# PROGRAM PENINGKATAN MUTU DAN KESELAMATAN PASIEN

# PENYUSUNAN TABEL DIET DALAM MENINGKATKAN KETEPATAN DIET PASIEN YANG DISAJIKAN OLEH PRAMUSAJI SENIOR

DI RS EMC SENTUL

PERSI AWARD – MAKERSI AWARD

**BOGOR** 

**TAHUN 2025** 

#### KETEPATAN DIET PASIEN YANG DISAJIKAN PRAMUSAJI SENIOR

#### 1. RINGKASAN

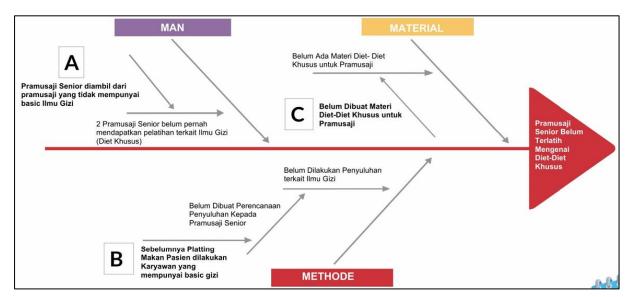
Program peningkatan ketepatan diet pasien di RS EMC Sentul berhasil mencapai target yang ditetapkan. Pada tahun 2024, ketepatan diet hanya 74,5% dan meningkat menjadi 96,8% setelah program berjalan. Keberlanjutan perbaikan terlihat pada capaian tahun 2025, di mana seluruh bulan Januari – Agustus menunjukkan ketepatan diet di atas 97%, dengan pencapaian tertinggi pada Agustus 98,30%. Semua nilai melampaui target minimal yang ditetapkan sebelumnya yaitu 95%, menunjukkan konsistensi kinerja tim gizi dan pramusaji senior dalam mempertahankan mutu pelayanan. Hasil ini mencerminkan keberhasilan standarisasi prosedur dan efektivitas pelatihan berkelanjutan dalam mendukung mutu dan keselamatan pasien.

# 2. LATAR BELAKANG

Ketepatan diet pasien yang disajikan pramusaji senior sebelum dilakukan pengecekan oleh ahli gizi sangat jauh dari target yang ditetapkan. Hasil penyajian makanan yang disajikan oleh pramusaji senior yang tidak tepat memunculkan beberapa permasalahan diantaranya ketidaktepatan diet, proses pergantian makanan karena tidak sesuai yang berdampak terjadinya keterlambatan makan dan banyaknya makanan terbuang akibat makanan yang disajikan tidak Sesuai dengan diet pasien.

Dietary and Food Services RS EMC Sentul melakukan evaluasi dan menganalisis kondisi yang ada dari *man, methode, material, machine dan environment*. Dari kelima faktor tersebut, 3 faktor yang belum tercapai diantaranya *man, methode dan material*.

#### KETEPATAN DIET PASIEN YANG DISAJIKAN PRAMUSAJI SENIOR



Pada gambar *fish-bone* diatas menunjukan *inter-relationship* permasalahan pada pramusaji senior yang belum mempunyai basic Ilmu Gizi.

Dietary and Food Services RS EMC Sentul melakukan analisis dengan cara Quality Control Circle (QCC) pada periode Maret – Juni 2024, ditemukan permasalahan ketepatan diet, dengan capaian terendah pada April 2024 sebesar 74,5% dan ketepatan diet waktu makan siang hanya 44,4%. Hal ini memerlukan tindakan perbaikan berbasis inovasi untuk mendukung prinsip right patient, right diet, right time.

Keselamatan pasien menjadi aspek yang tidak terpisahkan dari mutu layanan rumah sakit. Dalam pelayanan gizi, ketepatan diet merupakan faktor penting yang memengaruhi keberhasilan perawatan pasien. Kesalahan dalam jenis diet, porsi, atau waktu penyajian dapat menimbulkan risiko komplikasi, memperlambat pemulihan, dan menurunkan kepuasan pasien. Inovasi yang dilakukan yaitu membuat tabel diet untuk mempermudah pramusaji senior dalam melakukan penyajian makanan sesuai dengan diet pasien.

