandalkan)** Saya telah melaksanakan konsultasi terkait menu yang telah di rancang dan meminta persetujuan untuk mengimplementasikan menu tersebut dengan santun dan ramah • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegrasi tinggi)**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah jujur dan bertanggungjawab serta berkomitmen untuk konsisten dalam melaksanakan kegiatan rancangan aktualisasi sesuai dengan jadwal yang ditentukan • **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah melakukan konsultasi dua arah dengan mentor, bersikap sopan dan santun serta menghargai pendapat, ide dan saran dari mentor				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				• **Loyal (Menajaga nama baik sesama ASN, pimpinan, instansi dan negara)** Saya telah mendukung arahan dan keputusan mentor terkait rancangan yang saya bawakan dengan menunjukkan sikap positif dan mengikuti arahan mentor. Saya juga akan berkomitmen menjaga nama baik instansi, mentor maupun rekan kerja dengan melakukan aktualisasi sebaik-baiknya dan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				mengutamakan keberhasilan kegiatan aktualisasi dan kritik dari mentor • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah bekerjasama dengan mentor untuk mencapai kesepakat bersama dalam melaksanakan rancangan aktualisasi				
2.	Pelaksanaan konsultasi dan koordinasi	1. Mempersiapkan bahan yang akan dikonsultasikann	Bahan konsultasi	• **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab,**	-	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
	dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi dan terkait rancangan inovasi menu SEDAP Dumai	dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi		**cermat, disiplin dan berintegrasi tinggi)** Saya telah jujur dan bertanggung jawab dalam menyampaikan inovasi menu yang telah dirancang untuk diimplementasikan • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)** Saya telah membuat inovasi menu yang bervariasi dan menghitung nilai gizi di setiap menu serta terus meningkatkan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				kemampuandengan terus belajar serta menerima arahan pelaksanaan yang diberikan oleh pihak SPPG • **Adaptif (Cepat menyesuaikan diri menghadapi perubahan)** Saya telah membuat inovasi menu dengan menggunakan teknologi informasi seperti penggunaan google untuk mencari referensi kegiatan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
		2. Menyusun jadwal konsultasi dan koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi	Jadwal konsultasi	• **Adaptif (Cepat menyesuaikan diri menghadapi perubahan)** Saya telah menyusun jadwal konsultasi dengan menggunakan teknolofgi seperti google kalender agar tidak terlewat apabila ada jadwal konsultasi dengan mentor • **Kolaboratif (Memberi kesempatan kepada berbagai pihak untuk berkontribusi)** Saya telah menyusun jadwal konsultasi	Kepala SPPG dan Ahli Gizi	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dengan hasil kesepakatan bersama pihak SPPG dan menyesuaikan dengan jadwal kegiatan kepala SPPG • **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah menyusun jadwal konuslltasi dengan terus berkomunikasi dengan pihak SPPG dan menghargai keputusan pihsk SPPG apabila ada perubahan jadwal konsultasi				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
		3. Melaksanakan konsultasi dah koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) terkait inovasi menu dan ahli gizi	Rangkuman hasil konsultasi	• **Berorientasi pelayanan (Ramah, cekatan, solutif dan dapat diandalkan)** Saya telah melaksanakan konsultasi terkait menu yang telah di rancang dan meminta persetujuan untuk mengimplementasikan menu tersebut dengan santun dan ramah • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab,**	Kepala SPPG dan Ahli Gizi	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				cermat, disiplin dan berintegritas tinggi) Saya telah jujur dalam menyampaikan nilai gizi yang terkandung di setiap menu dan tidak menyalahgunakan kewenangan jabatan dalam melakukan konsultasi dengan pihak SPPG • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)** Saya telah mengembangkan kemampuan dan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				melaksanakan tugas dengan hasil yang terbaik • **Loyal (Menajaga nama baik sesama ASN, pimpinan, instansi dan negara)** Saya telah menjaga nama baik instansi dan atasan dalam berkonsultasi dengan pihak SPPG terkait inovasi menu tersebut • **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah saling peduli, menghargai perbedaan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				pendapat dan menghargai setiap masukan dari pihak SPPG • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah membangun kerjasama yang sinergis dengan pihak SPPG dalam pelaksanakan implementasi inovasi menu dan mendistribusikan kepada para penerima manfaat MBG				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
3.	Pembuatan rancangan inovasi menu SEDAP Dumai	1. Membuat frekuensi bahan makanan	Frekuensi bahan makanan	• **Berorientasi pada pelayanan (Memahami dan memenuhi kebutuhan masyarakat)** Saya telah mengumpulkan informasi yang akurat, aktual dan dibutuhkan oleh masyarakat terkait bahan makanan apa saja yang akan digunakan untuk membuat inovasi menu • **Kompeten (Meningkatkan kompetensi diri untuk**	Teman sejawat	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				menjawab tantangan yang selalu berubah Saya telah terus belajar dalam membuat frekuensi bahan makanan agar bahan makanan yang dibuat sesuai dengan kebutuhan bagi penerima manfaat MBG • **Kolaboratif (Memberi kesempatan kepada berbagai pihak untuk berkontribusi) dan Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah berdiskusi dengan rekan kerja dan akan menerima pendapat dengan baik serta terbuka terhadap saran dan masukan terkait pembuatan frekuensi penggunaan bahan makan				
		2. Membuat master menu	Master menu	• **Berorientasi pelayanan (Memahami dan memenuhi kebutuhan masyarakat)** Saya telah membuat master menu dengan tujuan utama memberikan pelayanan	Teman sejawat	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				terbaik bagi penerima manfaat MBG • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah bertanggung terhadap master menu yang disusun dan berdasarkan standar gizi dan kebutuhan kalori yang diperlukan • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah membuat master menu dengan melakukan kinerja terbaik dan menghasilkan master menu dengan kualitas terbaik sesuai dengan kompetensi yang dimiliki. • **Adaptif (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah terus berinovasi dan mengembangkan keterampilan dalam				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				menyusun master menu agar master menu yang dihasikan bervariasi tetapi tetap berprinsip pada gizi seimbang				
		3. Membuat siklus menu 5 hari	Siklus menu 5 hari	• **Berorientasi pelayanan (Memahami dan memenuhi kebutuhan masyarakat)** Saya telah menyusun siklus menu untuk memberikan pelayanan gizi terbaik pada penerima dan membuat variasi menu serta tetap terpenuhi nilai gizinya • **Akuntabel (Melaksanakan tugas**	Teman sejawat			

