



**MAKALAH INOVASI PEGAWAI TELADAN
PERIODE JANUARI - JUNI
TAHUN 2026**

FOODSYNC

**Sistem Integrasi Data Pasien dan Pengadaan Makanan Berbasis Digital untuk Menjamin
Ketersediaan Makanan Pasien**

Oleh :

Devi Arum Permatasari, A.Md.Gz

199712262022032010

Nutrisi terampil

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Devi Arum Permatasari, A.Md.Gz

NIP/NIK : 199712262022032010

Jabatan : Nutrisisionis Terampil

Unit Kerja : Instalasi Gizi

Menyatakan bahwa Makalah Inovasi ini merupakan karya saya sendiri dan bukan merupakan karya orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya, kecuali yang ada dalam bentuk kutipan yang telah disebutkan sumbernya. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam makalah ini atau klaim dari pihak lain maka saya siap menanggung segala risiko/sanksi yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun juga dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Sidoarjo, 29 Juli 2026

Yang membuat pernyataan

Devi Arum Permatasari,A.Md.Gz

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya, makalah inovasi berjudul “FOODSYNC: Sistem Integrasi Data Pasien dan Pengadaan Makanan Berbasis Digital untuk Menjamin Ketersediaan Makanan Pasien” dapat disusun dengan baik.

Makalah ini disusun sebagai bentuk gagasan perbaikan dalam pelayanan gizi rumah sakit, khususnya dalam mengatasi permasalahan ketidaksesuaian antara data pasien, jumlah porsi makanan, dan kebutuhan pengadaan bahan makanan.

Melalui inovasi *FOODSYNC*, diharapkan proses pengelolaan data pasien, perencanaan jumlah porsi, pemantauan kebutuhan bahan makanan, dan pengadaan dapat dilakukan secara lebih terintegrasi, cepat, akurat, dan terdokumentasi.

Selama penyusunan makalah ini penulis mendapatkan bimbingan, pengarahan dan bantuan kerjasama dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menyampaikan ucapan terimakasih secara tulus kepada :

1. dr. Abdillah Asegaf Al Hadad, selaku Direktur RSUD Sidoarjo Barat,
2. Andi Dwi Purwanto, S.Kep.Ns, sebagai atasan langsung Kasie Penunjang RSUD Sidoarjo Barat
3. Yusrita Anidha, SKM., M.Kes, selaku Kepala Instalasi Gizi yang mendukung dan memberikan masukan pada inovasi penulis.
4. Keluarga yang selalu memberikan kasih sayang, do'a, perhatian, dan dukungan baik secara moral maupun materi yang tiada henti.
5. Rekan-rekan instalasi gizi yang memberikan dukungan dan menjalankan sistem “FOODSYNCE” dengan baik
6. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari dalam penyusunan Makalah ini masih jauh dari kata sempurna, maka kritik dan saran sangat penulis harapkan demi perbaikan kedepannya. Semoga Makalah Inovasi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Sidoarjo, Juli 2026

Devi Arum Permatasari, A.Md.Gz

NIP. 199712262022032010

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I PENDAHULUAN	6
1.1 Latar Belakang	6
1.3 Tujuan	8
1.3.1 Tujuan Umum	8
1.3.2 Tujuan Khusus	8
1.4 Manfaat	8
1.4.1 Manfaat Teoritis	9
1.4.2 Manfaat Praktis	9
BAB II GAMBARAN UMUM DAN KONDISI EKSISTING	11
2.2 Visi RSUD Sidoarjo Barat	14
2.3 Misi RSUD Sidoarjo Barat	14
2.4 Nilai-Nilai Organisasi	14
2.5 Profil Instalasi Gizi	14
2.6 Tugas dan Fungsi Instalasi Gizi	15
2.7 Alur Pelayanan Makanan	15
2.8 Kondisi Eksisting	16
2.9 Kinerja Instalasi Gizi	16
2.10 Permasalahan Strategis	17
BAB III ANALISIS MASALAH DAN STRATEGI PENYELESAIAN	18
3.1 Identifikasi Permasalahan	18
3.2 Inventarisasi Permasalahan	18
3.3 Analisis AKPL (Aktual, Kekhalayakan, Problematik, dan Kelayakan)	19
3.4 Analisis USG (Urgency, Seriousness, Growth)	19
3.5 Penetapan Isu Prioritas	20
3.6 Analisis Fishbone (Diagram Sebab Akibat)	21
Tabel 3.6 Analisis Fishbone (Cause and Effect Analysis)	21
3.7 Analisis 5 Why	23
3.8 Identifikasi Isu	24
3.9 Analisis SWOT	24
3.10 Analisis AKPL	25

3.11 Analisis USG	25
3.12 Penetapan Isu Prioritas	25
BAB IV PELAKSANAAN AKSI PERUBAHAN	27
4.1 Deskripsi Inovasi	27
4.1.1 Latar Belakang Inovasi	27
4.1.2 Nama Inovasi.....	27
4.1.3 Tujuan Inovasi	27
4.2 Sasaran Inovasi.....	28
4.3 Desain Sistem FOODSYNC	28
4.4 Komponen Inovasi FOODSYNC.....	29
4.5 Mekanisme Kerja FOODSYNC.....	29
4.6 Fitur Unggulan FOODSYNC	30
4.7 Forecast Pengadaan Bahan Makanan 1 Bulan.....	30
BAB V HASIL YANG DIHARAPKAN, MONITORING, EVALUASI, DAN PENUTUP	32
5.1 Hasil yang Diharapkan.....	32
5.2 Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Inovasi.....	32
5.3 Monitoring dan Evaluasi	33
5.4 Dampak Inovasi.....	33
5.5 Analisis Efisiensi (Cost Saving).....	34
5.6 Faktor Pendukung	34
5.7 Kendala yang Mungkin Dihadapi	34
5.8 Strategi Keberlanjutan	34
5.9 Kesimpulan.....	35
5.10 Saran.....	35

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan salah satu unsur penting dalam pelayanan kesehatan yang berperan mendukung proses penyembuhan pasien melalui penyediaan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi dan kondisi klinis pasien. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit tidak hanya bertujuan memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pasien, tetapi juga menjadi bagian dari terapi medis yang berkontribusi terhadap percepatan penyembuhan, pencegahan komplikasi, serta peningkatan mutu pelayanan rumah sakit. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan harus dilaksanakan secara tepat jenis, tepat jumlah, tepat waktu, tepat mutu, dan sesuai dengan diet yang ditetapkan.

Perkembangan pelayanan kesehatan di Indonesia menunjukkan peningkatan jumlah fasilitas pelayanan kesehatan dan jumlah kunjungan pasien setiap tahun. Peningkatan jumlah pasien menyebabkan kebutuhan pelayanan penunjang, termasuk penyelenggaraan makanan, semakin kompleks. Kondisi ini menuntut setiap rumah sakit memiliki sistem pengelolaan penyelenggaraan makanan yang efektif, efisien, serta mampu menyesuaikan kebutuhan pasien secara cepat dan akurat.

Di Provinsi Jawa Timur, kebutuhan pelayanan kesehatan juga terus meningkat. Berdasarkan Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur setiap tahun. Peningkatan jumlah pasien tersebut berdampak pada meningkatnya kebutuhan bahan makanan di instalasi gizi. Perencanaan pengadaan bahan makanan yang tidak didukung oleh sistem informasi yang baik berpotensi menyebabkan ketidaksesuaian antara kebutuhan aktual dengan jumlah bahan makanan yang tersedia.

Di Kabupaten Sidoarjo. Berdasarkan Profil Kesehatan Kabupaten Sidoarjo, jumlah kunjungan pasien rawat inap mengalami peningkatan dari tahun ke tahun sehingga rumah sakit dituntut mampu menyediakan pelayanan gizi yang berkualitas dan berkesinambungan. Peningkatan jumlah pasien tersebut berimplikasi pada meningkatnya kebutuhan bahan makanan yang harus direncanakan secara tepat agar pelayanan kepada pasien tidak terganggu.

