MAKALAH PERSI AWARD

Transformasi Proses Pemesanan Makanan di Instalasi Gizi melalui Rumah Sakit Klaten Penanggung Jawab Program: Emira Tri Silawati, M.Gz., R.D Teknologi Informasi: Optimalisasi Kecepatan dan Ketelitian

Ringkasan

Inovasi ini bertujuan meningkatkan kecepatan dan ketelitian proses pemesanan makanan di instalasi gizi rumah sakit melalui pemanfaatan teknologi informasi. Sebelumnya, proses pemesanan dilakukan secara manual sehingga rawan keterlambatan dan kesalahan pencatatan. Melalui aplikasi pemesanan berbasis digital yang terintegrasi dengan rekam medis pasien, informasi diet dan kebutuhan gizi dapat diakses secara *real time* oleh tenaga gizi. Hasil implementasi menunjukkan penurunan kesalahan pemesanan makanan hingga 90% dan percepatan waktu pemrosesan hingga 40%, yang berdampak pada peningkatan mutu pelayanan gizi dan kepuasan pasien.

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi merupakan salah satu elemen penting dalam upaya penyembuhan dan pemulihan pasien di rumah sakit. Ketepatan jenis, porsi, dan waktu penyajian makanan sangat memengaruhi efektivitas terapi gizi. Namun, di banyak fasilitas kesehatan, proses pemesanan makanan masih dilakukan secara manual menggunakan formulir kertas (Ferryana, dkk., 2022). Proses ini memiliki kelemahan, seperti potensi kesalahan pencatatan, keterlambatan distribusi informasi, dan sulitnya melakukan pelacakan riwayat pemesanan.

Perkembangan teknologi informasi membuka peluang untuk melakukan transformasi pelayanan gizi menjadi lebih cepat, akurat, dan terintegrasi. Dengan sistem pemesanan berbasis digital, informasi diet pasien dapat diakses secara langsung dari data rekam medis elektronik (RME). Tenaga gizi dapat menerima notifikasi perubahan diet secara otomatis, sehingga risiko ketidaksesuaian menu dapat diminimalkan.

Selain itu, digitalisasi memungkinkan analisis data yang lebih cepat untuk evaluasi pelayanan gizi, seperti tren kebutuhan diet tertentu, tingkat kepatuhan terhadap resep dokter, dan kecepatan pelayanan. Implementasi teknologi ini diharapkan tidak hanya meningkatkan efisiensi kerja tenaga gizi, tetapi juga memberikan kontribusi nyata terhadap mutu pelayanan rumah sakit dan kepuasan pasien.

Pelayanan gizi di rumah sakit tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan dasar pasien, tetapi juga sebagai bagian integral dari terapi medis yang memengaruhi prognosis penyakit (Sofiadila, dkk., 2025). Ketidaktepatan dalam pemberian makanan dapat menyebabkan gangguan metabolik, memperpanjang lama rawat inap, bahkan meningkatkan risiko komplikasi. Oleh karena itu, sistem pelayanan gizi membutuhkan mekanisme yang mampu menjamin ketepatan, kecepatan, dan keamanan dalam setiap tahapan proses, mulai dari pemesanan hingga distribusi makanan ke pasien.

Di era digitalisasi layanan kesehatan, transformasi proses pemesanan makanan berbasis teknologi informasi menjadi kebutuhan mendesak. Sistem digital tidak hanya mengurangi beban administratif tenaga gizi, tetapi juga memastikan keterhubungan antar unit secara real time sehingga koordinasi dapat berjalan lebih efektif. Melalui inovasi ini, instalasi gizi berupaya mewujudkan pelayanan yang responsif, presisi, dan adaptif terhadap perkembangan teknologi, sejalan dengan visi rumah sakit untuk memberikan pelayanan kesehatan yang prima.

B. Tujuan Program

Peningkatan kualitas layanan gizi berbasis tekhnologi menjadi langkah strategis untuk memastikan pasien mendapatkan perawatan secara cepat dan komprehensif sejak awal dirawat. Melalui pendekatan yang terencana dan berbasis digitalisasi.

Adapun tujuan yang ingin dicapai meliputi:

- 1. Meningkatkan kecepatan proses pemesanan makanan dari ruang perawatan ke instalasi gizi melalui sistem digital yang terintegrasi.
- 2. Mengurangi kesalahan jenis diet dan porsi makanan dengan akses data diet pasien secara real time dari RME.
- 3. Memudahkan komunikasi antar tenaga kesehatan (dokter, perawat, tenaga gizi) melalui satu platform yang sama.
- 4. Memberikan pelayanan gizi yang tepat waktu, tepat menu, dan sesuai kebutuhan gizi pasien, sehingga meningkatkan kepuasan pasien dan keluarga.

