

BABI

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Rumah Sakit merupakan pelayanan kesehatan dimana terdapat banyak jenis obat, bermacam-macam tes, berbagai alat kesehatan dan teknologinya, serta berbagai profesi yang memberikan pelayanan kepada pasien. Keberagaman tersebut dapat mengakibatkan suatu insiden apabila tidak dikelola dengan baik (Depkes, 2008). Insiden Keselamatan Pasien adalah setiap kejadian yang tidak disengaja dan kondisi yang mengakibatkan atau berpotensi mengakibatkan cedera yang dapat dicegah pada pasien (Kemenkes, 2017).

Institute of Medicine (IOM) melaporkan adanya kesalahan medis 10% mulai dari proses penerimaan pasien di rumah sakit. Penelitian di Rumah Sakit Utah Colorado menemukan kejadian tidak diharapkan (KTD) pada 2,9% rawat inap dengan 6,6% menyebabkan kematian. Penelitian di New York dengan angka insiden 3,7% rawat inap dengan 13,6% diantaranya meninggal (Depkes, 2008). Laporan lain dari World Alliance for Patient Safety, Forward Programme menyebutkan kejadian tidak diharapkan dengan rentang 3,2 – 16,6% terjadi di negara Amerika, Inggris, Denmark dan Australia (WHO, 2009). Forster et al (2004) menyatakan bahwa di Ottawa Hospital tiga pasien meninggal karena KTD yang disebabkan oleh terapi obat, komplikasi operasi, dan infeksi nosokomial. Menurut JCAHO (2007) 65 % dari KTD yang terjadi di rumah sakit berdampak pada kematian pasien. Komite Keselamatan Pasien Rumah Sakit (KKPRS) melaporkan dalam rentang waktu 2006-2011 terdapat 877 insiden (RSUDZA dalam Harsul, 2018). Keselamatan pasien merupakan salah satu indikator mutu pelayanan di Rumah Sakit, Untuk itu perlu dilakukan upaya peningkatan keselamatan pasien. Peningkatan mutu dan keselamatan pasien saling berhubungan, semakin tinggi keselamatan pasien maka semakin baik mutu suatu rumah sakit. Patient safety dan mutu rumah sakit berkorelasi positif (Sumarni, 2017).

Keselamatan pasien di Indonesia diatur dalam Undang-Undang Rumah Sakit Nomor 44 Tahun 2009 pasal 43 bahwa rumah sakit wajib menerapkan standar keselamatan pasien. Ketentuan lebih lengkap mengenai keselamatan pasien diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 11 tahun 2017 yang menyatakan setiap fasilitas pelayanan kesehatan harus menyelenggarakan keselamatan pasien. Terdapat enam sasaran keselamatan pasien di Indonesia dan yang berkaitan dengan pemesanan makanan pasien yaitu Ketepatan identifikasi pasien dan peningkatan komunikasi efektif Sasaran Keselamatan Pasien (SKP) menjadi indikator dalam penilaian Standar Nasional Akreditasi Rumah Sakit (SNARS) dan dikembangkan berdasarkan standar pada Joint Commision International (KARS, 2017).

Kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu pelayanan penunjang medik dalam pelayanan kesehatan paripurna rumah sakit yang berhubungan dengan kegiatan lainnya, kegiatan pokok dari pelayanan gizi diantaranya asuhan gizi rawat inap, asuhan gizi rawat jalan, penyelenggaraan makanan, penelitian dan pengembangan. Ketepatan pemberian diet merupakan satu indikator tercapainya standar pelayanan minimal rumah sakit di samping ketepatan waktu pendistribusian makanan ke pasien dan sisa makanan pasien. Kesalahan pemberian diet pasien kemungkinan dapat diakibatkan karena kesalahan dokter dalam menentukan diet, kesalahan ahli gizi dalam menterjemahkan diet, kesalahan perawat dalam

memesan makanan sehingga sampai pada kesalahan tenaga distribusi (Kemenkes, 2018). Indikator Standar Pelayanan Gizi menurut Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit terdiri dari ketepatan waktu pemberian makanan yaitu $\geq 90\%$, sisa makanan yang tidak termakan pasien $\leq 20\%$, dan tidak adanya kesalahan pemberian diet sebanyak 100% (Depkes RI, 2008)

Perkembangan iptek pada era globalisasi yang begitu pesat, terutama teknologi informasi akan memungkinkan proses data atau informasi dengan cepat dan akurat. Pelayanan gizi, dalam hal penyelenggaraan makanan rumah sakit dalam prosesnya memerlukan ketelitian dan ketepatan serta kecepatan waktu yang digunakan. Untuk itu, pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam hal ini sistem informasi berbasis komputer akan sangat membantu. Perkembangan teknologi informasi seharusnya menuntut sebuah rumah sakit untuk terus maju mengikuti perkembangan jaman. Rumah sakit sendiri mempunyai fungsi pelayanan medis, penunjang medis, pelayanan dan asuhan keperawatan, rujukan, pendidikan dan pelatihan, penelitian dan pengembangan serta menyelenggaraan administrasi umum dan keuangan. Demi melaksanakan fungsi-fungsi tersebut, pemanfaatan teknologi informasi sangat dibutuhkan oleh rumah sakit guna mempermudah, mempercepat, dan meningkatkan efisiensi segala kegiatan yang ada. Sistem informasi berbasis komputer dapat diterapkan dalam berbagai hal untuk membantu permasalahan (Supriyono et al, 2017).

