



RS Premier Bintaro

Kategori	Innovation in Healthcare IT
Judul Proyek Inovasi	Implementasi Inovasi Berkelanjutan Sistem Gizi Berbasis Digital Untuk Mencapai Green Hospital dan Penerapan Food Preference Untuk Meraih Kepuasan Pasien Demi Meningkatkan People Caring For People Menuju The Most Helpful Hospital
Nama Unit Kerja	Department Gizi dan Department Food and Beverage
Tim Proyek Inovasi	Aprizal, Henny Evita

Ringkasan (max 100 kata)	<p>Implementasi Pelayanan gizi Rumah Sakit adalah pemberian pelayanan gizi yang disesuaikan dengan keadaan dan kebutuhan pasien . saat ini rumah sakit menginginkan sesuatu yang efektif dan efisien dalam melayani pelanggan baik dalam hal penyelenggaraan makanan maupun proses edukasi gizi. Salah satu upaya yang dilakukan yaitu menggunakan sarana teknologi terkini dalam akses informasi dan edukasi diet (makanan) untuk mendukung RSPB menjadi salah satu <i>Green Hospital</i> di Indonesia. Sarana tersebut juga dapat mempermudah pasien dalam mendokumentasikan kesan dan pesan terhadap pelayanan gizi yang disediakan di RS Premier Bintaro.</p>
Latar Belakang (max 300 kata)	<p>Pelayanan makanan bagi pasien merupakan dari suatu penyelenggaraan makanan di rumah sakit. Di rumah sakit layanan makanan merupakan bidang yang membutuhkan keterampilan khusus dan bersifat kompleks(Ramesh dan manimegalai, 2018). Model layanan makanan saat ini menggunakan teknologi yang berfokus pada system pemesanan makanan, gaya layanan, dan distribusi makanan. Menu elektronik (E-menu) merupakan pendekatan alternative untuk system pemesanan makanan dan efektif untuk mendapatkan informasi tentang makanan, sehingga diantara pasien rawat inap mendapatkan kontribusi kepuasan yang lebih besar (Hartwell et al, 2016).</p> <p>Salah satu yang menjadi indicator standar pelayanan gizi rumah sakit yaitu sisa makanan</p>

	<p>pasien yang tidak dimakan atau tidak habis. Sisa makanan pasien menjadi masalah serius karena makanan yang disajikan di rumah sakit sudah diperhitungkan jumlah dan mutu menurut kebutuhan pasien (Wirasmadi, 2015). Sisa makanan pasien dapat dipengaruhi oleh beberapa factor dari luar antara lain cara penyajian, jadwal makanan, kualitas pelayanan makanan, makanan dari luar, mutu makanan (penampilan dan rasa), sikap petugas dan suasana ruang perawatan pasien. Sisa makanan berkaitan erat dengan mutu pelayanan dimana apabila mutu pelayanan meningkat maka kualitas pelayanan diperhatikan dengan baik sehingga terjadilah kepuasan pasien terhadap makanan yang disajikan oleh rumah sakit (Heryawanti dkk, 2004).</p> <p>Pertumbuhan industri jasa kesehatan maupun Rumah Sakit yang sangat pesat menyebabkan persaingan yang ketat pula, terutama dalam kualitas pelayanan secara keseluruhan. Rumah Sakit harus meningkatkan kualitas pelayanannya yang berorientasi kepada pemenuhan kebutuhan pasien. Tanpa memperhatikan kebutuhan konsumen (pasien dan keluarganya) maka Rumah Sakit akan ditinggalkan oleh konsumennya (Aditama, 2002).</p> <p>Pelayanan Rumah Sakit saat ini mengharuskan sesuatu yang efektif dan efisien dalam melayani pelanggan. Pengembangan aplikasi edukasi gizi secara digital dan pemberian menu makanan spesial kepada pasien ini akan berdampak positif bagi perusahaan. Selain karena dapat mempermudah pasien, tetapi juga dapat mendukung RS Premier Bintaro menjadi salah satu Green Hospital di Indonesia.</p>
<p>Tujuan (max 300 kata)</p>	<p>Tujuan Inovasi ini terbagi menjadi dua bagian yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tujuan Umum Tujuan umum inovasi ini adalah untuk melakukan edukasi/konsultasi gizi pada pasien berbasis digital. 2. Tujuan Khusus <ol style="list-style-type: none"> A. Merubah sistem edukasi gizi menjadi system digital B. Mengukur tingkat kepuasan pasien di rumah sakit terhadap system gizi C. Implementasi food preference dengan pemberian menu special pasien VIP di RSPB