#### 3. TUJUAN

Program pembuatan tabel diet ini bertujuan untuk:

- a. Meningkatkan ketepatan diet pasien menjadi ≥95% secara keseluruhan dan ≥90% pada waktu makan siang.
- b. Meningkatkan pengetahuan pramusaji senior terkait diet khusus.
- c. Menyediakan panduan diet terstandar yang mudah dipahami.
- d. Memperkuat koordinasi antara tim gizi dan pramusaji.

#### KETEPATAN DIET PASIEN YANG DISAJIKAN PRAMUSAJI SENIOR

e. Meningkatkan ketepatan penghantaran makan.

# 4. TAHAPAN PROGRAM

Tahapan pelaksanaan program mengacu pada siklus Quality Control Circle (QCC):

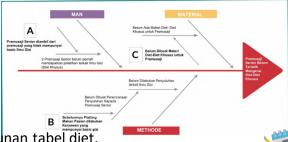
a. Identifikasi masalah, pengumpulan data, menentukan tema, menentukan target dengan metode SMART (spesifik, measurable, attainable, relevant, time bound).





b. Analisis kondisi yang ada dan penentuan akar masalah menggunakan fishbone diagram.

Factors	Standard (What Should be Happened)	Actual (What Actually Happened)	Gap Results (OK / Not OK)	
Man	Mengikuti pelatihan Ilmu Gizi (Diet Khusus)	2 Pramusaji Senior belum pernah mendapatkan pelatihan terkait Ilmu Gizi (Diet Khusus)	Not OK	
Method	Penyuluhan Macam-Macam atau Jenis Diet Khusus	Belum Dilakukan Penyuluhan terkait Ilmu Gizi (Macam dan Jenis Diet Khusus)	Not OK	
Material	Terdapat Materi Pelatihan Ilmu Gizi (Macam dan Jenis Diet Khusus)	Belum Ada Materi Ilmu Gizi (Macam dan Jenis Diet Khusus) untuk Pramusaji Senior	Not OK	
Machine	Power Point, Laptop, ATK	Tersedia	ок	
Environment	Tersedianya Tempat Pelatihan	Tersedia	ок	



c. Perencanaan program pelatihan dan penyusunan tabel diet.

#### KETEPATAN DIET PASIEN YANG DISAJIKAN PRAMUSAJI SENIOR

Root Cause 1 :	
Plan Kegiatan penanggulangan akar masalah sesuai "how" pada step 5	Rapat Ahli Gizi untuk Menyusun Draft Tabel Diet (Ramda, Urfa, Anna)     Rapat Ahli Gizi dan SpGK terkait Penyusunan Tabel Diet     Membuat Design tentang Tabel Diet     Membuat Soal Prepost-Test tetang Penyuluhan Tabel Diet Khusus untuk Pramusaji Senior     Monitoring Ketepatan Diet yang dilakukan oleh Pramusaji Senior pada saat Penyajian/Platting Makanan Pasien
<b>Do</b> Detail waktu, tempat, pihak terkait, dan detail proses pelaksanaan kegiatan	1. Meeting Ahli Gizi pada hari Jumat, 21 Juni 2024 di Office Gizi terkait Pembuatan Draft Tabel Diet 2. Meeting Ahli Gizi dan Sp.GK pada hari Jumat, 28 Juni 2024 di Office Gizi terkait Penyusunan dan Revisi serta Verifikasi Tabel Diet dengan Dokter Sp.GK 3. Membuat Design Tabel Diet pada hari Senin, 1 Juli 2024 di Office Gizi 4. Melakukan Pretest dan Penyuluhan Tabel Diet Kepada Pramusaji Senior (Jumat, 5 Juli 2024) dan Posttest (Jumat, 12 Juli 2024) 5. Monitoring Ketepatan Diet setiap hari dengan Mengisi Form Ketepatan Diet setiap Makan Pagi, Siang dan Malam
Check Hasil yang dicapai & kendala yang timbul selama proses	Melakukan Prepost-Test kepada Pramusaji Senior dengan Adanya Peningkatan Pengetahuan Sebelum dan Setelah diberikan Penyuluhan Tabel Diet Khusus     Monitoring Ketepatan Diet setelah adanya Tabel Diet dibandingkan dengan sebelum ada Tabel Diet
Action Proses penerapan sebagai proses kerja yang terstandar	Berlaku mulai 15 Juli 2024

