

# **PENINGKATAN PELAYANAN GIZI DALAM MENUNJANG AKREDITASI RUMAH SAKIT**



**RINA MAHARANI MOESTIKAWATI  
INSTALASI GIZI  
RSUP SANGLAH DENPASAR  
2016**

# KEMENANGAN BERSAMA







Komisi Akreditasi Rumah Sakit

## SERTIFIKAT AKREDITASI RUMAH SAKIT

Nomor : KARS-SERT / 94 / III / 2015

Sertifikat ini diberikan sebagai pengakuan bahwa rumah sakit telah memenuhi standar akreditasi rumah sakit dan dinyatakan :

**LULUS TINGKAT:**

# PARIPURNA



Kepada :

Nama Rumah Sakit

: **RSUP. SANGLAH**

Alamat

: **Jl. Diponegoro Sanglah, Denpasar  
Provinsi Bali**

Berlaku

: **8 SEPTEMBER 2014 s/d 7 SEPTEMBER 2017**

Jakarta, 16 Maret 2015

KOMISI AKREDITASI RUMAH SAKIT

Ketua Eksekutif

Dr. dr. Sutoto, M.Kes





# STANDAR AKREDITASI RS & JCI

## I. AKREDITASI

UPAYA KEMENKES MENYEDIAKAN PERANGKAT

MENDORONG RS



MUTU DAN KEAMANAN

RS SENANTIASA



MENINGKATKAN MUTU

KEAMANAN PELAYANAN



**TEROBOSAN  
AKREDITASI**

**PERAN  
PEL GIZI  
PENTING**

**TANPA PEL  
GIZI  
TERSTANDAR**

**IMPLEMEN  
TASI???**

**SAMA DG  
BAG  
LAIN**

**MUSTAHIL**

**TAHU  
STANDAR**

**DI PEL  
RS**


**MERAIH  
AKREDITASI**

**ELEMEN2  
TERUKUR**

# UU NO 44 TAHUN 2009 RS WAJIB MENGIKUTI AKREDITASI



Mendukung Amanah  
Tsb



Bagaimana Peran  
Pelayanan Gizi  
Menghadapi  
Akreditasi Versi 2012  
Ataupun JCI  
Yg Dimaksud?



Organization Accredited  
by Joint Commission International



## **II PENGERTIAN AKREDITASI RS**

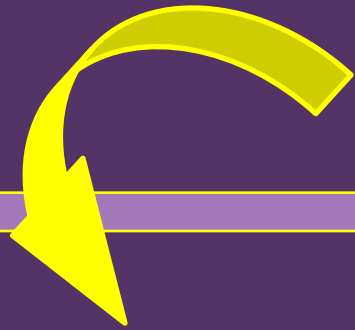
**PENGAKUAN YG DIBERIKAN O/ PEMERINTAH  
KPD RS KRN TELAH MEMENUHI STANDAR YG  
TELAH DITENTUKAN**

### **TUJUAN UMUM**

**ME  
NINGKATKAN  
MUTU  
PELAYANAN  
RS**

### **TUJUAN KHUSUS**

- JAMINAN  
KEPUASAN DAN  
PERLINDUNGAN**
- PENGAKUAN**
- MENCIPTAKAN  
INTERNAL RS  
LEBIH KONDUSIF**



# **AKREDITASI RS**

**VERSI 2012**

**MAKANAN DAN  
TERAPI NUTRISI**

**STANDAR  
PELAYANAN  
PASIEN**

**(PP)**

**BAB 4 HAL 76**

**JCI**

**JOINT COMMISSION  
INTERNATIONAL**

**STANDAR  
CARE OF PATIENT  
(COP)**





## **III. KOMPONEN PENILAIAN**

***ASSESSMENT***

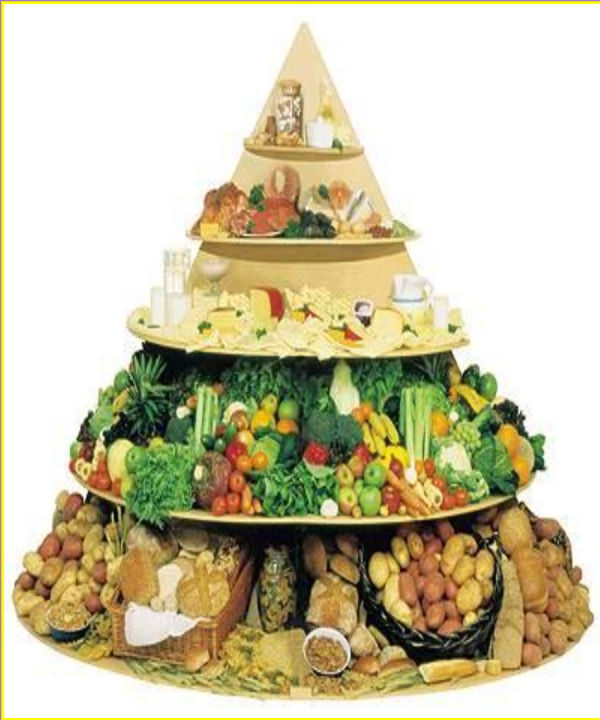
**14 KOMPONEN = 360 STANDAR**

**1240 ELEMEN TERUKUR**

**2 FOKUS**

**PASIEN dan MANAJEMEN RS**

# KOMPONEN YG TERKAIT GIZI



**1. COP**  
**(Care Of Patient)/**  
**Pelayanan Pasien (PP)**

**2. AOP**  
**(Assessment of Patients)/**  
**Asesmen Pasien (AP)**

**3. PFE**  
**(Patient and Family Education)/**  
**Pendidikan Pasien dan Keluarga**  
**(PPK)**





Lanjutan.....