RSUD Sidoarjo Barat sebagai salah satu rumah sakit milik Pemerintah Kabupaten Sidoarjo memiliki Instalasi Gizi yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan makanan pasien. Pelayanan gizi di RSUD Sidoarjo Barat meliputi pemenuhan kebutuhan gizi pasien, asuhan gizi, penyuluhan gizi pada rawat jalan dan rawat inap, konseling, monitoring, dan evaluasi gizi. Asuhan gizi dilaksanakan berdasarkan Nutrition Care Process (NCP) yang mencakup anamnesis riwayat gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi, monitoring, evaluasi, dan koordinasi pelayanan. Edukasi diberikan melalui konseling pada pasien rawat jalan dan *bedside teaching* pada pasien rawat inap.

Dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat masih dijumpai beberapa kendala. Data pasien yang menjadi dasar perhitungan kebutuhan makanan sering mengalami perubahan karena adanya pasien baru, pasien pulang, pasien pindah ruang, maupun perubahan jenis diet. Perubahan tersebut belum selalu tersampaikan secara cepat kepada petugas gizi sehingga menyebabkan ketidaksesuaian antara jumlah pasien aktual dengan jumlah porsi makanan yang diproduksi. Selain itu, proses perhitungan kebutuhan bahan makanan dan pengadaan masih banyak dilakukan secara manual sehingga membutuhkan waktu lebih lama dan berisiko menimbulkan kesalahan perhitungan.

Kondisi tersebut berdampak pada terjadinya ketidaktepatan pengadaan bahan makanan. Pada kondisi tertentu dapat terjadi kekurangan stok, sedangkan pada kondisi lain dapat terjadi kelebihan stok yang meningkatkan risiko *food waste*, penurunan mutu bahan makanan, serta pemborosan anggaran. Permasalahan ini menunjukkan bahwa sistem pengelolaan data pasien dan perencanaan pengadaan bahan makanan masih memerlukan penyempurnaan agar lebih terintegrasi dan berbasis data.

Hasil identifikasi awal menunjukkan bahwa penyebab utama permasalahan berasal dari beberapa aspek, antara lain keterlambatan pembaruan data pasien, proses perhitungan kebutuhan bahan makanan yang masih manual, belum adanya sistem yang menghubungkan data pasien dengan kebutuhan bahan makanan, monitoring stok gudang yang belum dilakukan secara *real-time*, serta belum tersedianya sistem yang mampu menyusun proyeksi kebutuhan bahan makanan dalam jangka waktu tertentu. Akibatnya, proses pengadaan masih banyak bergantung pada estimasi petugas dan pengalaman sebelumnya sehingga akurasi pengadaan belum optimal.

Beberapa penelitian terdahulu menunjukkan bahwa pemanfaatan sistem informasi pada pelayanan gizi mampu meningkatkan efisiensi proses administrasi, mempercepat penyampaian informasi, dan mengurangi kesalahan pencatatan. Namun, sebagian besar penelitian hanya berfokus pada sistem pemesanan diet pasien, pencatatan status gizi, atau pengelolaan persediaan bahan makanan secara terpisah. Belum banyak penelitian yang mengembangkan sistem terintegrasi yang menghubungkan data pasien secara *real-time* dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan berdasarkan standar resep, proyeksi kebutuhan bulanan (*monthly forecast*), monitoring stok gudang, hingga rekomendasi pengadaan bahan makanan (*smart procurement*) dalam satu platform.

Berdasarkan kondisi tersebut terdapat research gap, yaitu belum tersedianya sistem informasi yang mampu mengintegrasikan seluruh proses penyelenggaraan makanan mulai dari sinkronisasi data pasien, perhitungan kebutuhan bahan makanan, proyeksi kebutuhan selama 30 hari, pengendalian stok, hingga rekomendasi pengadaan bahan makanan secara otomatis. Padahal, integrasi tersebut sangat diperlukan untuk meningkatkan ketepatan pengadaan, mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan stok, menekan *food waste*, serta meningkatkan efisiensi penggunaan anggaran rumah sakit.

Inovasi berupa FOODSYNC (Food Supply Synchronization System) sebagai sistem digital yang mengintegrasikan data pasien, jumlah porsi, standar resep, kebutuhan bahan makanan, *forecast* kebutuhan selama 30 hari, monitoring stok gudang, dan fitur Smart Procurement dalam satu platform yang saling terhubung. Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan ketepatan pengadaan bahan makanan, mempercepat proses kerja petugas Instalasi Gizi, mengoptimalkan pengelolaan logistik, serta mendukung transformasi digital pelayanan gizi di RSUD Sidoarjo Barat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam makalah ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kondisi pengelolaan data pasien dan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat saat ini?
2. Apa saja faktor penyebab terjadinya ketidaktepatan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat?

3. Bagaimana rancangan inovasi FOODSYNC (Food Supply Synchronization System) sebagai solusi untuk mengintegrasikan data pasien, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pengelolaan stok, dan pengadaan bahan makanan?
4. Bagaimana mekanisme implementasi fitur Forecast Pengadaan Bahan Makanan selama 30 Hari dan Smart Procurement dalam mendukung ketepatan pengadaan bahan makanan?
5. Bagaimana manfaat implementasi inovasi FOODSYNC terhadap peningkatan efisiensi pengadaan bahan makanan, pengurangan *food waste*, serta peningkatan mutu pelayanan gizi di RSUD Sidoarjo Barat?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Merancang inovasi *FOODSYNC (Food Supply Synchronization System)* sebagai sistem digital yang mengintegrasikan data pasien dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan, pengelolaan stok, dan proses pengadaan guna meningkatkan ketepatan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi permasalahan dalam proses pengelolaan data pasien dan pengadaan bahan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat.
2. Menganalisis akar penyebab permasalahan menggunakan metode Fishbone, 5 Why, SWOT, AKPL, dan USG.
3. Merancang inovasi FOODSYNC (Food Supply Synchronization System) yang mengintegrasikan data pasien, perhitungan jumlah porsi, kebutuhan bahan makanan, pengelolaan stok, serta proses pengadaan dalam satu sistem.
4. Mengembangkan fitur Forecast Pengadaan Bahan Makanan 30 Hari sebagai dasar penyusunan kebutuhan bahan makanan secara lebih akurat.
5. Mengembangkan fitur Smart Procurement yang menghasilkan rekomendasi jumlah pengadaan berdasarkan data pasien, standar resep, forecast kebutuhan, stok gudang, dan *safety stock*.
6. Mendeskripsikan mekanisme implementasi FOODSYNC dalam mendukung penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat.
7. Menganalisis manfaat yang diharapkan dari implementasi FOODSYNC terhadap ketepatan pengadaan bahan makanan, efisiensi anggaran, pengurangan *food waste*, serta peningkatan mutu pelayanan gizi.

1.4 Manfaat

Penyusunan dan implementasi inovasi *FOODSYNC (Food Supply Synchronization System)* diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, baik secara teoritis maupun praktis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Menambah referensi dan wawasan mengenai inovasi digital dalam penyelenggaraan pelayanan gizi rumah sakit, khususnya pada aspek pengadaan bahan makanan.
2. Menjadi bahan kajian dalam pengembangan sistem informasi yang mengintegrasikan data pasien, kebutuhan bahan makanan, pengelolaan stok, dan proses pengadaan.
3. Memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu manajemen pelayanan gizi, logistik rumah sakit, dan transformasi digital di bidang kesehatan.
4. Menjadi referensi bagi penelitian atau pengembangan inovasi selanjutnya yang berkaitan dengan digitalisasi penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Rumah Sakit

- Mendukung transformasi digital dalam pengelolaan pelayanan gizi.
- Meningkatkan efisiensi pengadaan bahan makanan melalui sistem yang terintegrasi.
- Mengurangi pemborosan anggaran akibat *food waste*.
- Menyediakan data yang akurat sebagai dasar pengambilan keputusan manajemen.
- Meningkatkan mutu pelayanan serta kepuasan pasien.

2. Bagi Instalasi Gizi

- Mempermudah sinkronisasi data pasien secara **real-time**.
- Mempercepat perhitungan jumlah porsi makanan sesuai kondisi pasien.
- Mengotomatisasi perhitungan kebutuhan bahan makanan berdasarkan standar resep.
- Menyediakan fitur **Forecast Pengadaan Bahan Makanan 30 Hari** sebagai dasar perencanaan kebutuhan logistik.
- Membantu petugas memantau ketersediaan stok gudang secara lebih akurat.
- Menghasilkan rekomendasi pengadaan melalui fitur **Smart Procurement** sehingga proses pengadaan lebih tepat sasaran.