Salah satu contoh yang sudah banyak terdapat diberbagai Rumah Sakit adalah pemesanan makanan online. Pada industri rumah sakit sendiri biasa digunakan aplikasi bernama Sistem Informasi Manajemen Rumah Sakit (SIMRS). SIMRS adalah suatu sistem teknologi informasi komunikasi yang memproses dan mengintegrasikan seluruh alur proses pelayanan rumah sakit dalam bentuk jaringan koordinasi, pelaporan dan prosedur administrasi untuk memperoleh informasi secara tepat dan akurat, dan merupakan bagian dari Sistem Informasi Kesehatan (Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 82 Tahun 2013).

RSUD Sekarwangi sudah menggunakan system pemesanan makanan secara online dari sejak tahun 2018, hal ini dikarenakan untuk mempermudah petugas gizi dalam melakukan rekapitulasi porsi makan pasien, mencegah terjadinya kesalahan diet, mempersingkat waktu pemesanan makanan, dan mencegah kerugian akibat tidak terentrinya makanan. Unit terkait dalam penggunaan aplikasi ini adalah Instalasi gizi, Rawat inap dan SIMRS. Penggunaan aplikasi ini melibatkan DPJP dan ahli gizi dalam menentukan diet pasien, perawat rawat inap memesan makanan sesuai dengan diet yang sudah ditentukan, petugas distribusi makanan yang menerima pesanan makanan dari ruang rawat inap dan SIMRS sebagai teknisi. Aplikasi ini dalam kenyataannya sangat membantu petugas dalam melaksanakan pekerjaan harian di Instalasi Gizi. Laporan insiden RSUD sekarwangi tahun 2019 terdapat 7 kejadian kesalahan diet yang tercatat yang disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya adalah salah pemesanan.

Penelitian-penelitian sebelumnya banyak yang membahas tentang keselamatan pasien dibidang medis dan keperawatan, namun belum ada yang membahas mengenai insiden kesalahan pemesanan makanan yang dapat berakibat kesalahan diet. Oleh karena itu, peneliti tertarik mengevaluasi pemesanan makanan secara online bertujuan untuk mengetahui penyebab terjadinya kesalahan diet atau pemesanan dari ruangan rawat inap ke Instalasi Gizi dan memperbaiki standar prosedur operasional ataupun system yang sekarang sudah sehingga kesalahan diet tidak pernah terjadi di Instalasi Gizi RSUD Sekarwangi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diuraikan pada latar belakang, maka dapat diidentifikasi permasalahan dalam skripsi ini adalah sebagai berikut:

1. Pemesananan diet pasien secara online dapat mengakibatkan terjadinya kesalahan diet jika penggunaan system tidak sesuai dengan SPO.
2. Ruangan rawat inap yang memiliki karakter pasien yang mempunyai jenis diet lebih dari satu dapat memungkinkan terjadinya ketidaktepatan pemesanan diet pasien.

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terarah dan tidak manyimpang maka penelitian ini dibatasi pada variabel dependen yaitu ketidaktepatan pemesanan diet dan variabel independen masa kerja, pengetahuan terhadap SPO, kepatuhan terhadap SPO, dan beban kerja.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Perbedaan Masa Kerja, Pengetahuan, Kepatuhan dan Beban Kerja Perawat Berdasarkan Ketepatan Pemesanan Makanan Secara Online di Ruang Rawat Inap RSUD Sekarwangi”

1.5 Tujuan

1.5.1 Tujuan Umum

Mengetahui perbedaan masa kerja, pengetahuan, kepatuhan dan beban kerja perawat berdasarkan ketepatan pemesanan makanan secara online di ruang rawat inap RSUD sekarwangi

1.5.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis proses pemesanan makanan secara online di ruangan rawat inap bedah dan infeksi RSUD Sekarwangi
2. Mengidentifikasi masa kerja, pengetahuan, kepatuhan dan beban kerja perawat di ruangan rawat inap bedah dan infeksi RSUD Sekarwangi
3. Menganalisis perbedaan masa kerja berdasarkan ketepatan pemesanan makanan secara online di ruang rawat inap bedah dan infeksi RSUD Sekarwangi
4. Menganalisis perbedaan pengetahuan berdasarkan ketepatan pemesanan makanan secara online di ruang rawat inap bedah dan infeksi RSUD Sekarwangi
5. Menganalisis perbedaan kepatuhan berdasarkan ketepatan pemesanan makanan secara online di ruang rawat inap bedah dan infeksi RSUD Sekarwangi
6. Menganalisis perbedaan beban kerja berdasarkan ketepatan pemesanan makanan secara online di ruang rawat inap bedah dan infeksi RSUD Sekarwangi.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Bagi Penulis

Dari penelitian ini peneliti mendapatkan data mengenai Perbedaan Masa Kerja, Pengetahuan, Kepatuhan dan Beban Kerja Perawat Berdasarkan Ketepatan Pemesanan Makanan Secara Online di Ruang Rawat Inap RSUD Sekarwangi. Selain

itu peneliti mendapatkan pengalaman dalam mutu pelayanan instalasi gizi Rumah Sakit.