**4. GLD (Governance, Leadership and Direction)/  
•Tata Kelola, Kepemimpinan dan Pengaturan (TKP)**

**5. FMS (Facility Management and Safety)/  
•Manajemen Fasilitas dan Keselamatan (MFK)**

**6. SQE (Staff Qualifications & Education)/  
Kualifikasi dan Pendidikan**



**IV. PERAN  
INSTALASI GIZI  
MENGHADAPI  
AKREDITASI VERSI  
2012**

**1. APA YANG  
HARUS  
DIPERSIAPKAN ?**

**2.....  
MANAJEMEN  
PELAYANAN  
GIZI YANG  
TERKAIT  
AKREDITASI**







**3. TANTANGAN  
APA YANG  
HARUS  
DIHADAPI?**

**4. KUNCI  
SUKSES  
MERAH  
AKREDITASI/  
JCI !!!**



# **APA YANG HARUS DIPERSIAPKAN?**

**1. SUSUNAN TIM AKREDITASI RS  
(SK DIRUT)**

**2. STRUKTUR ORGANISASI TIM  
(SK DIRUT)**

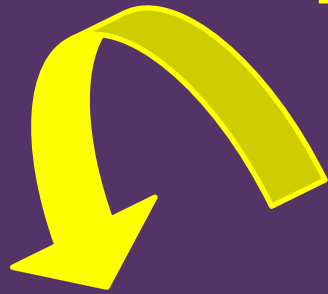
**3. 14 POKJA**

**Ketua, Sekretaris dan Anggota  
Ketua dan Sekretaris  
Pendampingan Saat  
Mock Survey, Initial Survey  
maupun  
Focus Survey.**



**Lanjutan.....**

## **4. PROGRAM LEADER a/**



**DIRUT Yang Bertugas Memastikan  
Seluruh Proses Persiapan Dan  
Pelaksanaan Akreditasi Berjalan  
Dengan Baik, Tepat Waktu Dan  
Akreditasi Tercapai.**

## Lanjutan no 5.....



### **PROGRAM SPONSOR**

**1 DIR MEDIK DAN  
KEPERAWATAN**

**2 DIR UMUM DAN  
OPERASIONAL**

- 1. Membantu Program Leader**
- 2. Mengupayakan Solusi Dan Alokasi Resources Yang Dibutuhkan O/ Sel Organisasi**
- 3. Mensupport Dan Memastikan Program Manager U/ Dapat Berfungsi Dlm Proses Persiapan.**
- 4. Mengkoordinasikan Jalannya Implementasi**