Langkah- Langkah (max 300 kata)	<p>Langkah- langkah yang dilakukan dalam proses pembuatan aplikasi edukasi digital dan pemberian makan menu special kepada pasien adalah :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Memilih dan menyusun menu special yang akan ditawarkan kepada pasien 2. Memberikan informasi kepada para chef tentang program pemberian menu special kepada pasien 3. Melakukan uji coba menu special bersama para chef agar presentasi dan cita rasa makanan menu special terstandarisasi 4. Melakukan penawaran menu special kepada pasien VIP pada bulan Agustus dan September 2023 berdasarkan kesesuaian diet dengan menu special. 5. Melakukan survey kepuasan pasien terhadap menu special yang ditawarkan 6. Melakukan koordinasi dengan IT dalam mendesign tampilan yang dibutuhkan untuk edukasi by system di link petugas gizi dan link pasien 7. Melakukan install system agar link system dapat dibuka pasien setelah saat diluar rumah sakit 8. Menyiapkan leaflet diet yang akan dimasukkan ke system gizi 9. Melakukan koordinasi dengan IT RSPB tentang materi leaflet serta judul yang akan ditampilkan di system 10. Memastikan dan mengecek kembali leaflet yang sudah dimasukan, dari link petugas 11. Memastikan dan mengecek kembali tampilan yang muncul di link pasien 12. Memastikan dan mengecek Kembali bahwa edukasi bisa tetap bisa dibuka di gadget pasien walaupun pasien sudah tidak berada di rumah sakit 13. Melakukan uji coba aplikasi edukasi by system pada pasien di 1 ward rawat inap pada bulan Agustus – September 2023
Hasil (max 300 KATA)	<p>Setelah melakukan uji coba pemberian menu special serta edukasi dan konsultasi gizi by system pada bulan Agustus s.d September 2023, beberapa hasil yang bisa dijabarkan antara lain :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tingkat kepuasan pasien terhadap variasi makanan yang pada bulan juli 2023 berada pada angka 89% setelah diberikan penawaran menu special pada bulan Agustus 2023 belum terjadi peningkatan dikarenakan masih banyak pasien dengan diet ketat sehingga tidak bisa menerima menu yang ditawarkan