3. Bagi Petugas Gizi

- Mengurangi pekerjaan administratif yang dilakukan secara manual.
- Mengurangi risiko kesalahan (*human error*) dalam penghitungan kebutuhan bahan makanan.
- Meningkatkan efektivitas dan efisiensi waktu kerja.
- Mempermudah penyusunan laporan kebutuhan bahan makanan dan stok.

4. Bagi Bagian Pengadaan dan Gudang

- Mempermudah penyusunan rencana pengadaan berdasarkan data kebutuhan aktual.
- Membantu menjaga keseimbangan antara stok tersedia, *safety stock*, dan kebutuhan pelayanan.

- Mengurangi risiko kekurangan (*stock out*) maupun kelebihan stok (*overstock*).
- Mempermudah monitoring penerimaan dan penggunaan bahan makanan.

5. Bagi Pasien

- Menjamin ketersediaan makanan sesuai jumlah pasien dan jenis diet yang dibutuhkan.
- Mengurangi risiko keterlambatan distribusi makanan akibat kekurangan bahan baku.
- Mendukung pemberian diet yang lebih tepat sesuai kondisi klinis pasien.
- Meningkatkan mutu pelayanan gizi selama menjalani perawatan.

6. Bagi Peneliti Selanjutnya

- Menjadi referensi dalam pengembangan sistem informasi pelayanan gizi berbasis digital.
- Menjadi dasar untuk penelitian lanjutan mengenai efektivitas implementasi sistem digital dalam pengelolaan logistik rumah sakit.
- Menjadi acuan dalam pengembangan fitur analisis prediktif (*predictive analytics*), kecerdasan buatan (AI), dan *business intelligence* pada pelayanan gizi.

BAB II

GAMBARAN UMUM DAN KONDISI EKSISTING

2.1 Gambaran Umum RSUD Sidoarjo Barat

1. Nomor Kode RS : 3515157
2. Tanggal registrasi : 11 April 2022
3. Nama Rumah Sakit : RSUD SIDOARJO BARAT
4. Jenis Rumah Sakit : Rumah Sakit Umum Daerah
5. Kelas Rumah Sakit : Kelas C Non Pendidikan
6. Nama Direktur Rumah Sakit : dr. Abdillah Segaf Alhadad, M.M.
7. Alamat/Lokasi RS : Jalan Bibis Bunder Tambak Kemerakan, Kecamatan Krian
 - 7.1. Kabupaten/Kota : Sidoarjo
 - 7.2. Kode Pos : 61262
 - 7.3. Telepon : (031) 89911199
 - 7.4. Pos-el : rsudsidoarjobarat@sidoarjokab.go.id
 - 7.5. Website : www.rsudsidoarjobarat.sidoarjokab.go.id
8. Luas Rumah Sakit
 - 8.1. Luas Tanah : 41.051 m²
 - 8.2. Luas Bangunan : 6.318,125 m²
9. Surat Izin Operasional
 - 9.1. Nomor : 440/01/RS/438.5.1.16/2022
 - 9.2. Tanggal : 31 Maret 2022
 - 9.3. Oleh : Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP)
 - 9.4. Sifat : Operasional Tetap
 - 9.5. Masa Berlaku s/d Tahun : 2027
10. Akreditasi RS
 - 10.1. Status : Paripurna (C Non Pendidikan)
 - 10.2. Masa berakhir Akreditasi : 16 Desember 2027
11. Jumlah Tempat Tidur (TT) : 130
 - VVIP : 1
 - VIP : 6
 - KELAS 1 : 12
 - KELAS 2 : 24
 - KELAS 3 : 36
 - HCU : 2

ICU : 7

PICU : 1

NICU : 2

ISOLASI : 6

PERISTI BAYI : 13

PERISTI KELAS I : 2

PERISTI KELAS II : 3

PERISTI KELAS III : 6

RAWAT GABUNG : 5

RUANG TRANSIT IGD : 3

ISOLASI PERISTI : 1

12. Ambulans : 3 unit

12.1. Ambulans Gawat Darurat : 2 unit

Kondisi Baik : Baik

Kondisi Rusak Ringan : -

Kondisi Rusak Berat : -

12.2. Ambulans Gawat Darurat : 2 unit

Kondisi Baik : Baik

Kondisi Rusak Ringan : -

Kondisi Rusak Berat : -

12.3. Ambulans Jenazah : 1 unit

Kondisi Baik : Baik

Kondisi Rusak Ringan : -

Kondisi Rusak Berat : -

13. SIM RS : 1

14. Bank Darah : 1

15. Jumlah Pegawai : 521 Orang

15.1 Tim Manajemen : 13
15.2 Dokter Spesialis : 29
15.3 Dokter Umum : 13
15.4 Dokter Gigi : 2
15.5 Perawat : 141
15.6 Bidan : 36
15.7 Terapis Gigi dan Mulut : 2
15.8 Apoteker : 9
15.9 Asisten Apoteker : 22
15.10 Radiografer : 7
15.11 Perekam Medis : 11
15.12 Pranata Laboratorium : 9
15.13 Nutrisisionis : 4
15.14 Elektromedik : 4
15.15 Sanitarian : 2
15.16 Fisioterapi : 5
15.17 Fisikawan Medik : 1
15.18 Refraksionis Optisien : 1
15.19 Administrator Kesehatan : 10
15.20 Penelaah Teknis Kebijakan : 16
15.21 Analis Kebijakan : 2
15.22 Pengolah Data dan Informasi: 8
15.23 Analis Perencanaan SDM : 2
15.24 Pranata Hubungan Masyarakat : 1
15.25 Pengadministrasi Perkantoran : 26
15.26 Epidemiolog : 1
15.27 Pembimbing Kesehatan Kerja : 1
15.28 Tenaga Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku : 2
15.29 Pengelola Layanan Operasional : 8
15.30 Pranata Komputer : 6
15.31 Operator Layanan Operasional : 42
15.32 Pramu Kebersihan: 4
15.33 Pemulasaran Jenazah : 1
15.34 Juru Masak : 2
15.35 Pramubakti : 3
15.36 Supir : 2
15.37 *Cleaning Service* : 41

2.2 Visi RSUD Sidoarjo Barat

“ Menjadi Rumah Sakit Pilihan Masyarakat Yang Terakreditasi Dalam Pelayanan ”

2.3 Misi RSUD Sidoarjo Barat

- a Menyelenggarakan pelayanann kesehatan prima di wilayah Sidoarjo Barat.
- b Menyelenggarakan pendidikan dalam meningkatkan kualitas sumber daya
- c manusia.
- d Menyelenggarakan kegiatan penelitian dan pengembangan dalam meningkatkan
- e kualitas pelayanan.
- f Membangun kemitraan dengan lintas sektor untuk memperluas jejaring pelayanan.

2.4 Nilai-Nilai Organisasi

- a. Berorientasi Pelayanan
- b. Akuntabel
- c. Kompeten
- d. Harmonis
- e. Loyal
- f. Adaptif
- g. Kolaboratif

2.5 Profil Instalasi Gizi

Instalasi Gizi merupakan unit pelayanan penunjang medis yang bertanggung jawab terhadap penyelenggaraan pelayanan gizi rumah sakit. Pelayanan tersebut meliputi pelayanan gizi rawat inap, pelayanan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan pasien, serta penelitian dan pengembangan gizi.

Dalam penyelenggaraan makanan pasien, Instalasi Gizi melaksanakan beberapa tahapan kegiatan sebagai berikut:

1. Perencanaan menu.
2. Penyusunan standar resep.
3. Perhitungan kebutuhan bahan makanan.
4. Pengadaan bahan makanan.
5. Penerimaan bahan makanan.
6. Penyimpanan bahan makanan.
7. Persiapan bahan makanan.

8. Pengolahan makanan.
9. Pemorsian makanan.
10. Distribusi makanan pasien.
11. Monitoring dan evaluasi pelayanan.

Seluruh tahapan tersebut saling berkaitan sehingga membutuhkan sistem pengelolaan yang terintegrasi agar pelayanan dapat berjalan secara optimal.