## **6. HRD AND TEACHING HOSPITAL COORDINATOR**



**a/ DIR SDM DAN PENDIDIKAN**

**Memastikan Pelaksanaan PENDIDIKAN  
Dan PENGELOLAAN SDM Sesuai Standar**

## **7. BUDGET REQUIREMENT**



**a/ DIR KEUANGAN**

**Pengadaan Dana Dan Memastikan  
Kebutuhan2 Berkaitan Dg Proses  
Persiapan Pelaksanaan**



## **8. PROGRAM MANAGER KA UNIT PENJAMINAN MUTU**

**TANGGUNG JAWAB  
PELAKSANAAN  
HARIAN**

**SELURUH PROSES  
PERSIAPAN DAN  
PELAKSANAAN**

**BERKOORDINASI  
DENGAN PROGRAM  
SPONSOR**

**1 DAN 2**

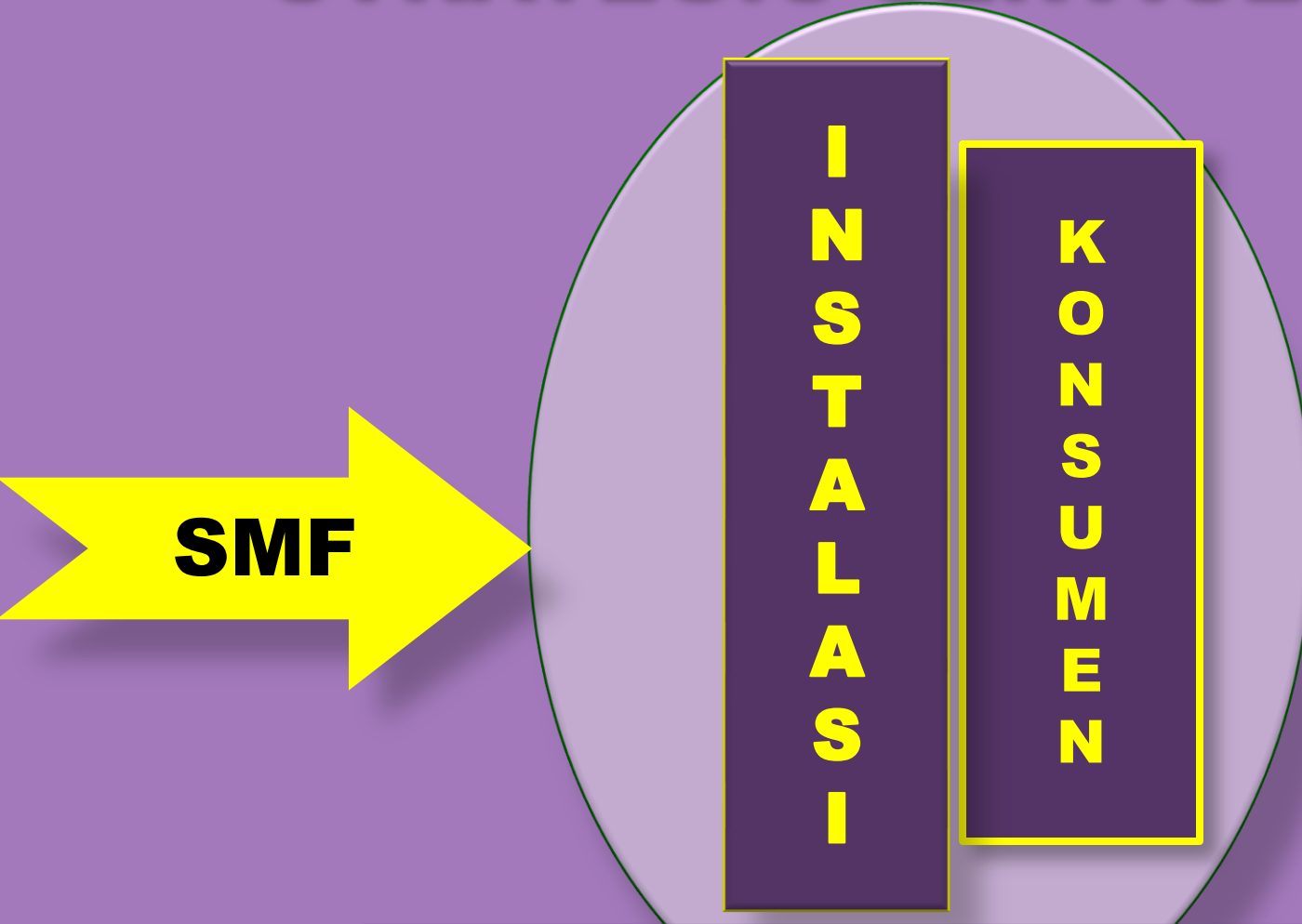
**SEMUA KEBUTUHAN YG  
DIPERLUKAN DR  
PERSIAPAN DAN  
PELAKSANAAN**

## 9. KEIOMPOK KERJA (POKJA)



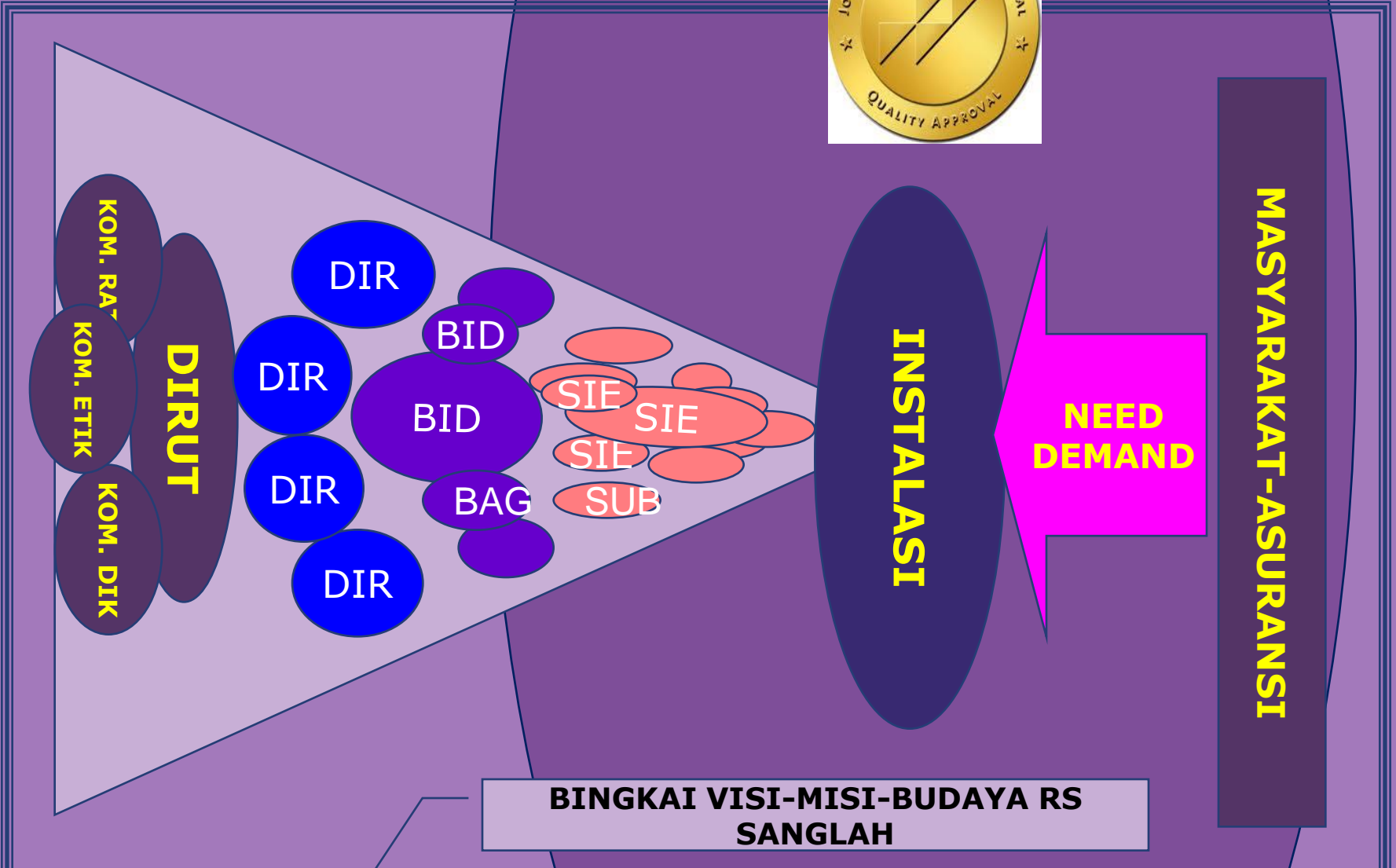
1. Membantu Draf SPO, Kebijakan, Prosedur dan Dokumen lain
2. Melakukan Koordinasi
3. Koordinasi Sosialisasi
4. Implementasi Standar
5. Mengevaluasi Kondisi
6. Tindak Lanjut Pemenuhan Standar
7. Monev implementasi standar