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi) Saya telah jujur dalam menyusun siklus menu berdasarkan data kebutuhan gizi menurut Angka Kecukupan Gizi (AKG) serta setiap menu dicatat dengan jelas sehingga dapat dipertanggungjawabkan • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah membuat siklus menu dengan kompetensi yang saya miliki seperti pengetahuan gizi, kemampuan menghitung zat gizi serta teknik penyusunan gizi seimbang				
4.	Penghitungan nilai gizi dan konversi ke bahan makanan	1. Membuat pedoman menu yang berisi bahan yang akan digunakan	Pedoman menu	• **Berorientasi pelayanan (Memahami dan memenuhi kebutuhan masyarakat)** Saya telah membuat pedoman menu untuk memberikan acuan dalam penyusunan dan penyajian menu, isi	Teman sejawat	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				pedoam menu harus mudah dipahami • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)** Saya telah melakukan perhitungan nilai gizi yang tepat dan membutuhkan pengetahuan serta keterampilan dalam hal tersebut • **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah meminta arahan dan masukan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				kepada rekan kerja dengan sikap ramah, sopan dan santun • **Kolaboratif (Memberi kesempatan kepada berbagai pihak untuk berkontribusi)** Saya telah membuat pedoman menu dengan melibatkan seperti ahli gizi SPPG dan rekan kerja, serta bersikap terbuka terhadap saran dan masukan				
		2. Melaksanakan perhitungan nilai gizi menggunakan	Tabel menu dan nilai gizi	• **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab,**	Teman sejawat	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
		aplikasi nutrisurvey		**cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah bertanggung jawab terhadap kebutuhan nilai gizi yang dihitung untuk setiap menunya • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)** Saya telah menyusun informasi nilai gizi yang relevan dan sesuai dengan hasil perhitungan dan menyampaikan dengan jelas. Hal ini menunjukan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				bahwa saya memiliki kemampuan untuk menganalisis dan melaporkan hasil dengan cara profesional • **Adaptif (Cepat menyesuaikan diri menghadapi perubahan)** Saya telah menghitung nilai gizi dengan menggunakan aplikasi nutrisurvey sehingga hasil perhitungan lebih akurat				
		3. Melaksanakan konsultasi dengan ahli gizi	Rangkuman hasil konsultasi	• **Berorientasi pelayanan (Ramah, cekatan,**	Kepala SPPG dan Ahli Gizi	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
		dan kepala SPPG terkait rancangan menu		**solutif dan dapat diandalkan)** Saya telah menggunakan bahasa yang santun dalam melakukan konsultasi dengan mentor dan mengucapkan terimakasih atas waktu dan tempat selama konsultasi. Saya akan melakukan perbaikan tiada henti terhadap menu agar sesuai dengan arahan mentor dan pihak SPPG • **Akuntabel (Melaksanakan tugas**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi) Saya telah jujur dan bertanggung jawab terkait inovasi menu yang akan saya berikan dan tidak menyalahgunakan kewenangan jabatan dalam melakukan konsultasi dengan pihak SPPG • **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah menghargai pendapat dan masukan mentor mengenai inovasi menu yang telah lengkap dengan nilai gizinya • **Loyal (Menjaga nama baik sesama ASN, pimpinan, instansi dan negara)** Saya telah menjaga nama baik instansi dan atasan dalam melaksanakan konsultasi dengan pihak SPPG • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah bekerjasama dengan pihak SPPG untuk menghasilkan menu yang inovatif dan bervariatif				
5.	Pelaksanaan sosialisasi terkait inovasi menu SEDAP Dumai ke dapur SPPG Kelurahan Bintan	1. Membuat konsep surat pemberitahuan terkait inovasi menu SEDAP Dumai ke dapur SPPG Kelurahan Bintan	Surat pemberitahuan sosialisasi	• **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah membuat konsep surat dengan penuh tanggung jawab dan meminta izin persetujuan atasan • **Kompeten (Melaksanakan tugas**	Mentor	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dengan kualitas terbaik) Saya telah terus belajar dan melaksanakan tugas dengan baik dalam membuat konsep surat • **Loyal (Menjaga nama baik sesama ASN, pimpinan, instansi dan negara)** Saya telah menjaga nama baik instansi dan atasan dalam pembuatan konsep surat sesuai dengan tata naskah • **Adaptif (Cepat menyesuaikan diri**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				menghadapi perubahan) Saya telah berinovasi dan menggunakan aplikasi untuk penandatanganan elektronik				
		2. Melaksanakan sosialisasi terkait inovasi SEDAP Dumai ke Dapur SPPG Keluarah Bintan	Notulen	• **Berorientasi pelayanan (Ramah, cekatan, solutif dan dapat diandalkan)** Saya akan bertindak ramah dan solutif dalam melakukan sosialisasi mengenai inovasi menu SEDAP Dumai sehingga mudah dipahami • **Akuntabel (Melaksanakan tugas**	Penjamah Makanan	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi) Saya akan melakukan sosialisasi dengan penuh tanggung jawab dan jujur dalam menyampaikan inovasi menu SEDAP Dumai. • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)** Saya akan menyampaikan informasi sesuai dengan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				bidang kompetensi saya sebagai ahli gizi • **Loyal (Menjaga nama baik sesama ASN, pimpinan, instansi dan negara)** Saya akan menjaga nama baik instansi dan pimpinan pada saat melakukan sosialisasi dengan menyampaikan materi dengan benar dan bertangungjawab tanpa menjatuhkan nama instansi • **Adaptif (Terus berinovasi dan**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				mengembangkan kreativitas) Saya akan terus berinovasi dan mengembangkan keterampilan dalam menyampaikan informasi • **Kolabratif (Terbuka dalam bekerjasama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya akan menciptakan kerjasama yang baik dengan pihak SPPG				
		3. Melakukan sesi diskusi dan tanya jawab	Catatan daftar pertanyaan dan jawab	• **Berorientasi pelayanan (Ramah, cekatan, solutif dan dapat diandalkan)**	Penjamah Makanan	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah bersikap solutif dan ramah dalam menjawab pertanyaan dari siswa/i • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah menjawab pertanyaan dengan benar, aktual dan dapat dipercaya serta dapat dipertanggungjawabkan • **Kompeten (Meningkatkan kompetensi diri untuk**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				menjawab tantangan yang selalu berubah) Saya telah terus belajar dan membantu siswa/i pada saat diskusi dalam menjawab pertanyaan yang diberikan • **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya) dan Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah mengajak pihak lain untuk merngkoordinir sesi tanya jawab agar dapat				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				berjalan dengan kondusif • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah menciptakan kerjasama yang baik kepada semua pihak yang terlibat				
6.	Pelaksanaan implementasi inovasi menu SEDAP Dumai yang sudah diolah SPPG ke sekolah	1. Melakukan pengolahan sampel menu	Foto sampel inovasi menu	• **Berorientasi pelayanan (Ramah, cekatan, solutif dan dapat diandalkan)** Saya telah memberikan hasil olahan terbaik yang bermanfaat bagi penerima manfaat.	Ahli Gizi dan Penjamah Makanan	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Setiap langkah dilakukan dengan memperhatikan mutu, cita rasa, penampilan dan nilai gizi agar menu yang dihasilkan dapat diterima dengan baik oleh penerima manfaat. • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah melakukan tahap pengolahan dilakukan secara transparan dan dapat				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dipertanggungjawabkan dari segi keamanan dan mutu pangan. Data dan hasil kegiatan dicatat dengan rapi sebagai bentuk tanggungjawab terhadap pelaksanaan pengolahan menu. • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)** Saya telah menerapkan pengetahuan dan keterampilan di bidang gizi dan pengolahan pangan untuk menghasilkan menu				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				inovatif yang memenuhi prinsip gizi seimbang dan kompetensi ini menjadi dasar dalam menjaga kualitas hasil olahan. • **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah menjalin kerja sama yang baik dengan pihak SPPG, saling membantu dalam proses persiapan dan pengolahan, serta menghargai pendapat dan ide dari pihak SPPG				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				• **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah melibatkan penjamah makanan dan ahli gizi dalam setiap proses pengolahan, kolaborasi ini memastikan proses berjalan efektif dan hasil yang diperoleh sesuai dengan tujuan inovasi menu • **Adaptif (Terus berinovasi dan mengembangkan kreatifitas)**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah menyesuaikan diri terhadap perubahan, seperti ketersediaan bahan atau peralatan, serta berinovasi untuk menemukan solusi dan tetap menjaga kualitas hasil olahan				
		2. Melakukan distribusi inovasi menu ke sekolah	Data kelas penerima MBG	• **Berorientasi pelayanan (Memahami dan memenuhi kebutuhan masyarakat)** Saya telah melakukan distribusi menu untuk memberikan manfaat	Guru TK Asnur Kota Dumai	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				bagi siswa dan sekolah. Menu disampaikan dengan jelas agar pihak sekolah mudah memahami • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung jawab, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah bertanggung jawab dan bersikap transparan terhadap menu dan informasi gizi yang sesuai dengan menu tersebut				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				• **Loyal (Menjaga nama baik sesama ASN, pimpinan, instansi dan negara)** Saya telah menjaga nama baik instansi dan pimpinan dengan menyusun informasi menu yang benar dan akurat, distribusi inovasi menu juga bentuk dukungan nyata terhadap program nasional • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				Saya telah bekerja sama dengan pihak sekolah dan SPPG dalam proses distribusi inovasi menu tersebut				
		3. Melaksanakan edukasi gizi	Notulen	• **Berorientasi pelayanan (Ramah, cekatan, solutif dan dapat diandalkan)** Saya telah bertindak ramah, dapat diandalkan dan melakukan edukasi yang dikemas dengan baik dan menarik sehingga siswa/i tidak mudah bosan • **Akuntabel (Melaksanakan tugas**	Guru TK Asnur Kota Dumai	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dengan jujur, bertanggung, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi) Saya telah melakukan edukasi dengan jujur, bertanggung jawab dan dapat dipercaya • **Kompeten (Melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik)** Saya akan menyampaikan informasi sesuai dengan bidang kompetensi saya sebagai ahli gizi				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				• **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah melakukan edukasi dengan membangun suasana yang kondusif dan menyenangkan • **Loyal (Menjaga nama baik sesama ASN, pimpinan, instansi dan negara)** Saya akan menjaga nama baik instansi dan pimpinan pada saat menyampaikan materi dengan benar dan bertangungjawab tanpa				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				menjatuhkan nama instansi • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah menciptakan kerjasama yang baik kepada semua pihak yang terlibat				
7.	Pelaksanaan evaluasi kegiatan	1. Membuat kartu kontrol konsumsi Makan Bergizi Gratis	Kartu kontrol	• **Berorientasi pelayanan (Memahami dan memenuhi kebutuhan masyarakat)** Saya telah melakukan evaluasi membantu memastikan bahwa inovasi yang dibuat	-	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				memenuhi kebutuhan bagi penerima manfaat MBG • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah bertanggung jawab dalam menyusun format dan mencatat data konsumsi dengan jujur, teliti dan dapat dipertanggungjawabkan • **Kompeten (Melaksanakan tugas**				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				dengan kualitas terbaik) Saya telah membuat kartu kontrol untuk mengetahui apakah menu pada hari itu habis atau tidak dikonsumsi oleh siswa/i • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah menciptakan kerjasama yang baik kepada semua pihak yang terlibat				
		2. Melakukan konsultasi	Rangkuman hasil konsultasi	• **Berorientasi pelayanan**	Ahli Gizi	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
		dengan ahli gizi terkait dengan evaluasi implementasi inovasi menu di sekolah		**(Memahami dan memenuhi kebutuhan masyarakat)** Saya telah berkonsultasi bertujuan untuk memperbaiki inovasi menu agar lebih sesuai dengan kebutuhan siswa/i dan memperbanyak variasi menu agar siswa/i tidak mudah bosan. Dengan mendapat masukan dari berbagai pihak, saya dapat memastikan bahwa perubahan yang dilakukan dapat lebih				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				efektif dalam mengoptimalkan daya terima siswa/i terhadap inovasi menu tersebut. • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung, cermat, disiplin dan berintegritas tinggi)** Saya telah berdiskusi tentang hasil evaluasi dengan mentor, kepala SPPG dan ahli gizi menunjukkan bahwa saya bertanggung jawab untuk perbaikan dari inovasi menu tersebut.				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				• **Loyal (Menjaga nama baik sesama ASN, pimpinan, instansi dan negara)** Saya telah menjaga nama baik instansi dan atasan dalam melaksanakan konsultasi dengan ahli gizi • **Harmonis (hargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah melakukan konsultasi secara terbuka dan membantu menjaga hubungan kerja yang baik dengan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				mentor, kepala SPPG dan ahli gizi • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah melakukan bekerjasama dengan mentor, kepala SPPG dan ahli gizi untuk mengevaluasi dan merencakan tindakan perbaikan.				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
		3. Membuat rencana tindak lanjut	Rencana tindak lanjut	• **Beroreintasi pelayanan (Ramah, cekatan, solutif dan dapat diandalkan)** Saya telah merespons dan memperbaiki berdasarkan masukan dan membuat rencana tindak lanjut, hal ini menunjukkan komitmen saya untuk meningkatkan kualitas inovasi menu tersebut. • **Akuntabel (Melaksanakan tugas dengan jujur, bertanggung, cermat,**	Ahli Gizi	-	-	-