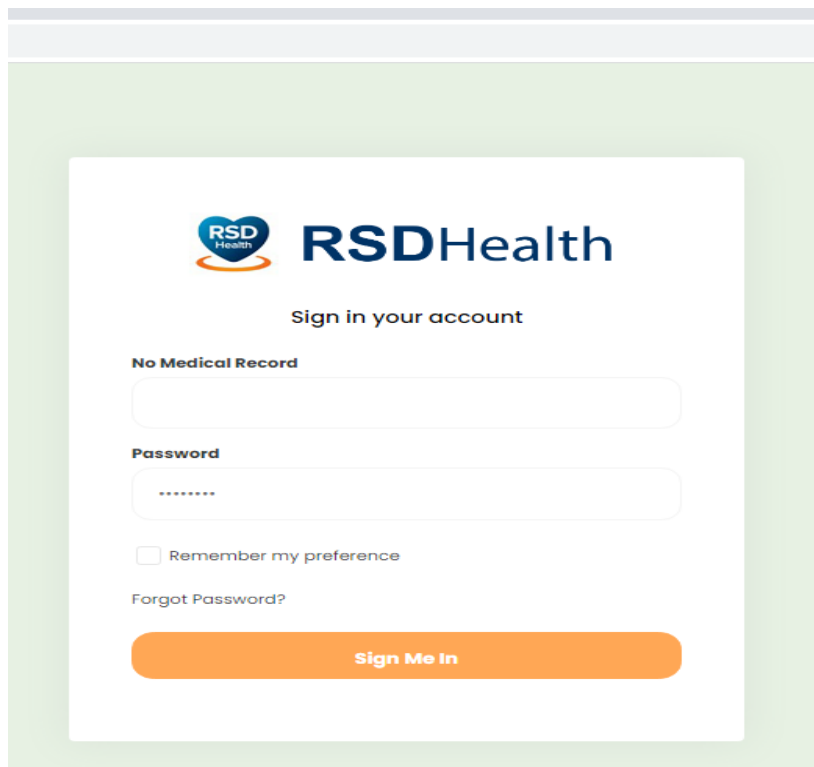
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Tingkat kepuasan pasien terhadap citarasa makan pada bulan Juli 2023 sebesar 89% dan setelah dilakukan perbaikan kualitas makanan, quality control yang ketat serta pemberian makanan special kepada pasien maka terjadi peningkatan kepuasan pasien yang sangat signifikan terhadap cita rasa makanan menjadi 99%. 3. Tingkat konsumsi makanan terhadap menu special mencapai 100%. 4. Sistem pemberian edukasi dan konsultasi gizi berubah dari manual hardcopy menggunakan kertas menjadi soft copy by sistem 5. Link untuk melihat edukasi gizi yang sudah diberikan tetap dapat dibuka di rumah pasien, sehingga memudahkan pasien dalam membaca kembali penjelasan terkait gizi dan makanan yang diberikan Ahli gizi 6. Pasien tidak perlu merasa keberatan dalam menyimpan kertas leaflet atau merasa takut hilang, karena leaflet sudah tersimpan di system 7. Kami sudah melakukan survey kepuasan pasien terhadap system gizi yang diberikan RS Premier Bintaro 8. Hasil rekap survey kepuasan pasien terhadap system gizi, yaitu : <ol style="list-style-type: none"> a) 20 responden merasa puas terhadap system gizi yang disajikan RS Premier Bintaro b) 18 responden dapat melakukan akses system secara mandiri dan 2 responden mengatakan tidak dapat melakukan akses secara mandiri dikarenakan usia serta media yang tidak mendukung
Penerimaan Stakeholder RS	<p>Terhadap inovasi yang kami lakukan di department gizi dan F&B, kami mendapatkan dukungan yang sangat baik dari management RS Premier Bintaro. Dukungan tersebut berupa persiapan tim IT yang akan mensupport seluruh proses inovasi kami. Management menyambut baik dan antusias atas capaian kami dalam melakukan inovasi dan diharapkan pengembangan selanjutnya dapat bisa diwujudkan dalam rangka peningkatan pelayanan kepada pasien sesuai dengan motto kami People caring for People menuju The most helpful hospital. Dari segi penerimaan pasien terhadap pemberian menu special, pasien tentu sangat senang dengan banyaknya pilihan menu yang ditawarkan serta kualitas dan citarasa yang baik sangat membantu meningkatkan nafsu makan pasien untuk mendukung proses kesembuhan pasien.</p>

Proses edukasi gizi by system yang kami jalankan juga sangat membantu ahli gizi dalam menjalankan tugasnya serta penerimaan pasien terhadap inovasi kami ini juga sangat baik.