2.6 Tugas dan Fungsi Instalasi Gizi

Tugas

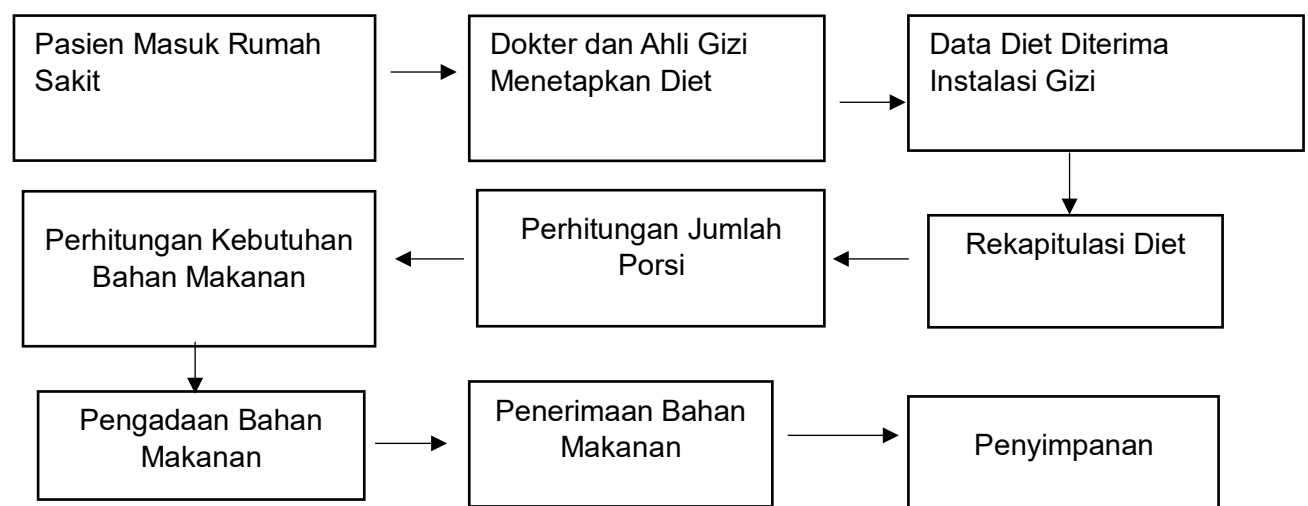
Menyelenggarakan pelayanan gizi yang bermutu melalui pelayanan asuhan gizi, penyelenggaraan makanan pasien, pengelolaan logistik bahan makanan, serta kegiatan peningkatan mutu pelayanan.

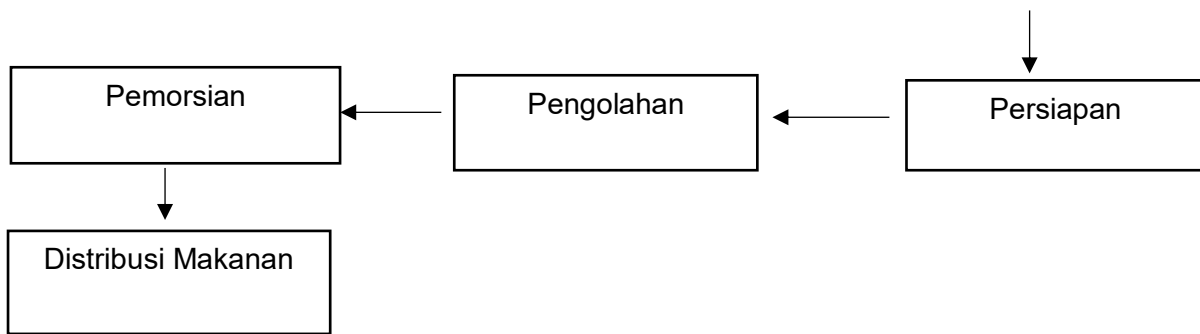
Fungsi

- a. Menyelenggarakan asesmen gizi pasien.
- b. Menyusun intervensi gizi sesuai kebutuhan pasien.
- c. Menyusun menu dan standar resep.
- d. Menghitung kebutuhan bahan makanan.
- e. Mengelola pengadaan bahan makanan.
- f. Melaksanakan penyimpanan bahan makanan sesuai standar.
- g. Mengolah makanan sesuai standar keamanan pangan.
- h. Melaksanakan distribusi makanan kepada pasien.
- i. Melaksanakan monitoring dan evaluasi pelayanan gizi.

2.7 Alur Pelayanan Makanan

Proses penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi terdiri atas beberapa tahapan yang saling berhubungan sebagai berikut:





2.8 Kondisi Eksisting

Berdasarkan hasil observasi terhadap proses penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi, masih ditemukan beberapa kendala yang memengaruhi efektivitas pelayanan, antara lain:

1. Data pasien baru, pasien pulang, maupun perubahan jenis diet belum selalu diterima secara real-time oleh Instalasi Gizi.
2. Perhitungan jumlah porsi masih memerlukan rekapitulasi manual sehingga berpotensi terjadi kesalahan.
3. Perhitungan kebutuhan bahan makanan belum sepenuhnya terintegrasi dengan data pasien.
4. Belum tersedia sistem yang mampu memprediksi kebutuhan bahan makanan untuk periode satu bulan.
5. Pengadaan bahan makanan masih dilakukan berdasarkan rekap manual dan pengalaman petugas.
6. Data stok gudang belum terhubung langsung dengan proses perhitungan kebutuhan bahan makanan.
7. Monitoring pengadaan bahan makanan belum dilakukan melalui dashboard digital.

Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan kekurangan maupun kelebihan produksi makanan, meningkatnya risiko pembelian mendadak, pemborosan bahan makanan, serta kurang optimalnya efisiensi penggunaan anggaran.

2.9 Kinerja Instalasi Gizi

Dalam pelayanan yang berkualitas, Instalasi Gizi secara rutin melakukan monitoring terhadap indikator kinerja pelayanan.

No	Indikator	Kondisi Saat Ini	Target
1	Ketepatan data pasien	Belum seluruhnya real-time	100% real-time
2	Ketepatan jumlah porsi	Masih terdapat selisih produksi	100% sesuai kebutuhan

3	Ketepatan pemberian diet	Masih terdapat perubahan diet yang terlambat diterima	100% tepat diet
4	Perhitungan kebutuhan bahan	Perhitungan masih manual berdasarkan jumlah pasien sebelumnya	Otomatis
5	Forecast kebutuhan bulanan	Belum tersedia	Tersedia
6	Monitoring stok	Belum terintegrasi	Terintegrasi
7	Pengadaan	Berdasarkan rekap manual	Berbasis sistem
8	Dashboard monitoring	Belum tersedia	Dashboard real-time

2.10 Permasalahan Strategis

Berdasarkan kondisi eksisting, terdapat beberapa permasalahan strategis yang memerlukan penyelesaian, yaitu:

1. Belum terintegrasinya data pasien dengan sistem penyelenggaraan makanan.
2. Belum adanya sistem otomatis untuk menghitung kebutuhan bahan makanan berdasarkan jumlah pasien aktual.
3. Belum tersedianya proyeksi kebutuhan bahan makanan selama satu bulan sebagai dasar pengadaan.
4. Pengadaan bahan makanan belum mempertimbangkan stok gudang secara otomatis.
5. Monitoring proses penyelenggaraan makanan masih dilakukan secara manual sehingga pengambilan keputusan belum sepenuhnya berbasis data.

Permasalahan tersebut menjadi dasar pengembangan inovasi *FOODSYNC (Food Supply Synchronization System)* sebagai sistem yang mengintegrasikan data pasien, perhitungan jumlah porsi, kebutuhan bahan makanan, proyeksi kebutuhan bulanan (*Monthly Forecast*), pemantauan stok gudang, dan Smart Procurement untuk menghasilkan pengadaan bahan makanan yang lebih tepat, efisien, dan akuntabel.

BAB III

ANALISIS MASALAH DAN STRATEGI PENYELESAIAN

3.1 Identifikasi Permasalahan

Instalasi Gizi merupakan salah satu unit penunjang yang memiliki peran strategis dalam mendukung pelayanan kesehatan melalui penyelenggaraan makanan bagi pasien. Keberhasilan pelayanan gizi sangat dipengaruhi oleh ketepatan data pasien, ketepatan perhitungan kebutuhan bahan makanan, ketersediaan stok, serta kelancaran proses pengadaan bahan makanan.