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				disiplin dan berintegritas tinggi) Saya telah memastikan bahwa setiap masukan yang diterima ditindaklanjuti dengan cepat dan dapat dipertanggungjawabkan. • **Harmonis (Menghargai setiap orang apapun latar belakangnya)** Saya telah membuat rencana tindak lanjut dan terbuka terhadap saran dan masukan serta menjalin hubungan kerja yang baik dengan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				mentor, kepala SPPG dan ahli gizi • **Kolaboratif (Terbuka dalam bekerja sama untuk menghasilkan nilai tambah)** Saya telah melakukan bekerjasama dengan ahli gizi untuk mengevaluasi dan merencakan tindakan perbaikan. • **Adaptif (Cepat menyesuaikan diri menghadapi perubahan)** Saya telah menyesuaikan dan				

No	Kegiatan	Tahapan Kegiatan	Output/ Hasil	Keterkaitan Substansi Mata Pelatihan BerAKHLAK	Stakeholder Terkait	Potensi Konflik Ya/Tidak	Solusi Konflik	Keterangan
				melakukan perbaikan berdasarkan masukan dan hasil evaluasi, hal ini menunjukkan fleksibiltas dan kesiapan saya untuk menghadapi perubahan				

Tabel 4. 2 Tabel Matrik Rancangan Aktualisasi

C. Matrik Rekapitulasi Rencana Habituasi NND PNS (BerAKHLAK)

No	Mata Pelatihan	Kegiatan														Jumlah Aktualisasi Per-MP	
		Ke-1		Ke-2		Ke-3		Ke-4		Ke-5		Ke-6		Ke-7			
		Renacana	Realisasi	Rencana	Realisasi	Renacana	Realisasi	Renacana	Realisasi	Renacana	Realisasi	Renacana	Realisasi	Renacana	Realisasi	Rencana	Realisasi
1.	Berorientasi pelayanan	0	1	1	1	1	3	2	2	2	2	3	3	3	3	12	15
2.	Akuntabel	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	15	17
3.	Kompeten	1	1	2	2	2	3	2	2	3	3	1	2	1	1	12	14
4.	Harmonis	2	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	2	1	2	10	12
5.	Loyal	1	1	0	1	0	0	0	1	1	2	1	2	0	1	3	8
6.	Adaptif	2	2	0	2	1	1	1	1	2	2	0	1	1	1	7	10
7.	Kolaboratif	2	2	1	2	1	1	2	2	1	2	3	3	1	3	11	14
Jumlah MP yang Diaktualisasilan per Kegiatan		10	11	7	12	7	11	11	12	12	15	13	16	9	14	70	90

Tabel 4. 3 Matrik Rekapitulasi Rencana Habituasi NND PNS (BerAKHLAK)

D. Capaian Penyelesaian Core Isu

Dibawah ini adalah tabel capaian penyelesaian core isu berupa kondisi sebelum dilakukan aktualisasi dan setelah dilakukan aktualisasi.

Kondisi Core Isu	
Sebelum Aktualisasi	**Sesudah Aktualisasi**
Rendahnya daya terima siswa/i terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG)	Meningkatnya daya terima siswa/i terhadap inovasi menu yang dilakukan 
Menu yang disajikan kurang bervariasi, pengolahan dan penyajiannya kurang menarik	Menu yang disajikan sudah bervariasi, menarik dan didistribusikan ke TK Asnur Kota Dumai 
Belum adanya siklus menu dan ahli gizi dapur SPPG Kelurahan Bintan masih menggunakan menu template	Tersedianya siklus menu 5 hari 

Tabel 4. 4 Capaian Core Isu

E. Capaian Penyelesaian Core Isu

Dengan terselesaikannya core isu melalui optimalisasi daya terima siswa/i terhadap menu Makan Bergizi Gratis (MBG) melalui inovasi menu ”SEDAP Dumai” di TK Asnur Kota Dumai, terdapat beberapa manfaat yang dirasakan oleh penulis sebagai peserta Latsar, instansi maupun masyarakat yaitu :

1. Peserta Pelatihan Dasar
    - Mampu menerapkan nilai-nilai Ber-AKHLAK dalam peran dan kedudukan sebagai ASN di lingkungan kerja Pemerintah Kota Dumai
    - Meningkatkan kemampuan dan kompetensi diri dalam pelaksanaan tugas yang profesional
    - Memberikan inovasi menu yang dapat diimplementasikan bagi SPPG Kelurahan Bintan
2. Instansi Dinas Kesehatan Kota Dumai

    Manfaat yang dapat dirasakan dari inovasi menu bagi Dinas Kesehatan antara lain adalah meningkatkan kualitas pelayanan gizi melalui penyediaan menu yang lebih variatif, bergizi seimbang, dan sesuai dengan kebutuhan sasaran. Inovasi menu juga membantu meningkatkan penerimaan makanan oleh masyarakat atau pegawai, sehingga mendukung tercapainya status gizi yang lebih baik. Selain itu, kegiatan ini mendorong kreativitas dan kompetensi petugas gizi dalam merancang menu yang efisien dan menarik, serta memperkuat citra Dinas Kesehatan sebagai instansi yang aktif berinovasi dalam upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat melalui perbaikan pola konsumsi dan gizi seimbang.
3. Masyarakat

    Manfaat yang dapat dirasakan dari inovasi menu bagi masyarakat yaitu tersedianya pilihan makanan yang lebih bervariasi, bergizi seimbang, dan menarik sehingga dapat meningkatkan selera makan serta mendukung pemenuhan kebutuhan gizi harian. Melalui inovasi menu, masyarakat menjadi lebih sadar akan pentingnya pola makan yang sehat dan seimbang, serta mendapatkan contoh nyata penerapan gizi seimbang dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu, inovasi menu juga dapat mendorong perubahan perilaku konsumsi ke arah yang lebih sehat, membantu mencegah masalah gizi seperti

obesitas atau kekurangan gizi, dan pada akhirnya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat secara keseluruhan.

F. Rencana Tindak Lanjut Hasil Aktualisasi

No	Kegiatan	Output	Durasi dan waktu	Para pihak yang terlibat	Sumber dana	Ket
1.	Mengimplementasikan inovasi menu dan memasukkan kedalam siklus menu dapur SPPG Kel. Bintan dan melakukan evaluasi terhadap sisa makanan	Dokumentasi inovasi menu	Per 6 Bulan	- SPPG - Gizi		
2.	Melanjutkan kegiatan sosialisasi inovasi menu di seluruh dapur SPPG Se-Kota Dumai	Notulen	Per 6 Bulan	- SPPG - Gizi		

Tabel 4. 5 Rencana Tindak Lanjut

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan

1. Aktualisasi / Habituasi Mata Pelatihan

   a) Kegiatan Ke-1 : Pelaksanaan konsultasi dengan mentor terkait rancangan inovasi menu SEDAP Dumai.

      Dalam pelaksanaannya dapat menerapkan nilai BerAKHLAK yaitu **Berorientasi Pelayanan** yang dikuatkan dengan bersikap ramah dan santun saat konsultasi dengan mentor. **Akuntabel** yang dikuatkan dengan menyampaikan rencana kegiatan dengan jujur dan bertanggungjawab serta berkomitmen untuk dalam melaksanakan kegiatan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. **Kompeten** yang dikuatkan dengan membuat bahan yang sesuai dengan kompetensi bidang dan meningkatkan kemampuan dengan terus belajar serta menerima arahan yang diberikan oleh mentor. **Harmonis** yang dikuatkan dengan menghargai keputusan mentor apabila ada perubahan jadwal konsultasi. **Loyal** yang dikuatkan dengan berkomitmen untuk menjaga nama baik instansi, mentor maupun rekan kerja dengan melakukan sebaik-baiknya dan mengutamakan keberhasilan kegiatan aktualisasi. **Adaptif** yang dikuatkan dengan menggunakan teknologi seperti google kalender agar tidak terlewat apabila ada jadwal konsultasi dengan mentor. **Kolaboratif** yang dikuatkan dengan bersikap terbuka dan saling bekerjasama dengan mentor untuk mencapai kesepakatan bersama.

   b) Kegiatan Ke-2 : Pelaksanaan konsultasi dan koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi terkait rancangan inovasi menu SEDAP Dumai.