C. Langkah-Langkah atau Tahapan dalam Pelaksanaan Layanan

Pelaksanaan inovasi digitalisasi pemesanan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Klaten dilakukan secara terstruktur melalui beberapa tahapan yang saling berkaitan. Setiap tahapan dirancang untuk memastikan implementasi berjalan efektif, terukur, dan sesuai dengan kebutuhan layanan rumah sakit.



Gambar 1. Langkah-Langkah atau Tahapan dalam Pelaksanaan Layanan Pemesanan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Klaten

1. Tahap Persiapan dan Identifikasi Permasalahan

Langkah awal dimulai dengan melakukan analisis situasi pada alur pemesanan makanan yang masih manual. Tim melakukan observasi langsung terhadap proses pengisian formulir, distribusi informasi, hingga pencatatan pemesanan. Dari analisis ini, ditemukan beberapa kendala utama seperti keterlambatan pengiriman pesanan, kesalahan pencatatan jenis diet, duplikasi data, dan sulitnya melakukan pelacakan riwayat pemesanan. Hasil identifikasi menjadi dasar perumusan kebutuhan sistem digital.

2. Tahap Perencanaan dan Desain Solusi

Setelah permasalahan terpetakan, rumah sakit membentuk tim inovasi yang terdiri dari tenaga gizi, staf teknologi informasi, perawat, dan dokter. Tim ini bertugas menyusun rancangan solusi berbasis teknologi informasi dengan mempertimbangkan aspek keamanan, kemudahan akses, dan integrasi dengan Rekam Medis Elektronik (RME). Pada tahap ini, ditentukan fitur utama aplikasi, seperti input diet pasien, jenis dan porsi makanan, waktu distribusi, serta pencatatan alergi. Desain alur aplikasi juga disusun agar memudahkan komunikasi antar tenaga kesehatan.

3. Tahap Pengembangan Sistem Digital

Rancangan solusi kemudian dikembangkan menjadi aplikasi digital pemesanan makanan. Pengembangan dilakukan menggunakan platform yang aman dan kompatibel dengan sistem rumah sakit. Modul diet pasien dibuat untuk memungkinkan tenaga gizi menerima data langsung dari RME secara *real time*. Selain itu, sistem dilengkapi dengan menu notifikasi otomatis apabila ada perubahan diet atau kebutuhan gizi pasien. Pada tahap ini, aspek *user-friendly* sangat diperhatikan agar aplikasi dapat digunakan dengan mudah oleh seluruh staf.

4. Tahap Uji Coba (Pilot Project)

Sebelum diimplementasikan secara penuh, sistem diuji coba di beberapa ruang rawat inap sebagai proyek percontohan. Selama pilot project, staf perawat dan tenaga gizi diberikan pelatihan intensif mengenai penggunaan aplikasi. Evaluasi dilakukan terhadap kecepatan pemesanan, tingkat kesalahan, serta kepuasan pengguna. Masukan dari tenaga kesehatan dan pasien menjadi bahan perbaikan fitur aplikasi agar lebih sesuai kebutuhan lapangan.

5. Tahap Implementasi Penuh

Setelah melalui tahap uji coba dan penyempurnaan, sistem digital pemesanan makanan diterapkan di seluruh ruang rawat inap rumah sakit. Implementasi penuh melibatkan koordinasi dengan seluruh unit pelayanan agar integrasi berjalan lancar. Sistem dilengkapi dengan laporan otomatis untuk memantau kinerja, seperti jumlah pemesanan, tingkat kesalahan diet, dan waktu distribusi. Pada tahap ini, komunikasi antar tenaga medis menjadi lebih cepat dan transparan melalui satu platform terintegrasi.

6. Tahap Monitoring, Evaluasi, dan Perbaikan Berkelanjutan Langkah terakhir adalah melakukan monitoring dan evaluasi berkala untuk memastikan keberlangsungan program. Monitoring dilakukan dengan cara menganalisis laporan otomatis dari aplikasi serta observasi langsung di lapangan. Evaluasi menitikberatkan pada efektivitas sistem, kepuasan pengguna, dan dampak terhadap mutu pelayanan gizi. Berdasarkan hasil evaluasi, dilakukan perbaikan berkelanjutan, baik dalam bentuk pembaruan fitur aplikasi maupun pelatihan tambahan bagi tenaga kesehatan.

Melalui tahapan yang sistematis ini, inovasi digitalisasi pemesanan makanan mampu meningkatkan efisiensi, menurunkan angka kesalahan, serta mempercepat pelayanan gizi. Tidak hanya mendukung proses penyembuhan pasien, inovasi ini juga memperkuat komitmen rumah sakit dalam memberikan pelayanan kesehatan yang prima, modern, dan adaptif terhadap perkembangan teknologi.