# STRATEGIC SERVICES RS



**BAGIAN/BIDANG  
DIREKSI DAN KOMDIK  
DEWAN PENGAWAS**

# BUILDING BLOCK RSUP SANGLAH







**MAKANAN DAN TERAPI GIZI**



**MASUK DALAM POKJA PP/COP  
STANDAR 4 DAN 5**



# STANDAR PP/COP 4



- **TERSEDIA BERBAGAI VARIASI/PILIHAN MAKANAN YANG TEPAT DENGAN STATUS GIZI PASIEN DAN**
- **KONSISTEN DENGAN PELAYANAN KLINIS PASIEN, TERSEDIA SECARA RUTIN/TERATUR**

# MAKSUD DAN TUJUAN PP/COP 4

- ▣ Makanan Tepat  
Penting Bagi Pemulihan

- ▣ Makanan Sesuai  
Usia Pasien

- ▣ Budaya Setempat  
Preferensi Diet

- ▣ Pelayanan  
Tersedia  
dan Teratur

- ▣ Pasien Dpt Terlibat  
Memilih Makanan.

- ▣ Keluarga Pasien  
Berperan Dlm  
Penyediaan Makanan

- ▣ Sesuai Budaya

- ▣ Agama,

- ▣ Tradisi

# LANJUTAN.....

- ❏ **DPJP**
- ❏ **ataupun pemesan makanan, memesan makanan**
- ❏ **sesuai bagi pasien.**

- ❏ **Apbl Kel Pasien**  
**Menyediakan Makanan Bagi Pasien,**
- ❏ **Diberi Edukasi Yg Memiliki Kontra Indikasi**
- ❏ **Termasuk Informasi**  
**Obat-obatan yg Berinteraksi dg Makanan.**



## **ELEMEN PENILAIAN PP/COP 4**



**Makanan Yang Sesuai Tersedia Secara Teratur**

**Semua Pasien Rawat Inap Telah Memiliki Pesanan  
Mkn Tercantum Dalam Rekam Medik**

**Pesanan Makanan Didasarkan Pd Status Gizi Dan  
Kebutuhan Pasien**

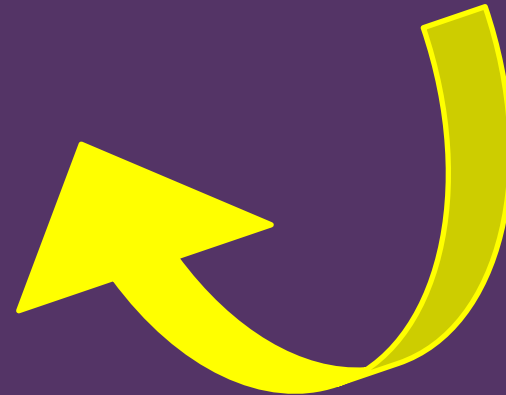
# LANJUTAN.....



- **Pasien Memiliki Berbagai Pilihan Makanan Yang Sesuai Dengan Kondisi Dan Perawatan Mereka.**
- **Apabila Keluarga Menyediakan Makanan, Mereka Diberi Edukasi/Penyuluhan Mengenai Batasan-batasan Makanan Bagi Diet Pasien.**

# **STANDAR PP/COP .4.1**

- ▣ **Persiapan, Penanganan, Penyimpanan Dan Distribusi Makanan Aman Dan Mematuhi Undang-undang, Peraturan Dan Praktik Terkini**



# **MAKSUD DAN TUJUAN PP/COP 4.1**

- **Persiapan, Penanganan, Penyimpanan Dan Distribusi Mkn Dimonitor U/ Menjamin KEAMANAN Dan Mengacu Pd UNDANG2 Yang Berlaku**
- **Persiapan Dan Penyimpanan Dilakukan U/ Mengurangi Risiko Kontaminasi Dan Kerusakan MAKANAN**
  - **Makanan Didistribusikan Jam Tertentu.**
  - **Makanan, Produk Mkn Termasuk Produk Nutrisi Enteral Tersedia U/ Memenuhi Kebutuhan Khusus Pasien.**

# ELEMEN PENILAIAN PP/COP 4.1

- Makanan Disiapkan Dg Cara Mengurangi Risiko Kontaminasi Dan Kerusakan.
- Makanan Disimpan Dg Cara Mengurangi Risiko Kontaminasi Dan Kerusakan.
- Produk Nutrisi Enteral Disimpan Sesuai Dg Rekomendasi Produsen
- Distribusi Makanan Tepat Waktu Dan Permintaan Khusus Dipenuhi.



**COP 5**



**STANDAR COP. 5**

**PASIEN DG RISIKO  
MENDERITA GANGGUAN GIZI  
MENDAPAT TERAPI GIZI**

# MAKSUD DAN TUJUAN COP 5

- **PADA PENGKAJIAN AWAL**
- **JIKA PASIEN MEMILIKI RISIKO,**
- **MK AKAN DIRUJUK KE AHLI GIZI**

- **PERKEMBANGAN PASIEN DIPANTAU DAN DICATAT DI RM**
- **DOKTER, PERAWAT, AHLI GIZI & KEL PASIEN APBL DIPERLUKAN ....**  
**BEKERJA SAMA U/ MERENCANAKAN DAN MENYEDIAKAN TERAPI GIZI**



## **ELEMEN PENILAIAN COP 5**

- **Pasien Yg Dinilai Memiliki Risiko Gangguan Gizi Menerima Terapi Gizi**
- **Suatu Proses Kolaboratif Digunakan U/ Merencanakan, Memberikan Dan Memonitor Terapi Gizi.**
- **Respons Pasien Thd Terapi Gizi Dipantau Dan Dicatat Dlm RM**