      Dalam pelaksanaannya dapat menerapkan nilai BerAKHLAK yaitu **Berorientasi Pelayanan** yang dikuatkan dengan meminta persetujuan terkait inovasi menu dan bersikap ramah serta santun dalam menyampaikan ide inovasi menu. **Akuntabel** yang dikuatkan dengan bersikap jujur dan transparan dalam menyampaikan rencana kegiatan dan nilai kandungan gizi di setiap menu yang akan diimplementasikan. **Kompeten** yang dikuatkan

dengan terus mengembangkan kemampuan dan melaksanakan tugas sesuai dengan bidang. **Harmonis** yang dikuatkan dengan sikap saling peduli, menghargai perbedaan pendapat dan menerima masukan dari pihak SPPG. **Loyal** yang dikuatkan dengan terus berkomitmen untuk terus menajaga nama baik instansi dan atasan dalam berkonsultasi dengan SPPG terkait inovasi menu. **Adaptif** yang dikuatkan dengan penggunaan google dalam mencari referensi dan informasi ide inovasi menu. **Kolaboratif** yang dikuatkan dengan membangun komunikasi yang baik sehingga menyepakati bersama jadwal konsultasi dengan SPPG.

c) Kegiatan Ke-3 : Pembuatan rancangan inovasi menu SEDAP Dumai

Dalam pelaksanaannya dapat menerapkan nilai **Berorientasi Pelayanan** yang dikuatkan dengan mengumpulkan informasi yang akurat, aktual dan dibutuhkan oleh masyarakat terkait menu yang menarik serta membuat menu dengan tujuan untuk memberikan pelayanan terbaik bagi penerima manfaat. **Akuntabel** yang dikuatkan dengan sikap tanggung jawab dan transaparan terhadap menu yang disusun serta berdasarkan standar gizi dan kebutuhan kalori yang diperlukan. **Kompeten** yang dikuatkan dengan membuat rancangan menu dengan kompetensi yang dimiliki seperti pengetahuan gizi, kemampuan menghitung zat gizi dan teknik penyusunan gizi seimbang. **Harmonis dan Kolaboratif** yang dikuatkan dengan terus berdiskusi dengan rekan kerja dan menerima pendapat serta masukan dengan baik. **Adaptif** yang dikuatkan dengan sikap terus berinovasi dan mengembangkan keterampilan dalam menyusun menu agar dihasilkan menu yang bervariasi dan berprinsip pada gizi seimbang.

d) Kegiatan Ke-4 : Penghitungan nilai gizi dan konversi ke bahan makanan

Dalam pelaksanaannya dapat menerapkan nilai BerAKHLAK yaitu **Berorientasi Pelayanan** yang dikuatkan dengan membuat pedoman menu untuk memberikan acuan dalam penyusunan dan penyajian menu yang mudah dipahami. **Akuntabel** yang dikuatkan dengan sikap bertanggungjawab terhadap kebutuhan nilai gizi yang dihitung untuk setiap menunya. **Kompeten** yang dikuatkan dengan menyusun nilai gizi yang relevan dan sesuai dengan hasil dan menyampaikan dengan jelas. **Harmonis** yang dikuatkan dengan sikap menghargai pendapat dan masukan mengenai inovasi menu. **Loyal**

yang dikuatkan dengan terus berkomitmen untuk terus menjaga nama baik instansi dan atasan dalam menyampaikan informasi. **Adaptif** yang dikuatkan dengan penggunaan aplikasi nutrisurvey sehingga perhitungan nilai gizi lebih akurat. **Kolaboratif** yang dikuatkan dengan terus bekerjasama dengan pihak SPPG untuk menghasilkan menu yang inovatif dan bervariatif.

e) Kegiatan Ke-5 : Pelaksanaan sosialisasi terkait inovasi menu SEDAP Dumai ke Dapur SPPG Kelurahan Bintan

   Dalam pelaksanaannya dapat menerapkan nilai BerAKHLAK yaitu **Berorientasi Pelayanan** yang dikuatkan dengan sikap ramah dan solutif dalam melakukan sosialisasi mengenai inovasi menu SEDAP Dumai sehingga mudah dipahami. **Akuntabel** yang didahului dengan meminta persetujuan atasan dan bertanggungjawab dalam membuat konsep surat sosialisasi. **Kompeten** yang diperkuat dengan sikap untuk ingin terus belajar dan melaksanakan tugas dengan baik sesuai dengan kompetensi yang dimiliki. **Harmonis** yang dikuatkan dengan melibatkan pihak lain dalam melaksanakan sosialisasi. **Loyal** yang dikuatkan dengan terus berkomitmen untuk menjaga nama baik instansi dan atasan pada saat melaksanakan sosialisasi serta menyampaikan materi dengan benar dan bertanggungjawab. **Adaptif** yang dikuatkan dengan terus berinovasi dan mengembangkan keterampilan dalam menyampaikan informasi menu. **Kolaboratif** yang dikuatkan dengan menciptakan kerjasama yang baik degan SPPG Kelurahan Bintan.

f) Kegiatan Ke-6 : Pelaksanaan implementasi inovasi menu SEDAP Dumai yang sudah diolah SPPG ke sekolah

   Dalam pelaksanaannya dapat menerapkan nilai BerAKHLAK yaitu **Berorientasi Pelayanan** yang dikuatkan dengan memberikan hasil olahan yang terbaik dan melakukan distribusi menu ke sekolah dengan sikap yang cekatan dan ramah. **Akuntabel** yang dikuatkan dengan sikap tanggungjawab dan transparan terhadap informasi nilai gizi pada setiap menu yang diolah. **Kompeten** yang dikuatkan dengan menerapakan pengetahuan dan keterampilan dibidang gizi dan pengolahan pangan untuk menghasilkan menu yang inovatif. **Harmonis** yang dikuatkan dengan menjalin kerjasama yang baik dengan pihak SPPG, saling membantu dalam proses persiapan dan menghargai pendapat serta ide dari pihak SPPG. **Loyal** yang dikuatkan

dengan terus berkomitmen untuk menajag nama baik instansi dan atasan dengan menyusun informasi menu. **Adaptif** yang dikuatkan dengan menyesuaikan diri terhadap perubahan seperti ketersediaan bahan atau peralatan serta terus berinovasi untuk menemukan solusi dan tetap menajag kualitas. **Kolaboratif** yang dikuatkan dengan melibatkan penjamah makanan dan ahli gizi dalam proses pengolahan sampel inovasi menu.

g) Kegiatan Ke-7 : Pelaksanaan evaluasi kegiatan

Dalam pelaksanaannya dapat menerapkan nilai BerAKHLAK yaitu **Berorientasi Pelayanan** yang dikuatkan dengan melakukan evaluasi membantu memastikan bahwa inovasi menu yang dibuat memenuhi kebutuhan bagi penerima manfaat. **Akuntabel** yang dikuatkan dengan sikap tanggungjawab dalam menyusun format dan mencatat data konsumsi dengan jujur dan teliti. **Kompeten** yang dikuatkan dengan membuat kartu kontrol dengan kompetensi yang dimiliki dan untuk mengetahui daya terima dari menu tersebut. **Harmonis** yang dikuatkan dengan melakukan edukasi dengan suasana yang kondusif dan menyenangkan. **Loyal** yang dikuatkan dengan terus berkomitmen untuk menajag nama baik instansi dan atasan dalam menyampaikan edukasi. **Adaptif** yang dikuatkan dengan menyesuaikan dan melakukan perbaikan berdasarkan masukan dan hasil evaluasi serta menunjukkan kesiapan saya untuk menghadapi perubahan. **Kolaboratif** yang dikuatkan dengan bekerjasama dengan ahli gizi untuk mengevaluasi dan merencanakan tindakan perbaikan

DAFTAR PUSTAKA

- Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2021). Modul Berorientasi Pelayanan, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2021). Modul Akuntabel, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2021). Modul Kompeten, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2021). Modul Harmonis, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2021). Modul Loyal, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2021). Modul Adaptif, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2021). Modul Kolaboratif, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2017). Modul Smart ASN, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara. Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia. (2017). Modul Manajemen ASN, Pelatihan Dasar Calon Pegawai Negeri Sipil. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Undang-Undang Nomor 5 Tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara.
- Keputusan Menteri negara pendayagunaan aparatur negara nomor 23/KEP/M.PAN/4/2001 Tentang Jabatan Fungsional Nutrisionis

LAMPIRAN

Lampiram 1. Laporan Mingguan Minggu Ke-1

Judul Kegiatan No. 1	Pelaksanaan konsultasi dengan mentor terkait kegiatan rancangan aktualisasi pada masa habituasi Tahapan Kegiatan : a) Mempersiapkan bahan yang akan dikonsultasikan dengan mentor b) Menyusun jadwal konsultasi dengan mentor c) Melaksanakan konsultasi dengan mentor terkait kegiatan aktualisasi pada masa habituasi
Tanggal Pelaksanaan Kegiatan	22 s.d 24 September 2025
Daftar Lampiran Bukti Kegiatan	1. Catatan bahan konsultasi 2. Jadwal konsultasi dengan mentor 3. Notulen hasil konsultasi

Uraian kegiatan yang dilaksanakan :

Kegiatan 1 yaitu pelaksanaan konsultasi dengan mentor terkait rancangan aktualisasi pada masa habituasi dilaksanakan pada tanggal 22 s.d 25 September 2025. Kegiatan ini memiliki tiga tahapan pelaksanaan dengan uraian kegiatan sebagai berikut :

a. Mempersiapkan bahan yang akan dikonsultasikan dengan mentor

   Kegiatan ini dilaksanakan pada hari senin, 22 September 2025. Penulis menyusun dan mempersiapkan bahan yang akan dikonsultasikan dengan mentor mulai dari mencari ide mengenai inovasi menu yang akan dilakukan, menjelaskan tentang kegiatan yang akan dilakukan selama masa habituasi sehingga tujuan dari konsultasi menjadi jelas dan terarah.

   Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 1 yaitu :

   a) Akuntabel

   Saya telah bersikap jujur dan bertanggung jawab dalam membuat bahan konsultasi dan menyampaikan kegiatan aktualisasi pada masa habituasi baik mengenai hasil pengamatan di lapangan dan menyiapkan bahan sesuai dengan kegiatan yang akan dilaksanakan. Selain itu, penulis juga

konsisten untuk melaksanakan kegiatan aktualisasi pada masa habituasi sesuai dengan jadwal yang sudah disepakati dengan mentor

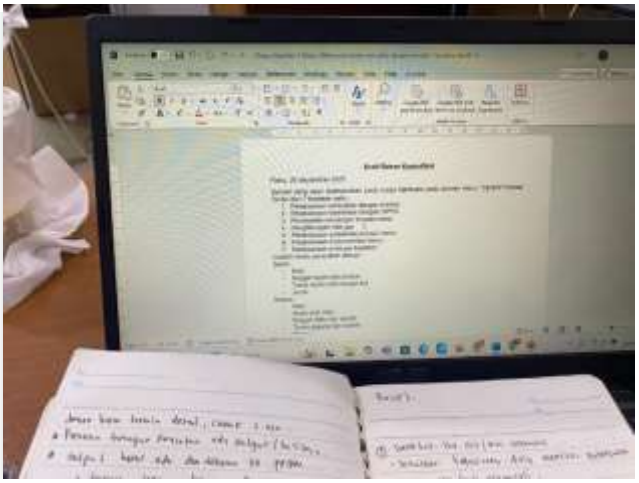
b) Kompeten

Saya telah membuat bahan konsultasi dengan hasil yang terbaik, sesuai dengan kompetensi dan tugas pokok sebagai nutrisionis dan meningkatkan kemampuan dengan terus belajar serta menerima arahan pelaksanaan yang diberikan oleh mentor

c) Adaptif

Saya telah membuat bahan rancangan aktualisasi dengan menggunakan teknologi informasi seperti penggunaan google untuk mencari referensi kegiatan.





b. Menyusun jadwal konsultasi dengan mentor

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari senin, 22 September 2025. Penulis membuat jadwal konsultasi dengan menyesuaikan dengan kegiatan harian mentor dan mengonfirmasi ketersediaan waktu, kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan chat whatsApp. Setelah jadwal disepakati dilanjutkan dengan kegiatan konsultasi dengan mentor.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 2 yaitu :

a) Harmonis

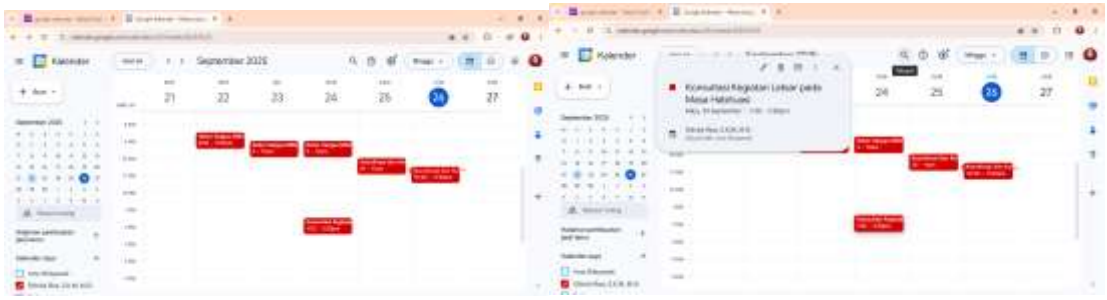
Saya telah menyusun jadwal konusltasi dengan terus berkomunikasi dengan mentor dan menghargai keputusan mentor apabila ada perubahan jadwal konsultasi

b) Adaptif

Saya telah menyusun jadwal konsultasi dengan menggunakan teknologi seperti google kalender agar tidak terlewat apabila ada jadwal konsultasi dengan mentor

c) Kolaboratif

Saya telah menyusun jadwal konsultasi dengan hasil kesepakatan bersama mentor dan menyesuaikan dengan jadwal kegiatan mentor





c. Melaksanakan konsultasi dengan mentor terkait kegiatan aktualisasi pada masa habituasi

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari rabu, 24 September 2025. Selama proses konsultasi, penulis menyampaikan penjelasan, diskusi dan tanya jawab dengan mentor terkait kegiatan yang akan dilaksanakan pada masa habituasi. Mentor memberikan saran, masukan dan arahan sementara peserta mencatat poin-poin penting yang disampaikan oleh mentor

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 3 yaitu :

a) **Akuntabel**

Saya telah jujur dan bertanggungjawab serta berkomitmen untuk konsisten dalam melaksanakan kegiatan rancangan aktualisasi sesuai dengan jadwal yang ditentukan

b) **Harmonis**

Saya telah melakukan konsultasi dua arah dengan mentor, bersikap sopan dan santun serta menghargai pendapat, ide dan saran dari mentor

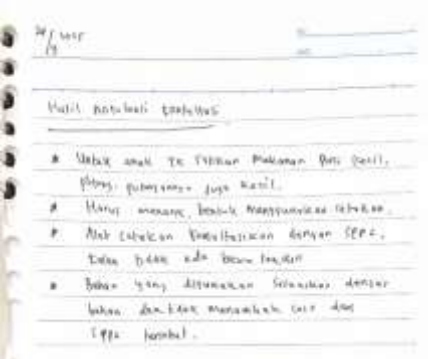
c) **Loyal**

Saya telah mendukung arahan dan keputusan mentor terkait rancangan yang saya bawakan dengan menunjukkan sikap positif dan mengikuti arahan mentor. Saya juga akan berkomitmen menjaga nama baik instansi, mentor maupun rekan kerja dengan melakukan aktualisasi sebaik-baiknya dan mengutamakan keberhasilan kegiatan aktualisasi dan kritik dari mentor

d) **Kolaboratif**

Saya telah bekerjasama dengan mentor untuk mencapai kesepakat bersama dalam melaksanakan rancangan aktualisasi





Judul Kegiatan No. 2	Pelaksanaan konsultasi dan koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi dan terkait rancangan inovasi menu SEDAP Dumai Tahapan Kegiatan : a) Mempersiapkan bahan yang akan dikonsultasikanndengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi b) Menyepakati jadwal konsultasi dan koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi c) Melaksanakan konsultasi dah koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) terkait inovasi menu dan ahli gizi
Tanggal Pelaksanaan Kegiatan	24 s.d 25 September 2025
Daftar Lampiran Bukti Kegiatan	1. Catatan bahan konsultasi dan koordinasi dengan kepala SPPG dan ahli gizi 2. Jadwal konsultasi dan koordinasi dengan kepala SPPG dan ahli gizi 3. Notulen hasil konsultasi koordinasi dengan kepala SPPG dan ahli gizi

Uraian kegiatan yang dilaksanakan :

Kegiatan 2 yaitu pelaksanaan konsultasi dan koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi dan terkait rancangan inovasi menu SEDAP Dumai dilaksanakan pada tanggal 24 s.d 25 September 2025. Kegiatan ini memiliki tiga tahapan pelaksanaan dengan uraian kegiatan sebagai berikut :

a. Mempersiapkan bahan yang akan dikonsultasikan dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi

   Kegiatan ini dilaksanakan pada hari rabu, 24 September 2025. Penulis menyusun dan mempersiapkan bahan yang akan dijadikan bahan konsultasi dan koordinasi dengan kepala SPPG serta ahli gizi. Dimulai dengan menuliskan hasil pengamatan mengenai daya terima siswa/i terhadap menu yang disajikan, menyusun inovasi menu yang akan dilakukan dan menjelaskan tentang kegiatan

yang akan dilakukan selama masa habituasi sehingga tujuan dari konsultasi menjadi jelas dan terarah.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 1 yaitu :

a) **Akuntabel**

Saya telah jujur dan bertanggung jawab dalam menyampaikan inovasi menu yang telah dirancang untuk diimplementasikan

b) **Kompeten**

Saya telah membuat inovasi menu yang bervariasi dan terus meningkatkan kemampuan dengan terus belajar serta menerima arahan pelaksanaan yang diberikan oleh pihak SPPG

c) **Adaptif**

Saya telah membuat inovasi menu dengan menggunakan teknologi informasi seperti penggunaan google untuk mencari referensi kegiatan



b. Menyusun jadwal konsultasi dan koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dan ahli gizi

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari rabu, 24 September 2025. Penulis membuat jadwal konsultasi dengan menyesuaikan dengan kegiatan kepala SPPG dan mengonfirmasi ketersediaan waktu, kegiatan ini dilakukan dengan menggunakan chat whatsApp. Setelah jadwal disepakati dilanjutkan dengan kegiatan konsultasi dengan mentor. Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 2 yaitu :

a) **Adaptif**

Saya telah menyusun jadwal konsultasi dengan menggunakan teknolofgi seperti google kalender agar tidak terlewat apabila ada jadwal konsultasi dengan mentor

b) Kolaboratif

Saya telah menyusun jadwal konsultasi dengan hasil kesepakatan bersama pihak SPPG dan menyesuaikan dengan jadwal kegiatan kepala SPPG

c) Harmonis

Saya telah menyusun jadwal konusltasi dengan terus berkomunikasi dengan pihak SPPG dan menghargai keputusan pihak SPPG apabila ada perubahan jadwal konsultasi





c. Melaksanakan konsultasi dah koordinasi dengan kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) terkait inovasi menu dan ahli gizi