D. Inovasi / Strategi Pelaksanaan

Untuk mencapai tujuan program digitalisasi di Instalasi gizi, diterapkan serangkaian inovasi dan strategi pelaksanaan yang sistematis, terukur. Strategi ini dirancang agar pelayanan gizi mampu mendukung percepatan dalam pelayanan pasien secara efektif, efisien, dan kolaboratif.

- Identifikasi Permasalahan
 Observasi alur pemesanan makanan, identifikasi keterlambatan, kesalahan input, dan duplikasi.
- Perencanaan Solusi Digital
 Membentuk tim inovasi, menentukan fitur aplikasi, dan integrasi dengan RME.
- 3. Pengembangan Sistem Menggunakan platform yang aman, menambahkan modul diet pasien, porsi, waktu makan, dan alergi.
- 4. Uji Coba Sistem (Pilot Project)
 Implementasi di beberapa ruangan, pelatihan staf, evaluasi fitur.
- Implementasi Penuh
 Penerapan di seluruh ruangan, integrasi laporan kinerja.
- 6. Monitoring dan Evaluasi Mengukur waktu pemrosesan, tingkat kesalahan, dan evaluasi berkala.

E. Hasil dan Dampak Program

- 1. Waktu proses pemesanan berkurang dari 20 menit menjadi 12 menit (efisiensi 40%).
- 2. Kesalahan diet menurun dari 15 kasus/bulan menjadi 1–2 kasus/bulan (penurunan 90%).
- 3. Sistem terhubung langsung dengan RME, sehingga perubahan diet langsung terbaca oleh tenaga gizi.
- 4. Tingkat kepuasan pasien meningkat dari 80% menjadi 95%.
- 5. Tenaga gizi lebih efisien, waktu bisa digunakan untuk konseling gizi.
- 6. Data pemesanan dapat diunduh sebagai laporan bulanan untuk analisis kebutuhan diet.

F. Evaluasi dan Monitoring

Evaluasi dan monitoring dilakukan secara berkala untuk memastikan keberhasilan dan kesinambungan program digitalisasi pemesanan makanan di instalasi gizi. Evaluasi meliputi pengukuran indikator kinerja utama seperti kecepatan pemesanan, tingkat kesalahan diet, dan kepuasan pasien. Monitoring dilakukan melalui laporan otomatis dari sistem, observasi langsung di lapangan, serta umpan balik dari tenaga kesehatan. Hasil evaluasi digunakan untuk melakukan perbaikan berkelanjutan terhadap sistem dan prosedur kerja.

G. Rencana Keberlanjutan

Untuk memastikan keberlanjutan inovasi ini, rumah sakit berkomitmen untuk terus melakukan pembaruan sistem sesuai perkembangan teknologi dan kebutuhan pelayanan. Rencana keberlanjutan meliputi pelatihan rutin bagi staf baru, pembaruan fitur aplikasi berdasarkan masukan pengguna, serta integrasi dengan sistem manajemen rumah sakit lainnya. Selain itu, akan dilakukan penganggaran khusus untuk pemeliharaan perangkat keras dan lunak agar sistem tetap optimal.

H. Penutup

Transformasi proses pemesanan makanan di instalasi gizi melalui pemanfaatan teknologi informasi telah memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan mutu pelayanan. Kecepatan, ketepatan, dan integrasi data menjadi kunci keberhasilan program ini. Dengan dukungan semua pihak dan komitmen terhadap perbaikan berkelanjutan, diharapkan inovasi ini dapat menjadi model bagi rumah sakit lain dalam mengoptimalkan pelayanan gizi berbasis digital.

I. Daftar Pustaka

- 1. Departemen Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- 2. Ferryana, L., Gurnida, D. A., & Wiramihardja, S. (2022). Pengaruh Sistem Pemesanan Makanan Digital terhadap Ketepatan Waktu Pemberian Makanan dan kepuasan pasien. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 19(2), 67-78.
- 3. Kementerian Kesehatan RI. (2020). *Rekam Medis Elektronik di Fasilitas Pelayanan Kesehatan*. Jakarta: Kemenkes RI.
- 4. Notoatmodjo, S. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- 5. Sofiadila, A., Rambey, H., Diaz, A. S., & Girsang, D. M. B. (2025). Evaluation of Food Service Management on the Satisfaction of Diabetes Mellitus Patients. *Jurnal Kesmas dan Gizi (JKG)*, 7(2), 335-343.
- 6. WHO. (2020). *Nutrition in Hospitals: Standards and Guidelines*. Geneva: World Health Organization.