Berdasarkan hasil observasi, evaluasi pelayanan, dan diskusi dengan petugas Instalasi Gizi, masih ditemukan beberapa kendala yang menghambat efektivitas penyelenggaraan makanan. Salah satu kendala utama adalah belum terintegrasinya data pasien dengan proses perhitungan kebutuhan bahan makanan dan pengadaan logistik.

Perubahan jumlah pasien akibat pasien baru masuk, pasien pulang, pasien pindah ruangan, maupun perubahan jenis diet belum seluruhnya diterima secara cepat oleh Instalasi Gizi. Kondisi tersebut mengakibatkan jumlah porsi makanan yang diproduksi tidak selalu sesuai dengan kondisi aktual pasien.

Selain berdampak terhadap ketepatan produksi makanan, keterlambatan data juga menyebabkan perhitungan kebutuhan bahan makanan menjadi kurang akurat. Perencanaan pengadaan masih dilakukan berdasarkan rekapitulasi manual sehingga belum mampu memperkirakan kebutuhan bahan makanan untuk periode satu bulan.

Apabila kondisi tersebut tidak segera diperbaiki, maka dapat menimbulkan berbagai dampak, antara lain:

- a. Kekurangan bahan makanan pada saat produksi.
- b. Kelebihan stok bahan makanan yang berpotensi menjadi *food waste*.
- c. Pembelian bahan makanan secara mendadak dengan harga yang lebih tinggi.
- d. Meningkatnya beban kerja petugas Instalasi Gizi.
- e. Menurunnya efisiensi penggunaan anggaran.
- f. Berpotensi memengaruhi mutu pelayanan kepada pasien.

Oleh karena itu diperlukan suatu inovasi yang mampu mengintegrasikan data pasien, kebutuhan porsi, kebutuhan bahan makanan, stok gudang, serta proses pengadaan ke dalam satu sistem digital yang terintegrasi.

3.2 Inventarisasi Permasalahan

Berdasarkan identifikasi awal, diperoleh beberapa permasalahan sebagai berikut.

No	Permasalahan
1	Data pasien sering terlambat atau terlewat diterima Instalasi Gizi.
2	Perubahan jenis diet pasien belum terbaru secara real-time.
3	Perhitungan jumlah porsi masih dilakukan secara manual.

4	Perhitungan kebutuhan bahan makanan belum terintegrasi dengan data pasien.
5	Belum tersedia sistem proyeksi kebutuhan bahan makanan selama satu bulan.
6	Pengadaan bahan makanan masih berdasarkan rekap manual.
7	Monitoring stok gudang belum terintegrasi dengan kebutuhan produksi.
8	Belum tersedia dashboard monitoring yang mendukung pengambilan keputusan secara cepat.

Permasalahan tersebut kemudian dianalisis menggunakan metode AKPL dan USG untuk menentukan isu prioritas yang akan diselesaikan melalui inovasi FOODSYNC.

3.3 Analisis AKPL (Aktual, Kekhalayakan, Problematik, dan Kelayakan)

Analisis AKPL digunakan untuk menilai tingkat prioritas masalah berdasarkan kondisi aktual di lapangan, luasnya dampak terhadap pelayanan, tingkat kesulitan yang ditimbulkan, serta kelayakan penyelesaiannya.

No	Permasalahan	A	K	P	L	Total
1	Data pasien terlambat atau terlewat	5	5	5	5	20
2	Perubahan diet tidak segera diketahui	5	4	5	5	19
3	Forecast kebutuhan bahan makanan belum tersedia	5	5	5	4	19
4	Pengadaan belum berbasis stok gudang	5	4	5	5	19
5	Perhitungan kebutuhan bahan makanan masih manual	4	5	4	5	18
6	Monitoring stok masih manual	4	4	4	5	17

Keterangan:

- A = Aktual
- K = Kekhalayakan
- P = Problematik
- L = Kelayakan
- Skor: 1 = sangat rendah, 5 = sangat tinggi

Hasil analisis menunjukkan bahwa permasalahan dengan skor tertinggi adalah keterlambatan atau terlewatnya data pasien yang berdampak langsung terhadap ketepatan produksi makanan dan pengadaan bahan makanan.

3.4 Analisis USG (Urgency, Seriousness, Growth)

Analisis USG digunakan untuk menentukan prioritas penyelesaian masalah berdasarkan tingkat urgensi, dampak, dan potensi perkembangan masalah apabila tidak segera ditangani.

No	Permasalahan	U	S	G	Total
1	Data pasien terlambat atau terlewat	5	5	5	15
2	Forecast kebutuhan bahan makanan belum tersedia	5	5	4	14
3	Pengadaan belum berbasis stok	4	5	5	14
4	Monitoring stok masih manual	4	4	4	12
5	Perhitungan kebutuhan bahan makanan masih manual	4	4	4	12

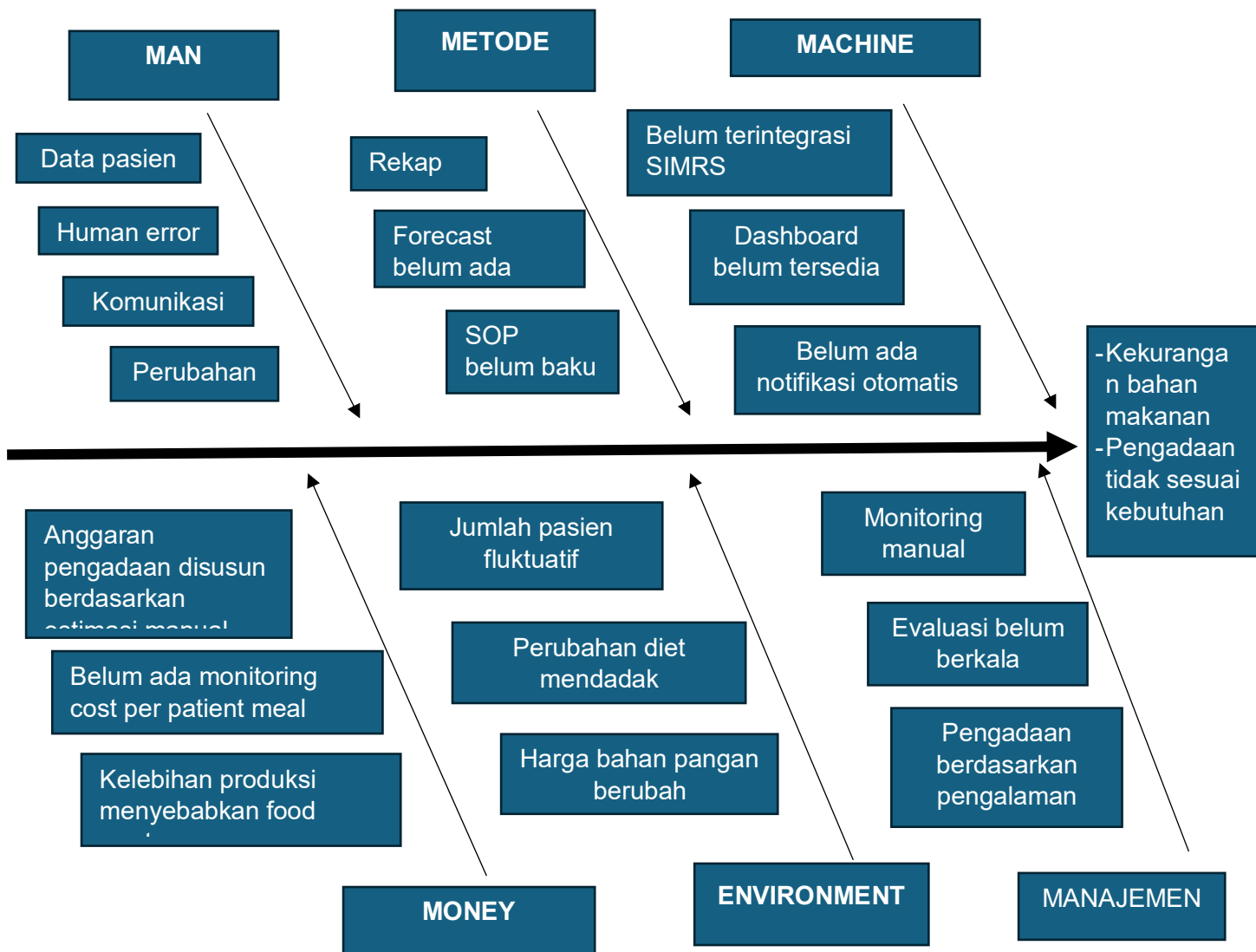
Berdasarkan hasil USG, permasalahan utama yang menjadi prioritas adalah belum terintegrasinya data pasien sehingga menyebabkan keterlambatan pembaruan data dan ketidaktepatan dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan serta pengadaan.