1.6.2 Manfaat Bagi Rumah Sakit

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi atau evaluasi untuk meningkatkan pelayanan Instalasi Gizi.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan mutu pelayanan gizi dengan tidak terjadinya kesalahan diet pada pasien rawat inap.

1.6.3 Manfaat penelitian untuk penyelenggara Pendidikan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pustaka bagi Jurusan Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul dalam pengembangan ilmu pengetahuan kesehatan khususnya yang berkaitan ketepatan paemesanan diet dalam pemesanan online di Rumah Sakit, dan dapat memperluas wawasan berpikir sebagai usaha penggalian terhadap ilmu pengetahuan.

1.6.4 Manfaat Penelitian Bagi Responden

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan mengenai berbagai faktor yang dapat menjadi penyebab terjadinya kesalahan diet, dan tenaga kesehatan yang berkaitan dengan pemesanan diet dapat lebih berhati-hati dan teliti dalam menjalankan prosedur. Sehingga dapat mengurangi angka insiden kesalahan diet di RSUD sekarwangi.

1.7 Keterbaruan Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan, peneliti akan mengidentifikasi dan menganalisa faktor-faktor penyebab terjadinya kesalahan diet dalam pemesanan makanan secara online di RSUD Sekerwangi . Peneliti mencari Rumah Sakit yang belum pernah dilakukan dalam penelitian tersebut. Penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, dengan desain *cross sectional* (potong lintang). Penelitian yang terkait dengan penelitian ini adalah :

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian

No	Nama Peneliti	Tahun	Judul	Metode	Hasil Akhir
1	Dwi Yustikasari, Dedy Rahman Wijaya, S.T.,M.T., Haris Yuniarsa, S.T	2015	Aplikasi Pemesanan Makanan Pasien Rawat Inap Berbasis Android	Metode pengembanganny a menggunakan SDLC (System Development Life Cycle) dengan model Prototype.	Tercipta sebuah aplikasi mobile yang dapat menjadi alat alternatif bagi order taker untuk melakukan proses pemesanan makanan bagi pasien.
2	Hasan Aroni, Hari Kusnanto, Anis Fuad	2013	Pengembangan sistem informasi berbasis komputer untuk efi siensi penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RS Militer Malang	Penelitian ini merupakan penelitian quasi experimental (before-after) tanpa kelompok kontrol untuk mengetahui perbedaan durasi	Penelitian ini menunjukkan bahwa dengan penerapan sistem informasi berbasis komputer pada instalasi gizi akan meningkatkan efi siensi tenaga kerja gizi dan waktu dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan. Satu tenaga kerja gizi cukup digunakan

No	Nama Penelitian	Tahun	Judul	Metode	Hasil Akhir
				waktu yang digunakan dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan sebelum dan sesudah menerapkan sistem informasi berbasis komputer pada penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSMM.	untuk operasional computer yang sebelumnya 2 tenaga kerja gizi untuk perhitungan secara manual. Waktu yang diperlukan untuk perhitungan bahan makanan sebelum dan sesudah menerapkan sistem informasi berbasis komputer berbeda nyata dengan rata-rata adalah 3,5 jam dan 1,6 jam ($p < 0,05$).
3	Niam Alfiyan Ahsan	2018	Aplikasi Pemesanan Makanan Pasien Rawat Inap Berbasis Desktop Di Rsud Dr. R. Soedjati Soemodiardjo Purwodadi	Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah waterfall	Aplikasi yang memiliki fitur pemesanan makanan, rekapitulasi pesanan, mengganti background aplikasi, dan pengaturan koneksi database. Hasil kuesiener yang dilakukan bahwa sistem layak digunakan dengan rata-rata Persentase Interpretasi sebesar 76 %.
4	Ade Jamaludin		Sistem Informasi Instalasi Gizi Di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung	Metode yang dipakai dalam penelitian ini adalah waterfall	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplikasi yang dibangun dapat memberikan informasi berupa daftar pasien rawat inap dengan kebutuhan gizi yang sesuai dengan keadaan pasien. 2. Penyimpanan berkas permintaan makanan tersimpan dalam database secara teratur dan tidak lagi dalam bentuk berkas fisik. 3. Pencarian data lampau dapat dilakukan secara cepat dan akurat. 4. Aplikasi ini memberikan data yang cukup berguna untuk kebutuhan informasi instalasi gizi RSUP dr. Hasan Sadikin Bandung

Dengan segala keterbatasan peneliti dan sepengetahuan peneliti, penelitian ini belum banyak dilakukan sebelumnya. Namun penggunaan system pemesanan diet pasien sudah banyak digunakan di berbagai Rumah Sakit.