# TANTANGAN



1. Sosialisasi
2. Kelengkapan Kepeg:  
Ijazah, Ur-jab Sertifikat Pelatihan, Kompetensi, STR, SIP, SIK, Penilaian Kinerja, Orientasi Peg
3. Pelatihan WAJIB
  - A. Kesehatan Kerja, Kewaspadaan Bencana Dan Kebakaran/K3RS, 1 Tahun Sekali,
  - B. Bantuan Hidup Dasar/BHD, 2 Tahun Sekali
  - C. Pencegahan Dan Pengendalian Infeksi /PPI, 1 Tahun Sekali

**LANJUTAN**



**4. Karyawan paham SPO dan implementasinya**

**5. Workshop2 dan sosialisasi**

**6. Rectal Swab 6 bulan sekali**

**7. Siap di Tracer**



# TERSEDIA DOKUMEN PUTIH PASTIKAN



1. Dokumen Sudah Diproses Sesuai Elemen
2. Mendokumentasikan Kebijakan, Pedoman, SPO, Petunjuk Tekhnis Yg Telah Diproses
3. Dokumen Tsb Telah Dievaluasi Masa Berlaku Valid, Memenuhi Syarat
4. Dokumen Kadaluarsa Tidak Berada Pd Area Implementasi
5. Tanggung jawab Pemakai Helm Putih Apbl Ada Disaster



# FASILITAS



1. Pastikan Fasilitas Safety (Kayu Out, Alat Mentah Matang Bedakan)
2. Penyediaan Fasilitas Sesuai Standar Safety (Tidak Bertaplak, Tidak Kaca, Tidak Rusak)
3. Tembok, Dinding, Lantai, Kaca2 Utuh, Bersih
4. Bunga Plastik, Pajangan, Tempelan Out.
5. Wastafel Lengkap Sesuai Standar Akreditasi
6. Tanggung Jawab Helm



# SPO



- 1. PASTIKAN SELURUH DOK SPO DIREVIEW SESUAI STANDAR MIN 3 TAHUN SEKALI**
- 2. PASTIKAN SEL DOK SPO DIBUAT SESUAI FORMAT**
- 3. PASTIKAN SEL SPO BERDASARKAN KEBIJAKAN TERKINI**
- 4. MENGKOORDINASIKAN KPD KARYAWAN THD REVIEW, REVISI DAN SPO.**



# INDIKATOR MUTU



**1. INDIKATOR MUTU  
DATA 4 BLN TERAKHIR**

**2. SPMin  
3 SPMin INSTALASI  
GIZI**

**3. SURVEY KEPUASAN  
PELANGGAN & LAPORAN  
KESELAMATAN PASIEN**



## STANDAR PELAYANAN MINIMAL GIZI

Tidak adanya kejadian kesalahan pemberian diet (target 100%)

Ketepatan waktu pemberian makanan pada pasien (target 90%)

Sisa makanan yang tidak dimakan oleh pasien  $\leq 20\%$

### INDIKATOR NUTRISI INSTANSI GIZI

Mengurangi sisa makanan pasien dewasa berdiet khusus  $\leq 20\%$   
(Target  $\geq 80\%$ )





# 1. TEKHNIS KEBERSIHAN

- **RARIRURERO”  
(RINGKES, RAPI, RESIK, RAJIN,  
RAWAT)**
- **BUDAYA CUCI TANGAN**
- **WARNA PLASTIK SAMPAH  
DIIMPLEMENTASIKAN**
- **TIDAK ADA BINATANG ANJING,  
KUCING, TIKUS DAN Pengerat  
LAINNYA**
- **LINGKUNGAN BERSIH**
- **GOT BERSIH**

