

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Rumah sakit merupakan layanan jasa yang memiliki peran penting dalam kehidupan masyarakat. Rumah sakit merupakan tempat yang sangat kompleks, terdapat ratusan macam obat, ratusan test dan prosedur, banyak terdapat alat dan teknologi, bermacam profesi dan non profesi yang memberikan pelayanan pasien selama 24 jam secara terus- menerus, dimana keberagaman dan kerutinan pelayanan tersebut apabila tidak dikelola dengan baik dapat terjadi kesalahan kejadian yang akan mengancam keselamatan pasien (Depkes, 2008). Keselamatan pasien di rumah sakit kemudian menjadi isu penting karena banyaknya kasus *medical error* yang terjadi di berbagai negara. Setiap tahun di Amerika hampir 100.000 pasien rawat inap di rumah sakit meninggal akibat *medical error*. Di Indonesia belum ada data yang jelas mengenai *medical error* (Depkes, 2006). Salah satu indikator mutu pelayanan gizi rumah sakit adalah ketepatan diet. Standar pelayanan minimal dalam memberikan pelayanan gizi di rumah sakit harus mencapai kepuasan pasien terhadap pelayanan rumah sakit (Dermawan et al., 2020). Penjamah makanan memegang peranan penting dalam melindungi kesehatan pasien di rumah sakit dan harus mempunyai pengetahuan tentang penyakit dan terapi dietnya. Penjamah makanan merupakan petugas yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian makanan. Kesalahan dalam pemberian diet pada pasien diharapkan tidak terjadi lagi.

Tenaga penjamah makanan di rumah sakit seharusnya memenuhi standar kualifikasi yaitu memiliki ijazah SMK boga maupun SMA dan sederajat yang memiliki sertifikat boga (PGRS, 2013). Pramusaji merupakan petugas yang setiap hari berinteraksi dengan pasien, pada saat mengantarkan makanan dan minuman (Ernalina, 2014). Bisa dikatakan pramusaji merupakan kunci pokok pelayanan gizi yang terdepan atau merupakan wajah utama pelayanan dari Instalasi Gizi Rumah Sakit. Hasil pekerjaan yang ditunjukkan oleh pramusaji merupakan salah satu kinerja bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit. Tingkat pengetahuan pramusaji akan mempengaruhi kemampuan dalam memberikan ketepatan diet pasien. Ketepatan diet dipengaruhi oleh berbagai faktor sehingga diperlukan kerjasama yang baik.

Dalam teori, bahwa pendidikan merupakan suatu upaya meningkatkan sumber daya manusia untuk dapat memperoleh pengetahuan seluas-luasnya. Sehingga diharapkan dengan tingkat pengetahuan yang tinggi akan meningkat pula wawasan pengetahuan dan dapat membawa pada perubahan dan perbuatan (Notoadmojo, 2010). Hasil penelitian yang dilakukan oleh Chasanah (2018) menyatakan bahwa ada hubungan pengetahuan dengan ketepatan porsi makan, penelitian ini sejalan dengan Ardhana (2012) yang menyatakan apabila petugas penjamah makanan mempunyai pengetahuan baik maka makanan yang dihasilkan juga baik.

Sasaran mutu dalam pelayanan gizi berdasarkan standar pelayanan minimal rumah sakit terdapat tiga indikator, yaitu ketepatan waktu pemberian makanan pada pasien, sisa makanan yang tidak termakan oleh pasien dan tidak ada kesalahan pemberian diet (Mardianingsih et al., 2020). Menurut Menteri

Kesehatan Nomor 129 Tahun 2008 menyebutkan standar presentase ketepatan waktu penyajian makanan lebih dari atau sama dengan 90%, sisa makanan pasien kurang dari atau sama dengan 20% dan ketepatan pemberian diet sebesar 100% (Mardianingsih et al., 2020). Hasil survei pendahuluan yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar tentang sisa makanan cair atau formula yang tidak habis dikonsumsi oleh pasien melalui oral pada tahun 2018, ditemukan bahwa dengan jadwal 6 kali pemberian dalam sehari ditemukan sebanyak 98% yang asupannya kurang dari 80%, rata-rata menyisakan 25% makanan cair/formula. Indikator mutu yang menjadi prioritas di Instalasi Gizi yaitu mengurangi sisa formula cair $\leq 2\%$ dengan target 98%.

Berdasarkan data Standar Pelayanan Minimal (SPM) di Instalasi Gizi RSUD Buleleng, indikator pelayanan gizi belum mencapai SPM yang sesuai dengan Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 129/MENKES/SK//II/2008. RSUD Buleleng memiliki ruang rawat inap yang dilayani oleh instalasi gizi dengan tenaga penjamah makanan yang memiliki tingkat pendidikan, pengetahuan diet dan masa kerja yang berbeda beda. Hasil laporan standar pelayanan minimal ketepatan diet pasien yang dilakukan instalasi gizi RSUD Kabupaten Buleleng tahun 2017 sebesar 98,83%, tahun 2018 sebesar 98,75%, tahun 2019 sebesar 99%, serta tahun 2020 sebesar 99,33%. Data tersebut menunjukkan bahwa masih terjadi kesalahan dalam pemberian diet pada pasien. Ketepatan dalam pemberian diet pasien di RSUD kabupaten Buleleng belum mencapai 100% seperti target SPM.

SDM pramusaji harus memiliki kriteria yaitu minimal pendidikan SMK tata boga serta memiliki pengalaman kerja atau sertifikat pelatihan, akan tetapi

SDM pramusaji yang tersedia masih banyak yang tidak memiliki kriteria yang disebutkan diatas. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti “Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pramusaji Terhadap Ketepatan Diet Pasien di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng” karena peneliti ingin mengetahui bagaimana pramusaji melakukan penyajian makanan dan kurangnya pelatihan mengenai penyajian makanan yang tepat, karena pelayanan gizi merupakan kunci pokok sebagai indikator pelayanan rumah sakit.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas peneliti merumuskan masalah sebagai berikut: “Bagaimanakah hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pramusaji terhadap ketepatan diet pasien di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pramusaji terhadap ketepatan diet pasien di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah:

- a. Menilai tingkat pengetahuan pramusaji terhadap ketepatan diet pasien di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng
- b. Mengukur sikap pramusaji terhadap ketepatan diet pasien di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng
- c. Menganalisis hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pramusaji terhadap ketepatan diet pasien di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Manfaat penelitian secara praktis adalah dapat menjadi panduan bagi rumah sakit untuk mengevaluasi tingkat pengetahuan dan sikap terhadap ketepatan diet pasien oleh pramusaji.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai informasi tambahan untuk pengembangan ilmu gizi ke depan mengenai tingkat pengetahuan dan sikap terhadap ketepatan diet oleh pramusaji serta sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.