3.5 Penetapan Isu Prioritas

Berdasarkan hasil analisis AKPL dan USG, isu prioritas yang dipilih adalah belum terintegrasinya data pasien dengan sistem penyelenggaraan makanan sehingga menyebabkan ketidaktepatan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan pengadaan logistik di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat.

Isu tersebut dipilih karena memiliki dampak paling besar terhadap mutu pelayanan, efisiensi anggaran, dan kelancaran penyelenggaraan makanan pasien. Oleh karena itu diperlukan solusi inovatif berupa *FOODSYNC (Food Supply Synchronization System)* yang mampu mengintegrasikan data pasien, perhitungan kebutuhan bahan makanan, proyeksi kebutuhan bulanan, pengelolaan stok, dan proses pengadaan secara digital.

3.6 Analisis Fishbone (Diagram Sebab Akibat)



Tabel 3.6 Analisis Fishbone (Cause and Effect Analysis)

Faktor (6M)	Penyebab Masalah	Dampak terhadap Pelayanan
Man (SDM)	- Data pasien sering terlambat diterima Instalasi Gizi. - Terjadi <i>human error</i> saat input data pasien. - Komunikasi antar unit (ruang rawat–Instalasi Gizi) belum optimal. - Informasi perubahan diet pasien tidak segera diterima.	Jumlah pasien yang menjadi dasar perhitungan tidak sesuai kondisi aktual sehingga produksi makanan tidak tepat.
Method (Metode)	- Rekapitulasi data pasien masih dilakukan secara manual. - Belum tersedia metode <i>forecasting</i>	Perhitungan kebutuhan bahan makanan kurang akurat dan pengadaan

	kebutuhan bahan makanan. • SOP sinkronisasi data pasien belum baku.	masih berdasarkan perkiraan.
Machine (Teknologi)	• SIMRS belum terintegrasi dengan sistem Instalasi Gizi. • Dashboard monitoring belum tersedia. • Belum ada notifikasi otomatis ketika terjadi perubahan data pasien atau diet.	Informasi tidak diperoleh secara real-time sehingga proses pengambilan keputusan menjadi lambat.
Money (Anggaran)	• Anggaran pengadaan masih disusun berdasarkan estimasi manual. • Belum tersedia monitoring <i>cost per patient meal</i> secara real-time. • Kelebihan produksi menyebabkan <i>food waste</i> dan pemborosan anggaran.	Penggunaan anggaran kurang efisien, terjadi pembelian mendadak, serta meningkatnya biaya operasional.
Environment (Lingkungan)	• Jumlah pasien bersifat fluktuatif. • Perubahan diet pasien dapat terjadi sewaktu-waktu. • Harga bahan pangan mengalami perubahan.	Perencanaan kebutuhan bahan makanan sulit diprediksi sehingga berisiko terjadi kekurangan atau kelebihan stok.
Management (Manajemen)	• Monitoring pengadaan masih dilakukan secara manual. • Evaluasi belum dilakukan secara berkala. • Pengadaan bahan makanan masih berdasarkan pengalaman petugas.	Pengendalian persediaan belum optimal sehingga pengadaan tidak selalu sesuai dengan kebutuhan aktual.

Hasil Analisis Fishbone

Berdasarkan analisis *Fishbone*, diketahui bahwa penyebab utama kekurangan bahan makanan dan pengadaan yang tidak sesuai kebutuhan bukan hanya disebabkan oleh keterlambatan data pasien, tetapi juga dipengaruhi oleh faktor SDM, metode kerja, teknologi, anggaran, lingkungan, dan manajemen yang belum terintegrasi. Akar permasalahan yang paling dominan adalah belum adanya sistem digital yang mengintegrasikan data pasien secara real-time dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan, pengelolaan stok, dan proses pengadaan.

Berdasarkan hasil analisis tersebut, dikembangkan inovasi *FOODSYNC (Food Supply Synchronization System)* sebagai solusi yang mampu mengintegrasikan data pasien, menghitung kebutuhan bahan makanan secara otomatis, menyusun *forecast* kebutuhan bahan makanan selama satu bulan, memantau stok gudang, dan menghasilkan rekomendasi pengadaan (*Smart Procurement*) yang lebih tepat, efisien, dan akuntabel.

3.7 Analisis 5 Why

Tahapan	Pertanyaan	Jawaban
Masalah	Apa masalah yang terjadi?	Terjadi kekurangan bahan makanan dan pengadaan tidak sesuai dengan kebutuhan pasien.
Why 1	Mengapa terjadi kekurangan bahan makanan?	Karena jumlah kebutuhan bahan makanan yang dihitung tidak sesuai dengan jumlah pasien aktual.
Why 2	Mengapa jumlah kebutuhan bahan makanan tidak sesuai?	Karena data pasien baru, pasien pulang, maupun perubahan diet sering terlambat diterima oleh Instalasi Gizi.
Why 3	Mengapa data pasien sering terlambat diterima?	Karena proses penyampaian data masih dilakukan secara manual dan belum terintegrasi dengan SIMRS.
Why 4	Mengapa proses masih dilakukan secara manual?	Karena belum tersedia sistem digital yang dapat melakukan sinkronisasi data pasien secara otomatis dan real-time.
Why 5	Mengapa belum tersedia sistem digital tersebut?	Karena belum ada inovasi yang mengintegrasikan data pasien, perhitungan kebutuhan bahan makanan, monitoring stok, dan pengadaan dalam satu sistem.

Akar Penyebab Masalah

Berdasarkan hasil analisis 5 Why, diperoleh akar penyebab utama sebagai berikut:

Belum adanya sistem informasi yang terintegrasi antara data pasien, pelayanan gizi, pengelolaan stok bahan makanan, dan proses pengadaan sehingga perhitungan kebutuhan bahan makanan masih dilakukan secara manual dan kurang akurat.

Akar penyebab tersebut berdampak pada beberapa permasalahan operasional, yaitu:

- Data pasien tidak diperbarui secara real-time.
- Jumlah porsi makanan tidak sesuai dengan kondisi aktual pasien.
- Perhitungan kebutuhan bahan makanan kurang akurat.
- Pengadaan bahan makanan masih berdasarkan estimasi dan pengalaman petugas.
- Meningkatnya risiko kekurangan maupun kelebihan stok bahan makanan.
- Potensi pemborosan anggaran akibat pembelian mendadak (*emergency purchase*) dan *food waste*.

Rencana Penyelesaian Masalah

Untuk mengatasi akar permasalahan tersebut, dikembangkan inovasi FOODSYNC (Food Supply Synchronization System) sebagai sistem digital yang mengintegrasikan seluruh

proses penyelenggaraan makanan, mulai dari data pasien hingga pengadaan bahan makanan.

Melalui FOODSYNC, setiap perubahan data pasien akan secara otomatis memengaruhi perhitungan jumlah porsi, kebutuhan bahan makanan, proyeksi kebutuhan selama satu bulan (*Monthly Forecast*), pemantauan stok gudang, hingga rekomendasi pengadaan (*Smart Procurement*). Dengan demikian, proses pengadaan menjadi lebih tepat, efisien, transparan, dan berbasis data (*data-driven*)

3.8 Identifikasi Isu

Dari akar masalah tersebut kemudian diperoleh beberapa isu.

No	Isu
1	Keterlambatan input data pasien
2	Pengadaan masih berdasarkan perkiraan
3	Belum ada forecasting bulanan
4	Monitoring stok masih manual
5	Dashboard belum tersedia

3.9 Analisis SWOT

SWOT digunakan untuk melihat kondisi organisasi sebelum menentukan prioritas masalah.