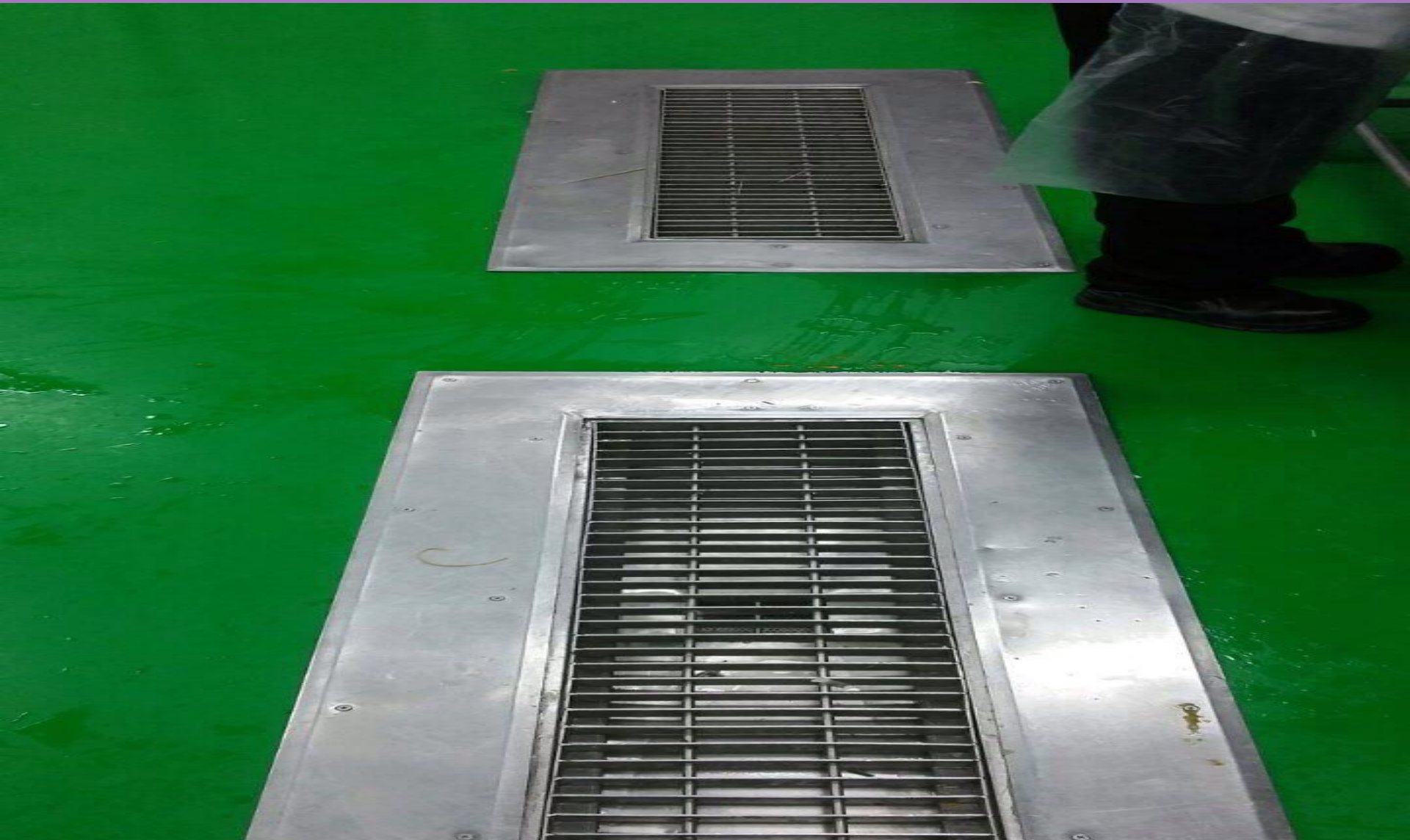


# GOT DI INSTALASI GIZI





# GOT DI ACS







# **BERSIH ADA PENGAMAN SEPUTAR TEMBOK**





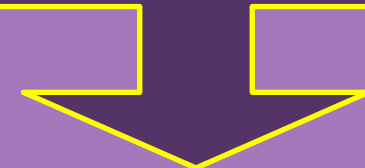




## 2. KEAMANAN



1. TERSEDIA RUANG B3 (Bahan Beracun Berbahaya) DISERTAI DATA SHEET
2. APAR (Alat Pemadam Api Ringan)
3. KODE WARNA Tanjakan Warna Merah)
4. KODE HELM (Merah, Biru, Putih, Kuning)
5. Label Inventaris Barang/Kalibrasi
6. Sabuk Pengikat Bahan Bakar Gas
7. Bahan Makanan Sdh Dibuka Beri Kode Tgl



## LANJUTAN....

8. **APD LENGKAP**
9. **TEMPAT SABUN SELALU KONDISI BERSIH DAN KERING**
10. **ATAP, DINDING, KACA-KACA, LANTAI BERSIH**
11. **KODE SAPU (dapur hijau, kantoran biru, ruang rawat kuning)**
12. **MAKANAN YG SDH MATANG DIKEMAS 1 PORSI SIMPAN 24 JAM, DIMUSNAHKAN APBL KONDISI AMAN**





# TIDAK BOLEH ADA KARDUS

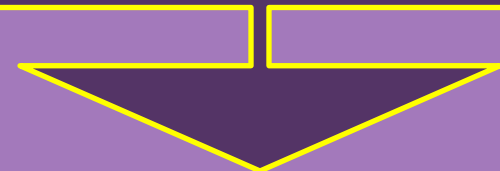


### 3. TERSEDIA SARANA MEMADAI



#### 1. RUANG PENERIMAAN BM,

- **ADA BAK CUCI SS DILENGKAPI AIR PANAS DAN AIR DINGIN**
- **TEMPAT SAMPAH PLASTIK HITAM, TISSUE, PENGERING TANGAN**
- **TIMBANGAN BB TERKALIBRASI DG NOMOR INVENTARIS, BERSIH**
- **LAMPU MERCURY**





# LANJUTAN SARANA.....

## 2. R. PENYIMPANAN BM KERING/BASAH

- BERSIH, AC, SUHU 22-25°C,  
RAPI, BARCODE, FIFO
- SUHU FREEZER -10 sd -5°C
- SUHU CHILLER 5 sd 15°C
- Jasa Boga. Permenkes No: 1096  
tahun 2011.
- CHILLER/REFRIGERATOR SUHU 4-  
10 °C
- Persyaratan Kesehatan Kerja Rumah  
Sakit tahun 2004.





## Tempat Harus

- Bersih,  
Terlindung Dari  
Debu,  
Bahan Kimia  
Berbahaya,  
Serangga  
Dan Hewan Lain
- Temperatur  
Penyimpanan Harus  
Dimonitor Setiap  
Saat. Pencatatan  
Suhu 2-3 Kali Per Hari



NO. 1

KONTROL SUHU KULKAS DI INSTALASI GIGI

MARUKAS CHILLER  
 TEMPERATUR TARGET 5°C s.d 6°C  
 WAKTU 8.00-02.04.021  
 BULAN NOVEMBER 2018

NO.	SIRUK	NAMA	SURU	NAMA	SURU	NAMA
1	5	DITRI	0	DAN	11.7	100
2	9	DAN	0.7	DAN	11	100
3	10	DAN	8	DAN	11.5	100
4	11	DAN	12	DAN	11	100
5	12	DAN	1	DAN	11.5	100
6	13	DAN	0	DAN	11	100
7	14	DAN	0.5	DAN	11	100
8	15	DAN	0.5	DAN	11	100
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						



