



► RS PRATAMA JOGJA

Sisa Makanan Pasien Turun Jadi 16,9 Persen

JOGJA—Sisa makanan pasien rawat inap di Rumah Sakit Pratama Kota Jogja berhasil ditekan menjadi 16,9% setelah penerapan inovasi pelayanan gizi Si Sedap (Sajian Bergizi Sehat dan Sedap).

Capaian tersebut berada di bawah batas maksimal 20% dalam Standar Pelayanan Minimal (SPM). Penurunan sisa makanan tercatat secara bertahap sejak inovasi yang dikembangkan Dinas Kesehatan Kota Jogja itu diterapkan pada 2021.

Plt. Kepala Dinas Kesehatan Kota Jogja, Lana Unwanah, mengatakan Si Sedap dikembangkan agar pelayanan makanan pasien lebih sesuai dengan kebutuhan mereka. Pasien tidak sekadar menerima menu yang telah ditentukan, tetapi dapat memilih

makanan berdasarkan diet yang direkomendasikan ahli gizi.

"Pasien bisa memilih menu sesuai dietnya, kemudian mendapatkan konseling gizi. Kami juga meminta penilaian pasien melalui survei kepuasan terhadap pelayanan makanan," kata Lana, dikutip Selasa (11/8).

Berdasarkan evaluasi, persentase makanan yang tersisa turun dari 18,94% pada 2021 menjadi 17,26% pada 2022. Angka tersebut kembali turun menjadi 16,90% pada 2023.

Lana menuturkan persoalan sisa makanan sebelumnya menjadi salah satu alasan pengembangan Si Sedap. Selain berpengaruh terhadap pemenuhan asupan gizi pasien, makanan yang tidak dihabiskan juga menambah timbulan sampah dan memengaruhi

efisiensi pengelolaan makanan di rumah sakit.

"Yang kami lihat bukan hanya soal makanan tersisa, tetapi juga bagaimana kebutuhan gizi pasien bisa terpenuhi dan pelayanan makanan menjadi lebih efisien. Karena itu pasien kami libatkan dalam proses pemilihan menu," ujarnya.

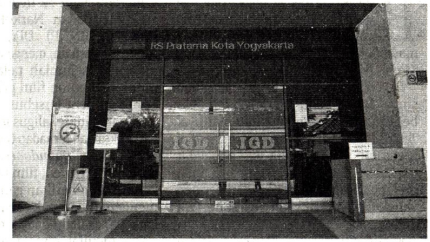
Selain mengubah pola pemilihan menu, Si Sedap juga mengubah proses pencatatan pelayanan gizi yang sebelumnya dilakukan secara manual. Pilihan menu dan data sisa makanan pasien kini dapat dicatat secara digital dan terhubung dengan Sistem Informasi Manajemen Rumah Sakit (SIM-RS).

Integrasi tersebut memungkinkan ahli gizi

dan Instalasi Gizi berkoordinasi lebih cepat dalam menyiapkan makanan. Sistem digital juga diharapkan mengurangi kesalahan pencatatan sekaligus membuat pengelolaan data pelayanan gizi lebih akurat.

Inovasi tersebut tidak hanya berdampak pada sisa makanan, tetapi juga meningkatkan kepuasan pasien terhadap sajian makanan rumah sakit. Tingkat kepuasan pasien tercatat mencapai 93%.

Si Sedap juga dikembangkan tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pasien selama menjalani rawat inap. Dinkes Kota Jogja memperluas layanan melalui katering diet bagi pasien yang telah pulang maupun masyarakat yang membutuhkan pengaturan



ist/Dok. RS Pratama

RS Pratama Kota Yogyakarta menjadi lokasi penerapan inovasi Sajian Bergizi Sehat dan Sedap (Si Sedap) yang melibatkan pasien dalam pemilihan menu makanan sesuai rekomendasi diet dari ahli gizi.

pola makan berdasarkan rekomendasi ahli gizi.

Lana mengatakan pengembangan Si Sedap masih akan dilanjutkan dengan menambah fitur pelayanan gizi agar aksesnya semakin luas.

Pengembangan tersebut diarahkan untuk membuat layanan gizi lebih mudah digunakan sekaligus memperkuat pemanfaatan teknologi dalam pelayanan kesehatan. (Arlq

Fajar Hidayat/*)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Kesehatan	Netral	Biasa	Untuk Diketahui

Yogyakarta, 04 September 2026
Kepala

Ig. Trihastono, S.Sos. MM
NIP. 19690723 199603 1 005