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari kamis, 25 September 2025. Selama proses konsultasi, penulis menyampaikan penjelasan, diskusi dan tanya jawab dengan pihak SPPG terkait kegiatan yang akan dilaksanakan pada masa habituasi. Kepala SPPG memberikan saran, masukan dan arahan sementara peserta mencatat poin-poin penting yang disampaikan.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 3 yaitu :

a) Berorientasi pelayanan

Saya telah melaksanakan konsultasi terkait menu yang telah di rancang dan meminta persetujuan untuk mengimplementasikan menu tersebut dengan santun dan ramah

b) Akuntabel

Saya telah jujur dalam menyampaikan hasil pengamatan mengenai sisa makanan siswa/i dan tidak menyalahgunakan kewenangan jabatan dalam melakukan konsultasi dengan pihak SPPG

c) Kompeten

Saya telah mengembangkan kemampuan dan melaksanakan tugas dengan hasil yang terbaik

d) Loyal

Saya akan menjaga nama baik instansi dan atasan dalam berkonsultasi dengan pihak SPPG terkait inovasi menu tersebut

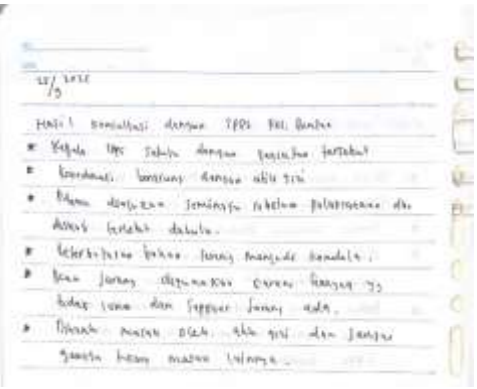
e) Harmonis

Saya telah saling peduli, menghargai perbedaan pendapat dan menghargai setiap masukan dari pihak SPPG

f) Kolaboratif

Saya telah membangun kerjasama yang sinergis dengan pihak SPPG dalam pelaksanakan implementasi inovasi menu dan mendistribusikan kepada para penerima manfaat MBG





Judul Kegiatan No. 3	Pembuatan rancangan inovasi menu SEDAP Dumai Tahapan Kegiatan : a) Membuat frekuensi bahan makanan b) Membuat master menu c) Membuat siklus menu 5 hari
Tanggal Pelaksanaan Kegiatan	26 September 2025
Daftar Lampiran Bukti Kegiatan	1. Frekuensi bahan makanan 2. Master menu 3. Siklus menu

Uraian kegiatan yang dilaksanakan :

Kegiatan 3 yaitu pembuatan rancangan inovasi menu SEDAP Dumai diawali dengan membuat frekuensi bahan makanan, membuat master menu dan membuat siklus menu 5 hari yang akan diimplementasikan pada kegiatan selanjutnya.

Kegiatan ini memiliki tiga tahapan pelaksanaan dengan uraian kegiatan sebagai berikut :

a. Membuat frekuensi bahan makanan

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari jum'at, 26 September 2025. Penulis membuat daftar dan frekuensi bahan makanan yang akan digunakan pada saat mengolah menu. Penulis melakukan pencatatan jumlah penggunaan setiap bahan makanan berdasarkan periode 5 hari siklus menu dan dikelompokkan menurut kategori bahan makanan.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 1 yaitu :

a) Berorientasi pelayanan

Saya telah mengumpulkan informasi yang akurat, aktual dan dibutuhkan oleh masyarakat terkait bahan makanan apa saja yang akan digunakan untuk membuat inovasi menu

b) Kompeten

Saya telah belajar terus menerus dalam membuat frekuensi bahan makanan agar bahan makanan yang dibuat sesuai dengan kebutuhan bagi penerima manfaat MBG

c) Kolaboratif

Saya telah berdiskusi dengan rekan kerja dan akan menerima pendapat dengan baik serta terbuka terhadap saran dan masukan terkait pembuatan frekuensi penggunaan bahan makan



Tabel Frekuensi Bahan Makanan

Bahan Makanan / Siklus menu ke-	1	2	3	4	5
Karbohidrat					
Beras	Ya	Ya	Ya	Ya	Ya
Jagung				Ya	
Protein Hewani					
Ayam	Ya			Ya	
Telur puyuh		Ya			Ya
Telur Ayam			Ya		
Protein Nabati					
Tempe	Ya	Ya	Ya		Ya
Tahu				Ya	
Sayuran					
Wortel	Ya		Ya	Ya	Ya
Bunga kol	Ya				
Kol					Ya
Sayam		Ya	Ya		
Buah-buahan					
Jeruk			Ya		
Melon	Ya				
Semangka		Ya			Ya
Kelengkeng				Ya	



b. Membuat master menu

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari jum’at, 26 September 2025. Penulis

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 2 yaitu :

a) Berorientasi pelayanan

Saya telah membuat master menu dengan tujuan utama memberikan pelayanan terbaik bagi penerima manfaat MBG

b) Akuntabel

Saya telah bertanggung terhadap master menu yang disusun dan berdasarkan standar gizi dan kebutuhan kalori yang diperlukan

c) Kompeten

Saya telah membuat master menu dengan melakukan kinerja terbaik dan menghasilkan master menu dengan kualitas terbaik sesuai dengan kompetensi yang dimiliki.

d) Adaptif

Saya akan terus berinovasi dan mengembangkan keterampilan dalam menyusun master menu agar master menu yang dihasikan bervariasi tetapi tetap berprinsip pada gizi seimbang



Tabel Master Menu

Hari / Waktu pemberian	1	2	3	4	5
Pagi	Bakso Ayam Tempe Wortel Bunga kol Tauge kentang Tauge pare Melon	Bakso Telur puyuh Tempe Buncis Ayam Tauge kentang Tauge pare Semangka	Bakso Telur Tempe Buncis Wortel Tauge pare Tauge kentang jeruk	Bakso Ayam Tahu Wortel jagung Tauge kentang Kelengkeng	Bakso Telur puyuh Tempe Kol Wortel Tauge kentang Semangka



c. Membuat siklus menu 5 hari

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari jum'at, 26 September 2025. Penulis menyusun menu 5 hari, sehingga membentuk satu siklus yang dapat digunakan secara berulang sesuai dengan kesepakatan SPPG.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 3 yaitu :

a) Berorientasi pelayanan

Saya telah menyusun siklus menu untuk memberikan pelayanan gizi terbaik pada penerima dan membuat variasi menu serta tetap terpenuhi nilai gizinya

b) Akuntabel

Saya telah jujur dalam menyusun siklus menu berdasarkan data kebutuhan gizi menurut Angka Kecukupan Gizi (AKG) serta setiap menu dicatat dengan jelas sehingga dapat dipertanggungjawabkan

c) Kompeten

Saya akan membuat siklus menu dengan kompetensi yang saya miliki seperti pengetahuan gizi, kemampuan menghitung zat gizi serta teknik penyusunan gizi seimbang



Tabel Siklus Menu 5 Hari

Hari / Waktu pemberian	1	2	3	4	5
Pagi	Nasi Nugget ayam Tempe goreng kepyur Tumis wortel dan bunga kol Melon	Nasi Soto telur puyuh Nugget Tempe Buncis rebus Semangka	Nasi kuning Nugget telur Tempe Wortel Melon/buah sayur jeruk	Nasi Ayam pop oven Soto tahu Tumis jagung dan wortel Kelengkeng	Nasi Telur puyuh rebus Tempe goreng Sebesan sayur bernangka



Judul Kegiatan No. 4	Penghitungan nilai gizi dan konversi ke bahan makanan Tahapan Kegiatan : a) Membuat pedoman menu b) Melaksanakan perhitungan nilai gizi menggunakan aplikasi nutrisurvey c) Melaksanakan konsultasi dengan ahli gizi dan kepala SPPG terkait rancangan menu
Tanggal Pelaksanaan Kegiatan	29 September s.d 1 Oktober 2025
Daftar Lampiran Bukti Kegiatan	1. Pedoman menu 2. Tabel menu dan nilai gizi 3. Notulen hasil konsultasi

Uraian kegiatan yang dilaksanakan :

Kegiatan 4 yaitu penghitungan nilai gizi dan konversi ke bahan dilaksanakan pada tanggal 29 September s.d 1 Oktober 2025. Kegiatan ini memiliki tiga tahapan pelaksanaan dengan uraian kegiatan sebagai berikut :

a. Membuat pedoman menu

   Kegiatan ini dilaksanakan pada hari senin, 29 September 2025. Penulis membuat pedoman menu dengan mengkonversi berat kotor dan berat bersih dari bahan makanan yang digunakan.

   Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 1 yaitu :

   a) Berorientasi pelayanan

   Saya telah membuat pedoman menu untuk memberikan acuan dalam penyusunan dan penyajian menu, isi pedoam menu harus mudah dipahami

   b) Kompeten

   Saya telah melakukan perhitungan nilai gizi yang tepat dan membutuhkan pengetahuan serta keterampilan dalam hal tersebut

   c) Harmonis

   Saya telah meminta arahan dan masukan kepada rekan kerja dengan sikap ramah, sopan dan santun

d) Kolaboratif

Saya telah membuat pedoman menu dengan melibatkan seperti ahli gizi SPPG dan rekan kerja, serta bersikap terbuka terhadap saran dan masukan





b. Melaksanakan perhitungan nilai gizi menggunakan aplikasi nutrisurvey

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari senin, 29 September 2025. Penulis menghitung setiap bahan makanan kemudian dicocokkan dengan menggunakan aplikasi gizi yaitu nutrisurvey. Setelah itu, dihitung kandungan energi, karbohidrat, lemak dan protein. Hasil perhitungan kemudian dijumlahkan untuk memperoleh total nilai gizi per sajian menu.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 2 yaitu :

a) Akuntabel

Saya telah bertanggung jawab terhadap kebutuhan nilai gizi yang dihitung untuk setiap menunya

b) Kompeten

Saya telah menyusun informasi nilai gizi yang relevan dan sesuai dengan hasil perhitungan dan menyampaikan dengan jelas. Hal ini menunjukan bahwa saya memiliki kemampuan untuk menganalisis dan melaporkan hasil dengan cara profesional

c) Adaptif

Saya akan menghitung nilai gizi dengan menggunakan aplikasi nutrisurvey sehingga hasil perhitungan lebih akurat





c. Melaksanakan konsultasi dengan kepala SPPG dan Ahli Gizi

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari rabu, 1 Oktober 2025. Penulis melakukan konsultasi menu yang akan diimplementasikan pada masa habituasi dengan ahli gizi SPPG Keluarah Bintan. Pada saat melakukan konsultasi penulis dan pihak SPPG berdiskusi terkait dengan rancangan inovasi menu tersebut.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 2 yaitu :

a) **Berorientasi pelayanan**

Saya telah menggunakan bahasa yang santun dalam melakukan konsultasi dengan mentor dan mengucapkan terimakasih atas waktu dan tempat selama konsultasi. Saya akan melakukan perbaikan tiada henti terhadap menu agar sesuai dengan arahan mentor dan pihak SPPG

b) **Akuntabel**

Saya akan jujur dan bertanggung jawab terkait inovasi menu yang akan saya berikan dan tidak menyalahgunakan kewenangan jabatan dalam melakukan konsultasi dengan pihak SPPG

c) **Harmonis**

Saya telah menghargai pendapat dan masukan mentor mengenai inovasi menu yang telah lengkap dengan nilai gizinya

d) **Kolaboratif**

Saya telah bekerjasama dengan pihak SPPG untuk menghasilkan menu yang inovatif dan bervariatif





Judul Kegiatan No. 5	Pelaksanaan sosialisasi inovasi SEDAP Dumai ke dapur SPPG Kelurahan Bintan Tahapan Kegiatan : a) Membuat konsep surat undangan terkait inovasi menu SEDAP Dumai ke dapur SPPG Keluarahan Bintan b) Melaksanakan sosialisasi terkait inovasi menu SEDAP Dumai ke dapur SPPG Keluarahan Bintan c) Melakukan sesi diskusi dan tanya jawab
Tanggal Pelaksanaan Kegiatan	6 – 9 Oktober 2025
Daftar Lampiran Bukti Kegiatan	1. Surat undangan 2. Catatan daftar pertanyaan dan jawaban 3. Notulen

Uraian kegiatan yang dilaksanakan :

Kegiatan 5 yaitu pelaksanaan sosialisasi inovasi SEDAP Dumai ke dapur SPPG Kelurahan Bintan dilaksanakan pada tanggal 6 – 10 Oktober 2025. Kegiatan ini memiliki tiga tahapan pelaksanaan dengan uraian kegiatan sebagai berikut :

a. Membuat konsep surat pemberitahuan terkait inovasi menu SEDAP Dumai ke dapur SPPG Kelurahan Bintan

   Kegiatan ini dilaksanakan pada hari senin, 6 Oktober 2025. Penulis membuat surat sosialisasi inovasi menu SEDAP Dumai dengan tujuan untuk memberitahu pihak SPPG tentang adanya inovasi menu baru yang akan diterapkan. Kemudian, penulis menulis draft surat yang akan diajukan kepada atasan untuk meminta persetujuan. Setelah mendapat persetujuan dan tanda tangan surat dikirim ke pihak SPPG Kelurahan Bintan.

   Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 1 yaitu :

   a) Akuntabel

   Saya telah membuat konsep surat dengan penuh tanggung jawab dan meminta izin persetujuan atasan

   b) Kompeten Saya terus belajar dan melaksanakan tugas dengan kualitas terbaik dalam membuat konsep surat

c) Loyal

Saya telah menjaga nama baik instansi dan atasan dalam pembuatan konsep surat sesuai dengan tata naskah surat

d) Adaptif

Saya terus berinovasi dan mengembangkan kreatifitas dalam menyusun konsep surat





b. Melaksanakan sosialisasi terkait inovasi SEDAP Dumai ke dapur SPPG Kelurahan Bintan

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Kamis, 10 Oktober 2025. Penulis melakukan sosialisasi untuk memperkenalkan dan menjelaskan menu yang telah dibuat kepada pihak SPPG Kelurahan Bintan. Tujuannya supaya semua pihak memahami manfaat, cara penerapan dan contoh menu yang akan diimplementasikan. Selama sosialisasi berlangung, penulis memaparkan inovasi

menu yang dibuat, bahan yang digunakan, nilai gizi dan cara pengolahannya. Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 2 yaitu :

a. **Berorientasi pelayanan**

   Saya telah bersikap solutif dan ramah dalam menjawab pertanyaan dari pihak SPPG

b. **Akuntabel**

   Saya telah menjawab pertanyaan dengan benar, aktual dan dapat dipercaya serta dapat dipertanggungjawabkan

c. **Kompeten**

   Saya telah terus belajar dan membantu para penjamah makanan pada saat diskusi dalam menjawab pertanyaan yang diberikan

d. **Harmonis dan Kolaboratif**

   Saya telah mengajak pihak lain untuk merngkoordinir sesi tanya jawab agar dapat berjalan dengan kondusif





c. Melakukan sesi diskusi dan tanya jawab

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari jum'at, 10 Oktober 2025. Penulis melakukan tanya jawab setelah penyampaian menu. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberi kesemlatan kepada relawan agar bisa memahami lebih dalam tentang inovasi menu.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 3 yaitu :

a) **Berorientasi pelayanan**

   Saya telah bersikap solutif dan ramah dalam menjawab pertanyaan dari penjamah makanan

b) Akuntabel

Saya telah menjawab pertanyaan dengan benar, aktual dan dapat dipercaya serta dapat dipertanggungjawabkan

c) Kompeten

Saya telah terus belajar dan membantu pada saat diskusi dalam menjawab pertanyaan yang diberikan

d) Harmonis

Saya telah mengajak pihak lain untuk merngkoordinir sesi tanya jawab agar dapat berjalan dengan kondusif





Judul Kegiatan No. 6	Pelaksanaan implementasi inovasi menu SEDAP Dumai yang sudah diolah SPPG ke sekolah Tahapan Kegiatan : a) Melakukan pengolahan sampel inovasi menu b) Melakukan distribusi inovasi menu ke sekolah c) Melakukan edukasi gizi
Tanggal Pelaksanaan Kegiatan	13 – 17 Oktober 2025
Daftar Lampiran Bukti Kegiatan	1. Foto sampel inovasi menu 2. Data kelas penerima MBG 3. Notulen

Uraian kegiatan yang dilaksanakan :

Kegiatan 6 yaitu Pelaksanaan implementasi inovasi menu SEDAP Dumai yang sudah diolah SPPG ke sekolah dilaksanakan pada tanggal 13 – 17 Oktober 2025 di TK Asnur Kota Dumai. Kegiatan ini memiliki tiga tahapan pelaksanaan dengan uraian kegiatan sebagai berikut :

a. Melakukan pengolahan sampel inovasi menu

Kegiatan ini dilaksanakan selama 5 hari yaitu pada tanggal 13 – 17 Oktober. Penulis mengolah sampel inovasi menu untuk menghasilkan produk olahan yang sesuai dengan rancangan inovasi menu dengan membuat menu yang menarik, bervariasi dan memenuhi kebutuhan yang sesuai dengan rekomendasi. Diawali dengan menyiapkan bahan makanan dan peralatan yang diperlukan sesuai dengan rancangan inovasi menu yang telah ditetapkan. Setelah proses pengolahan selesai, hasil olahan disajikan dengan tampilan yang menarik dan prosi yang sesuai dengan standar yang sudah ditentukan.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 1 yaitu :

a) Berorientasi Pelayanan

Saya telah memberikan hasil olahan terbaik yang bermanfaat bagi penerima manfaat. Setiap langkah dilakukan dengan memperhatikan mutu, cita rasa, penampilan dan nilai gizi agar menu yang dihasilkan dapat diterima dengan baik oleh penerima manfaat.

b) Akuntabel

Saya telah melakukan tahap pengolahan dilakukan secara transparan dan dapat dipertanggungjawabkan dari segi keamanan dan mutu pangan. Data dan hasil kegiatan dicatat dengan rapi sebagai bentuk tanggungjawab terhadap pelaksanaan pengolahan menu.

c) Kompeten

Saya telah menerapkan pengetahuan dan keterampilan di bidang gizi dan pengolahan pangan untuk menghasilkan menu inovatif yang memenuhi prinsip gizi seimbang dan kompetensi ini menjadi dasar dalam menjaga kualitas hasil olahan.