3

**REFRIGERATOR**  
 (DEPKES 2004)  
 BAHAN MAKANAN YANG AKAN  
 SEGERA DIOLAH KEMBALI  
 SUHU NORMAL : 4° C s.d 10° C

Apabila suhu tidak sesuai segera hubungi:  
 Dik. Hari Kerja : Hubungi Inspektur (Pusat) 120  
 Dik. Hari Libur : Hubungi OPS-85 / Page personal 120  
 dan Pusat 119

## LANJUTAN.....

### 3. RUANG PERSIAPAN BM

- **WADAH DIBEDAKAN (warna2)**
- **BAK CUCI (Stainless Steel)**
- **TEMPAT SAMPAH PLASTIK HITAM (sampah Domestik)**
- **LAMPU MERCURY**
- **PISAU, TALENAN DIBEDAKAN**



RUANG WASHING  
TOLAK, CUCI DAN SANGAT TERANG

RUANG PERSIAPAN LAUK





## LANJUTAN....

### 3. RUANG PENGOLAHAN MAKANAN

▪PETUGAS MENGGUNAKAN APD LENGKAP

▪ TOPI,  
▪CELEMEK,  
▪MASKER,  
▪SARUNG TANGAN,  
▪ SEPATU/SANDAL TERTUTUP BAGIAN DEPAN

▪LAMPU MERCURY,  
EXHOUSE, AC



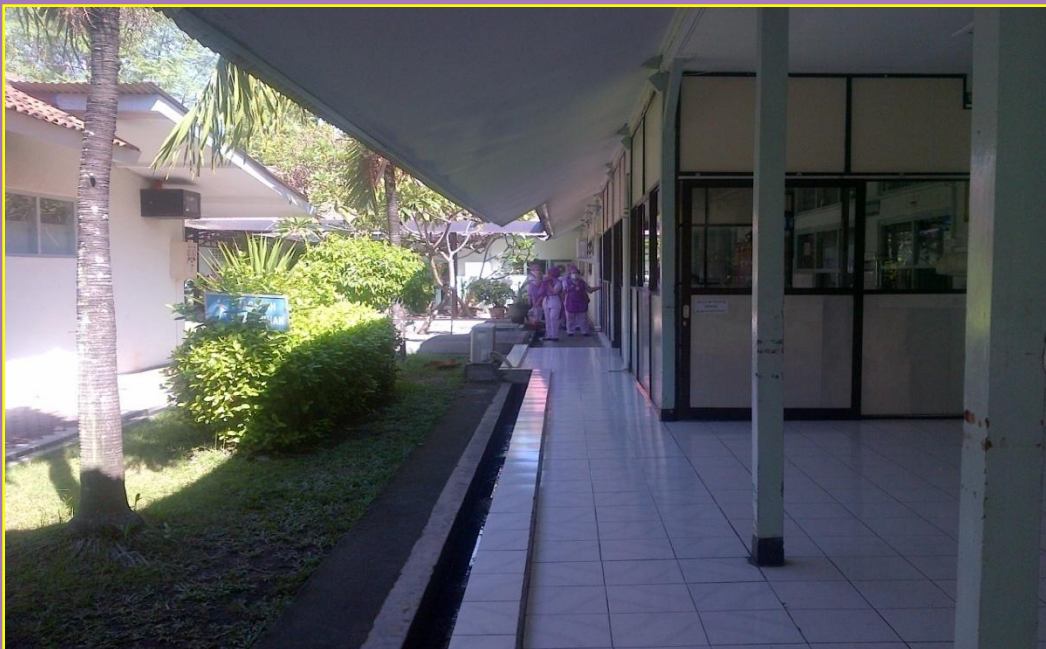
**LANJUTAN.....**

**RUANG  
DISTRIBUSI  
MAKANAN**

**TERTUTUP**

**AC  
LAMPU  
MERCURY**

**MAKANAN  
DITUTUP  
DENGAN  
PLASTIC WRAP  
DAN BERLABEL**







TROLLY KELOMPOK

RUANG PENYULUHAN

JALAN KEMERIAH

PELAYANAN  
DOKTER

# **RUANG Disinfektan DISHWASHER**

## **1. CUCI ALAT MAKAN PASIEN**

- **AIR PANAS SUHU  $>80^{\circ}\text{C}$   
RENDAM 1 MENIT**
- **KERANJANG SS**

▪ **PEMANTAU SUHU**

▪ **RUANG CUCI TROLLEY  
MAKAN**

▪ **CUCI 1 MINGGU SEKALI,  
DIBERSIHKAN SETIAP HARI**

▪ **SUHU AIR TERPANTAU DAN  
CATAT**

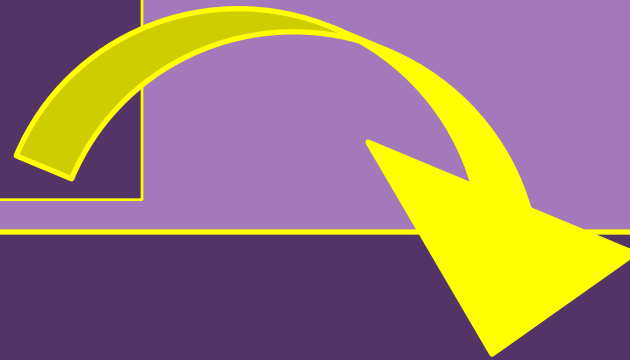




**ALAT  
DISH  
WASHER**



Lanjutan.....