Strength	Weakness
SDM kompeten	Sistem belum terintegrasi
Standar resep tersedia	Forecast belum tersedia
Dukungan pimpinan	Monitoring manual
Opportunity	Threat
Digitalisasi RS	Fluktuasi pasien
SIMRS	Harga bahan naik
Teknologi berkembang	Risiko stock out

Kesimpulan SWOT

Rumah sakit memiliki peluang besar melakukan digitalisasi karena telah memiliki SDM dan SIMRS. Namun kelemahan utama adalah belum adanya integrasi data sehingga diperlukan inovasi berbasis teknologi.

3.10 Analisis AKPL

Seluruh isu kemudian diseleksi menggunakan metode AKPL.

No	Isu	A	K	P	L	Total
1	Keterlambatan input data pasien	5	5	5	5	20
2	Pengadaan berdasarkan perkiraan	5	5	4	5	19
3	Forecast belum tersedia	5	4	5	5	19
4	Monitoring stok manual	4	4	4	5	17
5	Dashboard belum tersedia	4	4	4	4	16

Kesimpulan AKPL

Berdasarkan AKPL, isu dengan nilai tertinggi adalah keterlambatan input data pasien.

3.11 Analisis USG

Selanjutnya isu prioritas diuji kembali menggunakan metode USG.

No	Isu	U	S	G	Total
1	Keterlambatan input data pasien	5	5	5	15
2	Pengadaan berdasarkan perkiraan	5	5	4	14
3	Forecast belum tersedia	5	4	5	14

Kesimpulan USG

Isu keterlambatan data pasien memiliki tingkat urgensi, dampak, dan potensi perkembangan paling tinggi sehingga ditetapkan sebagai isu prioritas.

3.12 Penetapan Isu Prioritas

Berdasarkan hasil analisis Fishbone, 5 Why, SWOT, AKPL, dan USG, ditetapkan isu prioritas sebagai berikut:

Belum terintegrasinya data pasien dengan proses penyelenggaraan makanan sehingga menyebabkan ketidaktepatan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan pengadaan.

3.13 Penetapan Solusi Inovasi

Untuk menjawab isu prioritas tersebut dikembangkan inovasi FOODSYNC (Food Supply Synchronization System).

FOODSYNC merupakan sistem digital yang memiliki fitur:

- Sinkronisasi data pasien secara real-time.
- Auto Portion Calculator.
- Recipe Calculator.
- Forecast kebutuhan bahan makanan 30 hari.
- Monitoring stok gudang.
- Safety Stock.
- Smart Procurement.
- Dashboard Monitoring.

BAB IV

PELAKSANAAN AKSI PERUBAHAN

4.1 Deskripsi Inovasi

4.1.1 Latar Belakang Inovasi

Berdasarkan hasil analisis Fishbone, 5 Why, SWOT, AKPL, dan USG, diketahui bahwa akar permasalahan utama dalam penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat adalah belum terintegrasinya data pasien dengan proses perhitungan kebutuhan bahan makanan dan pengadaan. Kondisi tersebut menyebabkan keterlambatan informasi pasien, ketidaktepatan jumlah porsi makanan, ketidaksesuaian kebutuhan bahan makanan, serta meningkatnya risiko kekurangan maupun kelebihan stok.

Selain itu, proses pengadaan bahan makanan masih dilakukan berdasarkan rekapitulasi manual dan pengalaman petugas sehingga belum mampu memprediksi kebutuhan bahan makanan dalam jangka waktu tertentu. Akibatnya sering terjadi pembelian mendadak (*emergency purchase*), pemborosan anggaran, dan *food waste*.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut dikembangkan inovasi FOODSYNC (Food Supply Synchronization System), yaitu sistem digital yang mengintegrasikan data pasien, standar resep, kebutuhan bahan makanan, stok gudang, serta proses pengadaan dalam satu platform.

4.1.2 Nama Inovasi

FOODSYNC (Food Supply Synchronization System)

Tagline:

" Tepat Data, Tepat Pengadaan, Tepat Pelayanan."

4.1.3 Tujuan Inovasi

Tujuan implementasi FOODSYNC adalah:

1. Mengintegrasikan data pasien dengan Instalasi Gizi secara real-time.
2. Meningkatkan ketepatan jumlah porsi makanan.
3. Menghitung kebutuhan bahan makanan secara otomatis.
4. Menyusun forecast kebutuhan bahan makanan selama 30 hari.
5. Mengoptimalkan pengelolaan stok gudang.
6. Menghasilkan rekomendasi pengadaan yang akurat.
7. Mengurangi pembelian mendadak.
8. Meningkatkan efisiensi penggunaan anggaran.
9. Mengurangi *food waste*.
10. Meningkatkan mutu pelayanan gizi rumah sakit.

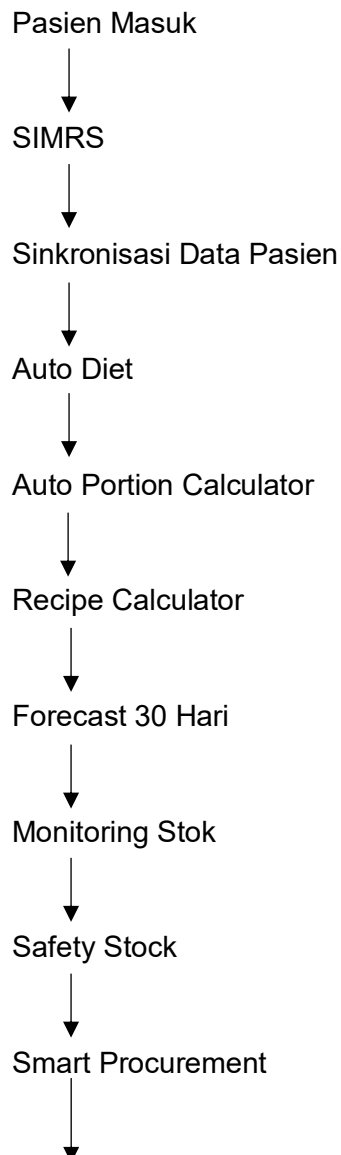
4.2 Sasaran Inovasi

Sasaran	Manfaat
Instalasi Gizi	Perhitungan kebutuhan bahan makanan lebih cepat dan akurat
Gudang Logistik	Monitoring stok secara real-time
Bagian Pengadaan	Pengadaan berdasarkan kebutuhan aktual
Ruang Rawat	Data pasien tersinkronisasi otomatis
Manajemen	Dashboard monitoring dan laporan analitik

4.3 Desain Sistem FOODSYNC

FOODSYNC dirancang sebagai sistem yang menghubungkan seluruh proses penyelenggaraan makanan, mulai dari pasien masuk hingga pengadaan bahan makanan.

Alur Sistem



Persetujuan Pengadaan



Pembelian



Produksi



Distribusi

4.4 Komponen Inovasi FOODSYNC

Komponen	Fungsi
Sinkronisasi Data Pasien	Memperbarui data pasien secara otomatis dari SIMRS
Auto Diet	Memperbarui perubahan diet pasien secara real-time
Auto Portion Calculator	Menghitung jumlah porsi makanan secara otomatis
Recipe Calculator	Menghitung kebutuhan bahan makanan berdasarkan standar resep
Monthly Forecast	Memprediksi kebutuhan bahan makanan selama 30 hari
Monitoring Stok Gudang	Menampilkan stok aktual setiap hari
Safety Stock	Menghitung stok minimum yang harus tersedia
Smart Procurement	Menghasilkan rekomendasi jumlah pengadaan
Dashboard Monitoring	Menampilkan seluruh indikator pelayanan dan logistik

4.5 Mekanisme Kerja FOODSYNC

Pelaksanaan inovasi dilakukan melalui tahapan berikut:

1. Data pasien masuk dari SIMRS secara otomatis.
2. Sistem memperbarui jumlah pasien dan jenis diet secara real-time.
3. Sistem menghitung jumlah porsi makanan berdasarkan data pasien.
4. Jumlah porsi dikonversi menjadi kebutuhan bahan makanan menggunakan standar resep.
5. Sistem menghitung kebutuhan harian dan menyusun forecast kebutuhan selama satu bulan.
6. Forecast dibandingkan dengan stok gudang yang tersedia.
7. Sistem menghitung safety stock sebagai cadangan.

8. Sistem menghasilkan rekomendasi jumlah pengadaan melalui fitur Smart Procurement.
9. Hasil pengadaan dimonitor melalui dashboard dan dievaluasi secara berkala.