- d. Pelaksanaan tindakan perbaikan: pre-test, pelatihan, distribusi panduan, penataan alur kerja.
- e. Monitoring harian, evaluasi mingguan, dan post-test.





f. Standarisasi melalui SOP dan pelatihan berkelanjutan.

# 5. HASIL

Setelah implementasi program:

- a. Ketepatan diet keseluruhan meningkat dari 74,5% menjadi 96,8%.
- b. Ketepatan diet makan siang meningkat dari 44,4% menjadi 94,2%.
- c. Rata-rata skor pengetahuan pramusaji meningkat dari 62% menjadi 92%.
- d. Kepuasan pasien naik dari 82% menjadi 95%.
- e. Kesalahan diet per bulan turun dari 12 kasus menjadi 2 kasus.

Hasil ini menunjukkan perbaikan signifikan dan mendukung mutu serta keselamatan pasien.

# KETEPATAN DIET PASIEN YANG DISAJIKAN PRAMUSAJI SENIOR

# 6. KESIMPULAN

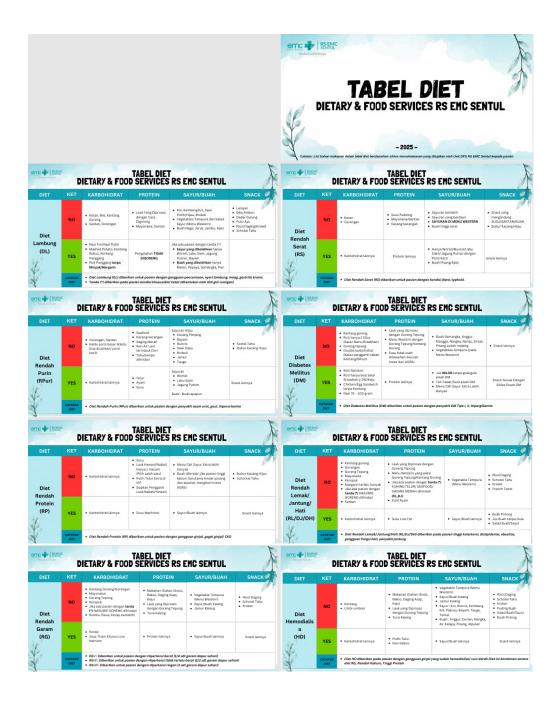
Program peningkatan ketepatan diet pasien di RS EMC Sentul terbukti efektif meningkatkan mutu layanan gizi dan keselamatan pasien. Pencapaian target disertai penurunan kesalahan dan peningkatan kepuasan pasien menunjukkan bahwa inovasi ini layak dijadikan praktik baku yang berkelanjutan.

Tahun / Bulan	Target	Pencapaian	Perubahan dari
Talluli / Bulali	(%)	(%)	Target (%)
2024 (Sebelum Program - Juni)	-	74.5	-15.5
2024 (Sesudah Program - Oktober)	95	96.8	+6.8
2025 - Januari	95	97.46	+7.46
2025 - Februari	95	98.14	+8.14
2025 - Maret	95	98.2	+8.2
2025 - April	95	97.75	+7.75
2025 - Mei	95	98.28	+8.28
2025 - Juni	95	98.18	+8.18
2025 - Juli	95	98.1	+8.1
2025 - Agustus	95	98.3	+8.3

# 7. LAMPIRAN

a. Tabel diet

# KETEPATAN DIET PASIEN YANG DISAJIKAN PRAMUSAJI SENIOR



- b.
- c. SOP penyusunan tabel diet

# PENYUSUNAN TABEL DIET DALAM MENINGKATKAN KETEPATAN DIET PASIEN YANG DISAJIKAN PRAMUSAJI SENIOR