Lampiran



Lampiran 1 : Leaflet Diet RS Premier Bintaro



Lampiran 2 : Tampilan Layar Utama untuk Login Pasien

This screenshot shows the 'Inpatient / Daftar Menu Pasien' page. At the top, there is a search bar labeled 'Nama Pasien' and a user profile icon. Below the header, the page title is 'Inpatient / Daftar Menu Pasien'. A section titled 'Meal Summary' contains a grid of meal items:

- Menu Pagi** (19 Oktober 2022)
- Menu Siang** (19 Oktober 2022)
- Menu Malam** (19 Oktober 2022)
- Menu Pagi Nasi Goreng Mix Fruit** (18 Oktober 2022)

A vertical sidebar on the left contains navigation icons for Diet patient, Education, Nurse, Complain, and Feedback.

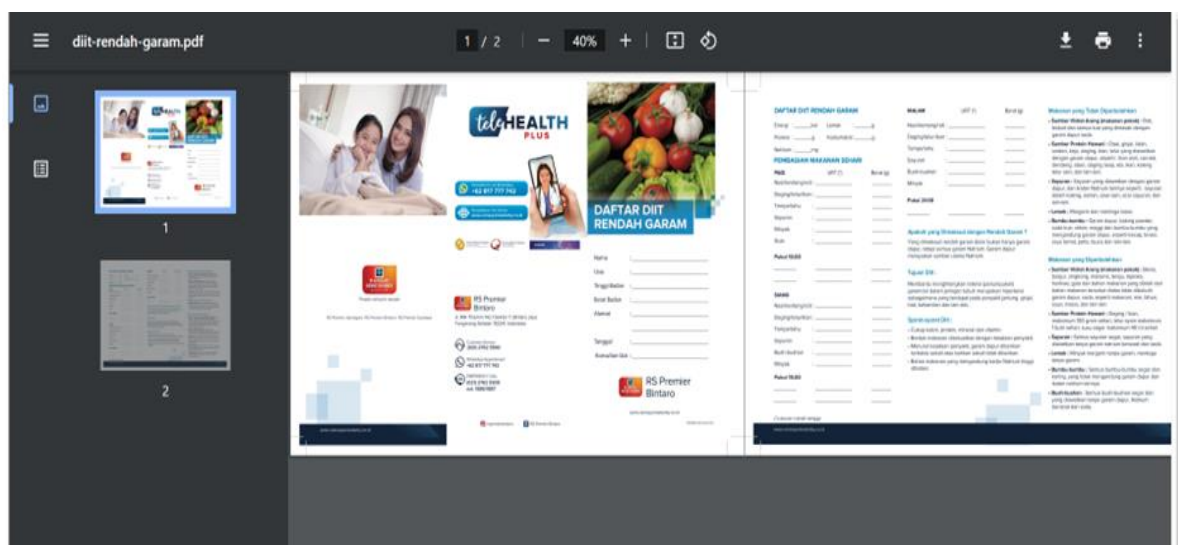
Lampiran 3 : Tampilan Login Pasien Rawat Inap

This screenshot shows the 'Inpatient / Edukasi' page. At the top, there is a search bar labeled 'Nama Pasien' and a user profile icon. Below the header, the page title is 'Inpatient / Edukasi'. The page displays educational content for different diets:

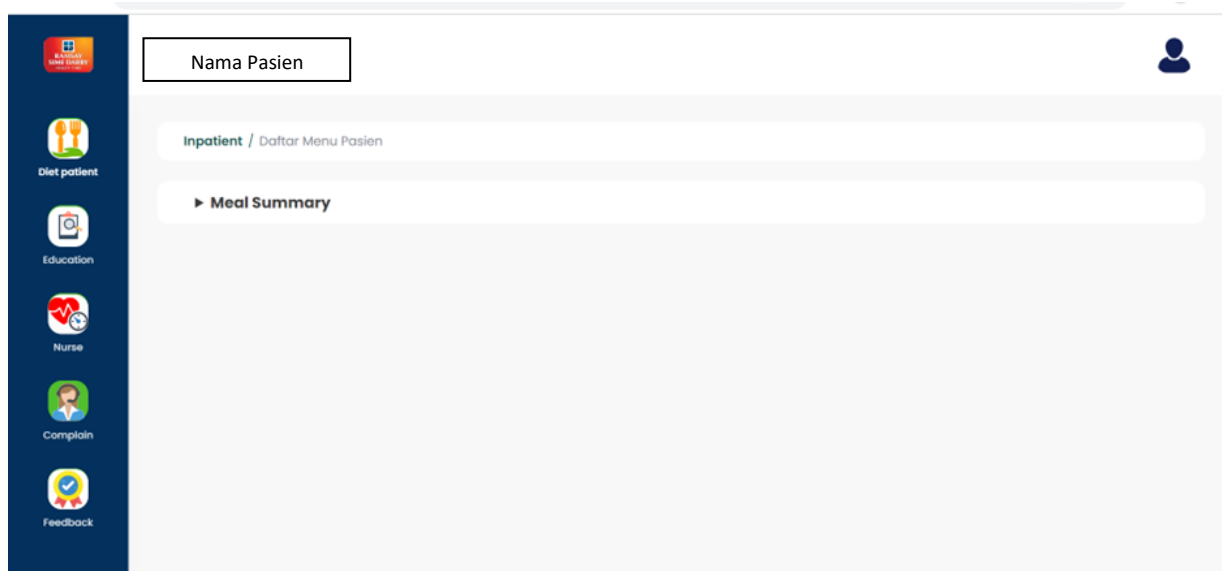
- Diet Lambung**: Memberikan makanan adekuat, tidak merangsang, dapat mengurangi pengeluaran cairan lambung dan menetralkan kelebihan asam lambung, untuk meringankan pekerjaan saluran pencernaan. (2022-10-18)
- Diet Jantung**: Memberikan makanan secukupnya tanpa memberatkan pekerjaan jantung. Menurunkan berat badan bila terlalu gemuk. Mencegah dan/atau menghilangkan timbunan air dalam jaringan. (2022-10-18)
- Diet Rendah Garam**: Menurunkan gula darah hingga normal, menurunkan gula darah air seni hingga negatif dan mencapai berat badan normal. (2022-10-04)
- Diet Diabetes Mellitus**: Membantu menghilangkan retensi (penumpukan) garam/air dalam tubuh. (2022-10-04)

Each diet entry includes a 'View' button. A vertical sidebar on the left contains navigation icons for Diet patient, Education, Nurse, Complain, and Feedback.

Lampiran 4 : Tampilan Menu “Education”




Lampiran 5 : Tampilan Leaflet Diet by Sistem



Lampiran 6 : Tampilan menu special yang kami tawarkan



Lampiran 7 : Tampilan form survey menu special


RS Premier
Bintaro

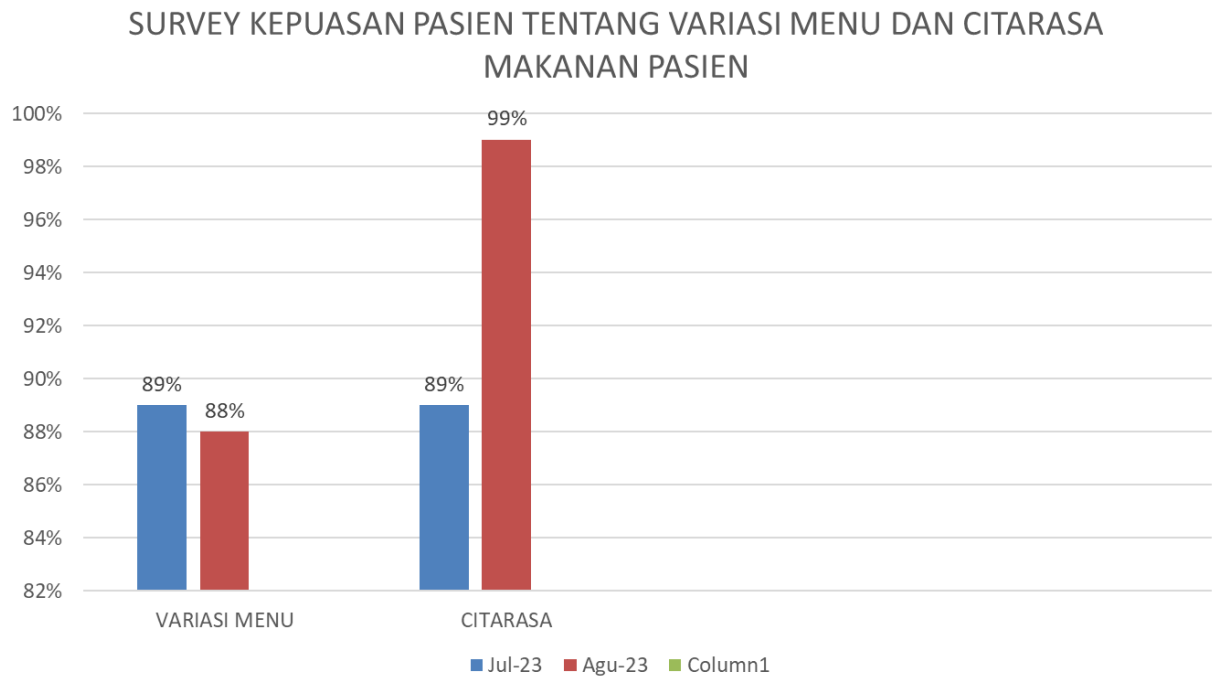
SURVEY KEPUASAN PASIEN TERHADAP MENU SPESIAL

Untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan cita rasa makanan yang kami sajikan, kami sangat berharap Bapak/Ibu Pasien RS Premier Bintaro bisa memberikan saran dan komentarnya terhadap menu special yang kami tawarkan. Atas kesediaan Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih.

Nama :
Kamar:
Saran dan komentar:

Jl. MH. Thamrin No. 1, Sektor 7 - Bintaro Jaya
Tangerang Selatan 15224 - Indonesia
Business Support : +6221 2762 5500
Fax : +6221 7455 800
www.ramsaysimedarby.com

Lampiran 8 : Tampilan Diagram tingkat kepuasan pasien terhadap variasi dan citarasa makanan pasien



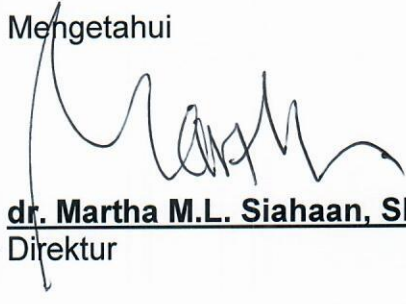
SURAT PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : dr. Martha M.L. Siahaan, SH, MARS, MHKes.
Tempat, tanggal Lahir : Jakarta, 21 Maret 1970
Jabatan : Direktur
Instansi/ RS : RS. Premier Bintaro
Alamat : Jl. Moh. Husni Thamrin No.1, Pd. Jaya,
Kec. Pd. Aren, Kota Tangerang Selatan, Banten
15224
No Telpon/Fax Kantor : 27625500, Fax: 7455800
No Hp/Alamat email : 081284056348 / Martha.Siahaan@rsdhealth.co.id
Alamat Kantor : Jl. Moh. Husni Thamrin No.1, Pd. Jaya,
Kec. Pd. Aren, Kota Tangerang Selatan, Banten
15224
Judul Makalah : Implementasi inovasi berkelanjutan sistem gizi
berbasis digital untuk mencapai *Green Hospital* dan
penerapan *Food Preference* untuk meraih kepuasan
pasien demi meningkatkan *People Caring For
People menuju The Most Helpful Hospital*

Dengan ini menyatakan bahwa makalah yang dikirim untuk mengikuti lomba PERSI AWARDS , tidak keberatan bila akan dipublikasikan oleh PERSI Pusat dengan tujuan untuk menyebarkan pengetahuan dan pengalaman dalam manajemen Rumah Sakit

Mengetahui


dr. Martha M.L. Siahaan, SH, MARS, MHKes.
Direktur