4.6 Fitur Unggulan FOODSYNC

Fitur	Deskripsi	Manfaat
Real-Time Patient Sync	Sinkronisasi data pasien	Mengurangi keterlambatan informasi
Auto Portion	Perhitungan porsi otomatis	Mengurangi kesalahan produksi
Recipe Calculator	Perhitungan bahan makanan	Lebih cepat dan akurat
Monthly Forecast	Prediksi kebutuhan 30 hari	Perencanaan pengadaan lebih baik
Smart Procurement	Rekomendasi pengadaan	Mengurangi pembelian mendadak
Dashboard Monitoring	Monitoring seluruh proses	Memudahkan pengambilan keputusan

4.7 Forecast Pengadaan Bahan Makanan 1 Bulan

Data yang Digunakan

- Jumlah pasien harian.
- Jenis diet pasien.
- Siklus menu rumah sakit.
- Standar resep.
- Riwayat penggunaan bahan makanan.
- Data stok gudang.
- Safety stock.

Rumus Forecast

Forecast Bulanan = Rata-rata kebutuhan harian × 30 hari

Rumus Smart Procurement

Pengadaan = Forecast Bulanan + Safety Stock – Stok Gudang – Purchase Order Berjalan

Contoh Perhitungan

Komponen	Nilai
Rata-rata pasien	250 pasien
Kebutuhan beras/hari	50 kg

Forecast 30 hari	1.500 kg
Stok gudang	300 kg
Safety stock	150 kg
Purchase Order berjalan	400 kg
Rekomendasi pengadaan	950 kg

BAB V

HASIL YANG DIHARAPKAN, MONITORING, EVALUASI, DAN PENUTUP

5.1 Hasil yang Diharapkan

Implementasi FOODSYNC diharapkan mampu memberikan perubahan yang signifikan terhadap proses penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat. Sistem ini tidak hanya meningkatkan kecepatan alur kerja, tetapi juga meningkatkan ketepatan perhitungan kebutuhan bahan makanan serta efisiensi proses pengadaan.

Perubahan yang diharapkan meliputi:

- Data pasien tersinkronisasi secara real-time dengan Instalasi Gizi.
- Perhitungan jumlah porsi makanan dilakukan secara otomatis.
- Perhitungan kebutuhan bahan makanan menjadi lebih akurat berdasarkan standar resep.
- Tersedianya forecast kebutuhan bahan makanan selama 30 hari sebagai dasar pengadaan.
- Pengadaan dilakukan berdasarkan kebutuhan aktual dan kondisi stok.
- Menurunnya risiko kekurangan maupun kelebihan bahan makanan.
- Berkurangnya pembelian mendadak (*emergency purchase*).
- Menurunnya potensi *food waste*.
- Meningkatnya efisiensi penggunaan anggaran.

5.2 Perbandingan Kondisi Sebelum dan Sesudah Inovasi

Tabel 5.1 Perbandingan Kondisi

Aspek	Sebelum FOODSYNC	Setelah FOODSYNC (Target)
Data pasien	Rekap manual	Sinkronisasi otomatis
Perubahan diet	Sering terlambat	Real-time
Perhitungan porsi	Manual	Otomatis
Perhitungan kebutuhan bahan	Spreadsheet	Recipe Calculator
Forecast bulanan	Tidak ada	Tersedia
Monitoring stok	Manual	Dashboard
Pengadaan	Berdasarkan perkiraan	Smart Procurement
Pembelian mendadak	Sering	Berkurang
Food waste	Masih terjadi	Menurun
Pelaporan	Manual	Otomatis

5.3 Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan untuk memastikan implementasi FOODSYNC berjalan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan.

Tabel 5.2 Monitoring dan Evaluasi

Indikator	Cara Monitoring	Frekuensi	Target
Sinkronisasi data pasien	Dashboard	Harian	≥99%
Ketepatan jumlah porsi	Verifikasi produksi	Harian	100%
Akurasi kebutuhan bahan makanan	Perbandingan kebutuhan dan pemakaian	Harian	Selisih ≤2%
Forecast kebutuhan	Perbandingan prediksi dan realisasi	Bulanan	≥95%
Pembelian mendadak	Rekap pengadaan	Bulanan	Turun ≥80%
Food waste	Penimbangan sisa produksi	Bulanan	Turun ≥30%
Efisiensi biaya	Analisis laporan keuangan	Triwulan	Penghematan ≥10%

5.4 Dampak Inovasi

A. Dampak bagi Rumah Sakit

- Meningkatkan efisiensi pengelolaan anggaran pengadaan.
- Mempercepat proses pengambilan keputusan.
- Mendukung transformasi digital rumah sakit.
- Meningkatkan mutu pelayanan gizi.

B. Dampak bagi Instalasi Gizi

- Mengurangi beban kerja administratif.
- Mempermudah perhitungan kebutuhan bahan makanan.
- Mempermudah monitoring stok gudang.
- Mengurangi risiko kesalahan produksi.

C. Dampak bagi Pasien

- Makanan tersedia sesuai kebutuhan.
- Diet pasien lebih tepat.
- Mengurangi keterlambatan distribusi makanan.

5.5 Analisis Efisiensi (Cost Saving)

Implementasi FOODSYNC diproyeksikan memberikan efisiensi melalui:

Komponen	Kondisi Sebelum	Target Setelah Inovasi
Pembelian mendadak	Tinggi	Menurun
Food waste	Masih terjadi	Menurun
Kelebihan stok	Sering	Berkurang
Kekurangan stok	Masih terjadi	Berkurang
Waktu perhitungan kebutuhan	± 60 menit	≤ 10 menit
Waktu penyusunan pengadaan	$\pm 2-3$ jam	≤ 30 menit

5.6 Faktor Pendukung

Keberhasilan implementasi FOODSYNC dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain:

- Dukungan manajemen rumah sakit.
- Kompetensi SDM Instalasi Gizi.
- Ketersediaan SIMRS.
- Standar resep dan standar porsi yang telah ditetapkan.
- Dukungan Tim Teknologi Informasi.

5.7 Kendala yang Mungkin Dihadapi

Beberapa kendala yang berpotensi muncul dalam implementasi FOODSYNC adalah:

- Keterbatasan integrasi dengan sistem yang sudah ada.
- Adaptasi pengguna terhadap sistem baru.
- Keterbatasan infrastruktur jaringan.
- Kebutuhan pelatihan bagi petugas.

5.8 Strategi Keberlanjutan

Agar inovasi FOODSYNC dapat terus dikembangkan, direncanakan beberapa langkah sebagai berikut:

1. Integrasi penuh dengan SIMRS dan sistem logistik.
2. Pengembangan aplikasi berbasis web dan mobile.
3. Penambahan fitur analisis tren jumlah pasien.
4. Pengembangan dashboard manajemen.

5. Evaluasi dan penyempurnaan sistem secara berkala.
6. Penyusunan SOP penggunaan FOODSYNC.
7. Pelatihan rutin bagi seluruh pengguna.

5.9 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis masalah menggunakan metode Fishbone, 5 Why, SWOT, AKPL, dan USG, diperoleh bahwa permasalahan utama pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Sidoarjo Barat adalah belum terintegrasinya data pasien dengan proses perhitungan kebutuhan bahan makanan dan pengadaan.

Sebagai solusi, dikembangkan inovasi FOODSYNC (Food Supply Synchronization System) yang mengintegrasikan data pasien, perhitungan jumlah porsi, standar resep, kebutuhan bahan makanan, forecasting kebutuhan selama 30 hari, monitoring stok, dan Smart Procurement dalam satu sistem digital.

Implementasi FOODSYNC diharapkan dapat meningkatkan ketepatan pengadaan bahan makanan, mengurangi pembelian mendadak, menekan *food waste*, meningkatkan efisiensi anggaran, serta mendukung transformasi digital pelayanan gizi di rumah sakit.

5.10 Saran

1. Rumah sakit dapat mengintegrasikan FOODSYNC dengan SIMRS secara bertahap.
2. Diperlukan pelatihan bagi seluruh petugas yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan.
3. Monitoring dan evaluasi perlu dilakukan secara berkala untuk memastikan sistem berjalan optimal.
4. Pengembangan fitur analisis prediktif dan dashboard manajemen dapat menjadi tahap lanjutan untuk mendukung pengambilan keputusan berbasis data.