d) Harmonis

Saya telah menjalin kerja sama yang baik dengan pihak SPPG, saling membantu dalam proses persiapan dan pengolahan, serta menghargai pendapat dan ide dari pihak SPPG

e) Kolaboratif

Saya telah melibatkan penjamah makanan dan ahli gizi dalam setiap proses pengolahan, kolaborasi ini memastikan proses berjalan efektif dan hasil yang diperoleh sesuai dengan tujuan inovasi menu

f) Adaptif

Saya telah menyesuaikan diri terhadap perubahan, seperti ketersediaan bahan atau peralatan, serta berinovasi untuk menemukan solusi dan tetap menjaga kualitas hasil olahan







b. Melakukan distribusi inovasi menu ke sekolah

Kegiatan ini dilaksanakan selama 5 hari yaitu pada tanggal 13 – 17 Oktober. Penulis melakukan distribusi dengan menyerahkkan inovasi menu secara langsung kepada siswa/i TK Asnur kelas B2.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 2 yaitu :

a) **Berorientasi pelayanan**

Saya telah melakukan distribusi menu untuk memberikan manfaat bagi siswa dan sekolah. Menu disampaikan dengan jelas agar pihak sekolah mudah memahami

b) **Akuntabel**

Saya telah bertanggung jawab dan bersikap transparan terhadap menu dan informasi gizi yang sesuai dengan menu tersebut

c) **Loyal**

Saya telah menjaga nama baik instansi dan pimpinan dengan menyusun informasi menu yang benar dan akurat, distribusi inovasi menu juga bentuk dukungan nyata terhadap program nasional

d) **Kolaboratif**

Saya telah bekerja sama dengan pihak sekolah dan SPPG dalam proses distribusi inovasi menu tersebut



DATA ANAK TK ASNUR
KOTA DUMAI

KELOMPOK B2

1. Andara Mayori
2. Anggun
3. Asyrafus Barackano
4. Ghasani Awdilan
5. Haaziq Akbar
6. Hafizh Arrasya
7. Hamzah Abqory
8. Haqqi Arkanza
9. Jihan Nafisya
10. M. Adip Arrafas

c. Melakukan edukasi gizi

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari senin, 13 Oktober 2025. Penulis melakukan edukasi gizi dan langsung mencontohkan isi piringku dengan inovasi menu yang sudah disiapkan sebelumnya. Penulis menjelaskan tentang contoh sumber karbohidrat, protein dan sayur kepada siswa/i dengan harapan para siswa/i menghabiskan menu yang telah disediakan

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 3 yaitu :

a) Berorientasi pelayanan

Saya telah bertindak ramah, dapat diandalkan dan melakukan edukasi yang dikemas dengan baik dan menarik sehingga siswa/i tidak mudah bosan

b) Akuntabel

Saya telah melakukan edukasi denga jujur, bertanggung jawab dan dapat dipercaya

c) Harmonis

Saya telah melakukan edukasi dengan membangun suasana yang kondusif dan menyenangkan

d) Kolaboratif

Saya telah menciptakan kerjasama yang baik kepada semua pihak yang terlibat



Media pembelajaran kognitif di TK Aisyah Bhayangkari Semarang, 15 Maret 2017

1. Contoh gambar makanan buah yang sudah dikenalkan seperti nasi, telur, jeruk, tahun. Contoh yang belum dengan warna yang berbeda dari biasanya adalah nasi
2. Contoh benda hewan seperti ayam, bebek, ikan. Contoh yang belum dengan warna yang berbeda yaitu ayam.
3. Contoh benda nabati yang sudah dan belum dikenalkan. Contoh yang belum dengan warna berbeda yaitu
4. Contoh benda seperti bangun, warna, kendaraan
5. Contoh benda seperti binatang, tanah.

Judul Kegiatan No. 7	Pelaksanaan evaluasi kegiatan Tahapan Kegiatan : a) Membuat kartu kontrol konsumsi Makan Bergizi Gratis b) Melakukan konsultasi dengan mentor, kepala SPPG dan ahli gizi terkait dengan evaluasi implementasi inovasi menu di sekolah c) Membuat rencana tindak lanjut
Tanggal Pelaksanaan Kegiatan	13 – 20 Oktober 2025
Daftar Lampiran Bukti Kegiatan	1. Kartu kontrol 2. Rangkuman hasil konsultasi 3. Rencana tindak lanjut

Uraian kegiatan yang dilaksanakan :

Kegiatan 7 yaitu pelaksanaan evaluasi kegiatan yang dilaksanakan pada tanggal 13 – 20 Oktober 2025. Kegiatan ini memiliki tiga tahapan pelaksanaan dengan uraian kegiatan sebagai berikut :

a. Membuat kartu kontrol konsumsi makan bergizi gratis

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 13 Oktober. Evaluasi dilakukan selama 5 hari dimulai pada tanggal 13 – 17 Oktober. Kegiatan ini dilakukan sebagai upaya untuk memantau tingkat konsumsi dan penerima inovasi menu.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 1 yaitu :

a) Berorientasi Pelayanan

Saya telah melakukan evaluasi membantu memastikan bahwa inovasi yang dibuat memenuhi kebutuhan bagi penerima manfaat MBG

b) Akuntabel

Saya telah bertanggung jawab dalam menyusun format dan mencatat data konsumsi dengan jujur, teliti dan dapat dipertanggungjawabkan

c) Kompeten

Saya telah membuat kartu kontrol untuk mengetahui apakah menu pada hari itu habis atau tidak dikonsumsi oleh siswa/i

d) Kolaboratif

Saya telah melakukan evaluasi membantu memastikan bahwa inovasi yang dibuat memenuhi kebutuhan bagi penerima manfaat MBG





b. Melakukan konsultasi dengan ahli gizi terkait dengan evaluasi implementasi inovasi menu di sekolah

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober. Penulis melakukan kegiatan kegiatan ini untuk memperoleh masukan, saran dan penilaian terkait dengan inovasi menu yang telah dilaksanakan. Selanjutnya dilakukan konsultasi dengan ahli gizi sebagai dasar penyempurnaan menu sebelum diterapkan sehingga daya terima terhadap menu tersebut menjadi optima.

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 2 yaitu :

a) Berorientasi pelayanan

Saya telah berkonsultasi bertujuan untuk memperbaiki inovasi menu agar lebih sesuai dengan kebutuhan siswa/i dan memperbanyak variasi menu agar siswa/i tidak mudah bosan. Dengan mendapat masukan dari berbagai pihak, saya dapat memastikan bahwa perubahan yang dilakukan dapat lebih efektif dalam mengoptimalkan daya terima siswa/i terhadap inovasi menu tersebut.

b) Akuntabel

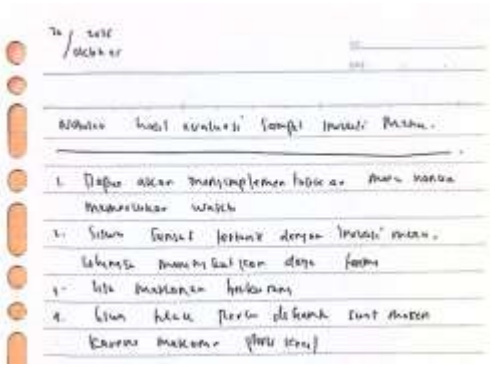
Saya telah berdiskusi tentang hasil evaluasi dengan mentor, kepala SPPG dan ahli gizi menunjukkan bahwa saya bertanggung jawab untuk perbaikan dari inovasi menu tersebut.

c) Harmonis

Saya telah melakukan konsultasi secara terbuka dan membantu menjaga hubungan kerja yang baik dengan mentor, kepala SPPG dan ahli gizi

d) Kolaboratif

Saya telah melakukan bekerjasama dengan mentor, kepala SPPG dan ahli gizi untuk mengevaluasi dan merencakan tindakan perbaikan.





c. Membuat rencana tindak lanjut

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Oktober. Penulis membuat rencana tindak lanjut dilakukan sebagai langkah lanjutan setelah pelaksanaan dan evaluasi suatu kegiatan untuk memastikan perbaikan dan keberlanjutan inovasi menu

Adapun keterkaitan nilai BerAKHLAK terhadap tahapan 3 yaitu :

a) Beroreintasi pelayanan

Saya telah merespons dan memperbaiki berdasarkan masukan dan membuat rencana tindak lanjut, hal ini menunjukkan komitmen saya untuk meningkatkan kualitas inovasi menu tersebut.

b) Akuntabel

Saya telah memastikan bahwa setiap masukan yang diterima ditindaklanjuti dengan cepat dan dapat dipertanggungjawabkan.

c) Harmonis

Saya telah membuat rencana tindak lanjut dan terbuka terhadap saran dan masukan serta menjalin hubungan kerja yang baik dengan mentor, kepala SPPG dan ahli gizi

d) Kolaboratif

Saya telah melakukan bekerjasama dengan mentor, kepala SPPG dan ahli gizi untuk mengevaluasi dan merencakan tindakan perbaikan.

e) Adaptif

Saya telah menyesuaikan dan melakukan perbaikan berdasarkan masukan dan hasil evaluasi, hal ini menunjukkan fleksibiltas dan kesiapan saya untuk menghadapi perubahan



RENCANA TINDAK LANJUT INOVASI MENU SEDAP DUMAI

No	Kegiatan	Output	Durasi dan waktu	Para pihak yang terlibat	Sumber dana	Ket
1.	Mengimplementasikan inovasi menu dan memasukkan kedalam siklus menu dapur SPPG Kel. Bintan dan melakukan evaluasi terhadap sisa makanan	Kartu kontrol	Per 6 Bulan	- SPPG - Gizi		
2.	Melakukan pembaruan menu secara berkala dan membuat menu yang lebih bervariatif	Dokumentasi sampel	Per 6 Bulan	- SPPG - Gizi		