**UJI LABORATORIUM**

**UJI AIR PER TRIWULAN**

**UJI USAP ALAT PENGOLAHAN  
MAUPUN ALAT MAKAN  
PASIHEN**

**UJI CELEMEK  
PERTRIWULAN**

**UJI BAHAN MAKANAN  
MENTAH, MATANG  
PERTRIWULAN**





# KEGIATAN RRI

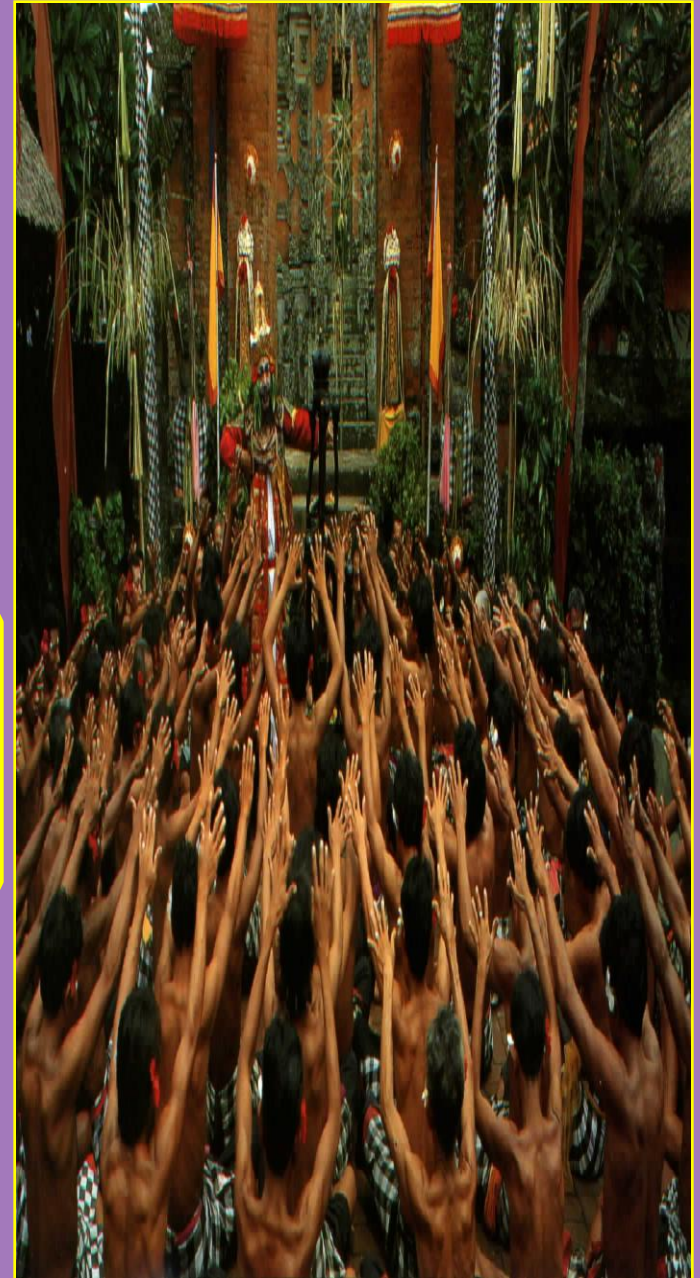


## 1. CATATAN MEDIS SAMA SEL RRI

- NCP TERCATAT, JELAS, TERINTEGRASI ADIME (Assesmen, Diagnosa, Monitoring dan Evaluasi)
- AHLI GIZI MEMADAI UNTUK NCP
- RM PASIEN DIISI LENGKAP
- TULISAN HARUS JELAS DAN BISA DIBACA

# KUNCI SUKSES.....

- **DEDIKASI TINGGI**
- **KERJA KERAS**
- **TIM WORK**
- **KOMIT LULUS**
- **PARTISIPASI SELURUH KARYAWAN**



# KUNCI SUKSES.....



- **MEMBANGUN PARTISIPASI DG “NO BLAME CULTURE”**
- **LEADERSHIP PENTING DALAM HAL MENGGERAKKAN PERUBAHAN**
- **ANTUSIAS DI SELURUH BAGIAN**
- **TDK ADA SUPER WOMAN ATAU PUN SUPER MAN YG ADA SUPER TIM**

# KESIMPULAN



**PENINGKATAN  
MUTU DAN  
KEAMANAN**

**MENJALANKAN  
ELEMEN2  
STANDAR**

**6 STANDAR  
TERKAIT PEL  
GIZI**

**DILENGKAPI  
DOKUMEN  
PENDUKUNG**

**KUNCI SUKSES  
SUPER TIM**

**ANTUSIAS**



TERIMA  
KASIH



# CV.....

**NAMA** HJ. RINA MAHARANI  
**IDENTITAS PEKERJAAN** MOESTIKAWATI. DCN., MM., RD.  
SATU SUAMI, DENGAN 2 PUTRI  
INSTALASI GIZI  
WING AMERTA/W.INTERNATIONAL  
RSUP SANGLAH DENPASAR. BALI.  
+ **ALAMAT RUMAH** JLN. JAYAGIRI I NO: 9 RENON .  
DENPASAR. BALI

## **RIWAYAT PEKERJAAN SAMPAI SAAT INI :**

- + **DEWAN KEHORMATAN PERSAGI (PERSATUAN AHLI GIZI) DPD BALI**
- + **KETUA AsDI (ASSOSIASI DIETISIEN INDONESIA) DPD BALI**
- + **KA INSTALASI GIZI RSUP SANGLAH DENPASAR (2000 s/d 2014)**
- + **EDUKATOR /KONSULTAN GIZI WING AMERTA/INTERNATIONAL**
- + **KONSULTAN GIZI DI KLINIK MASA DINI PROF. SOETJININGSIH**
- + **TIM PEMBINA AKREDITASI RUMAH SAKIT DAERAH**
- + **KA TIM KONSUMSI DISASTER ((2002-2014)**
- + **MENGAJAR, PEMBICARA DLL.**

