

## ABSTRAK

Suatu kondisi di mana asam lambung naik ke esofagus secara berulang, menyebabkan gejala seperti muntah-muntah dan regurgitasi dikenal sebagai *Gastroesophageal Reflux Disease (GERD)*. Penelitian ini mempunyai tujuan utama yaitu untuk mengembangkan sebuah sistem *web* untuk membantu individu dalam menentukan keputusan dalam pengambilan keputusan secara lebih akurat dan efektif. Keadaan ini dapat disebabkan salah satunya yaitu oleh pola makan yang memang tidak teratur, baik dari segi jumlah, frekuensi, maupun jenis makanan yang selalu dikonsumsi oleh individu. Mengonsumsi makanan yang terlalu panas, pedas, atau asam secara berlebihan dapat menyebabkan gangguan pada lambung, meningkatkan produksi asam lambung, dan berisiko menyebabkan kekambuhan penyakit *gastroesophageal*. Sistem yang dirancang menggunakan lima kriteria utama, yaitu kandungan protein, karbohidrat, lemak, serat, dan kalori, untuk menganalisis sepuluh alternatif menu makanan. Hasil perbandingan antara sistem dengan perhitungan manual menunjukkan konsistensi hasil, di mana nilai indeks preferensi yang dihasilkan identik. Berdasarkan hasil perhitungan, Pasta Gandum ditetapkan sebagai menu makanan paling ideal dengan nilai indeks preferensi tertinggi sebesar 0,7415. Menu lainnya, seperti Ayam Goreng Kalasan, Ikan Salmon, dan Tempe Orek, juga memiliki indeks preferensi yang tinggi, sedangkan menu seperti Labu Siam Tumis, Bayam Tumis, dan Oatmeal menempati peringkat lebih rendah.

**Kata Kunci:** *topsis, sistem pendukung keputusan, makanan, gerd*