

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Salah satu program utama pemerintah adalah meningkatkan pembangunan diberbagai bidang. Pembangunan ini meliputi pembangunan fisik maupun mental. Salah satunya adalah pembangunan bidang kesehatan. Hal ini terus ditingkatkan dari tahun ke tahun, sebab kesehatan yang terjamin merupakan faktor penting dalam mewujudkan masyarakat sejahtera dan dinamis. Salah satu upaya yang dilakukan adalah dengan membangun tempat pelayanan kesehatan yaitu rumah sakit. Rumah sakit dirasakan sangat penting keberadaannya ditengah masyarakat. Organisasi ini bergerak dalam bidang jasa pelayanan kesehatan. Dalam pengaturannya, rumah sakit dikelompokkan menjadi 2 yaitu rumah sakit yang dikelola pihak swasta (*Private Hospital*) dan rumah sakit yang dikelola pihak pemerintah (*Public Hospital*). Rumah sakit swasta cenderung mengutamakan keuntungan, sedangkan rumah sakit pemerintah lebih fokus pada pelayanan kepada masyarakat. Meskipun demikian, rumah sakit pemerintah tidak mengabaikan masalah profit. Rumah sakit Dr. Sardjito merupakan rumah sakit pemerintah yang berada di kota Yogyakarta. Rumah sakit Dr. Sardjito bergerak dalam bidang pelayanan jasa kesehatan bagi masyarakat umum. Dalam perkembangannya, rumah sakit Dr. Sardjito terus berusaha meningkatkan pelayanannya yang meliputi upaya penyembuhan, pemulihan,

pencegahan, pelayanan rujukan serta menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan profesi kesehatan. Dalam upaya peningkatan pelayanan kepada masyarakat, rumah sakit Dr. Sardjito memiliki beberapa fasilitas kesehatan yang dipegang oleh beberapa unit kerja/instalasi. Setiap instalasi memiliki sistem kerja yang berbeda satu dengan lainnya. Salah satunya adalah fasilitas Instalasi Gizi. Fasilitas ini mempunyai peranan yang penting dalam penyediaan makanan sehat bagi pasien. Makanan yang sehat dan seimbang gizinya merupakan hal pokok dalam upaya penyembuhan / pemulihan pasien. Penyelenggaraan atau penyediaan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk mendapatkan kualitas serta cita rasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen dan dapat menekan biaya penyelenggaraan makanan pada taraf yang wajar serta tidak mengurangi kualitas pelayanan. Selanjutnya, sistem penyelenggaraan makanan Instalasi Gizi merupakan program terpadu dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan dan minuman, penggunaan sarana serta metode yang diperlukan untuk mencapai tujuan diatas. Sekitar 20 – 40 % anggaran rumah sakit digunakan untuk makanan. Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dinilai dari ada tidaknya sisa makanan, sehingga sisa makanan dapat di pakai sebagai indikator untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Masalah

gizi di rumah sakit dinilai sesuai kondisi perorangan yang secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi proses penyembuhan. Kecenderungan peningkatan kasus penyakit yang terkait gizi (*nutrition-related disease*) pada semua kelompok rentan mulai dari ibu hamil, bayi, anak, remaja, hingga lanjut usia (Lansia), memerlukan penatalaksanaan gizi secara khusus. Oleh karena itu dibutuhkan pelayanan gizi yang bermutu untuk mencapai dan mempertahankan status gizi yang optimal dan mempercepat penyembuhan.

Dengan demikian, tugas utama Instalasi Gizi yaitu mengolah bahan makanan sehat untuk memenuhi gizi yang dibutuhkan pasien. Dalam pengolahan dan pengelolaan makanan bagi pasien, Instalasi Gizi memiliki persediaan yaitu bahan makanan kering dan basah yang habis pakai setiap hari seperti sumber protein nabati dan hewani. Untuk menyediakan bahan makanan maka dilakukan perencanaan pengadaan bahan makanan. Perencanaan bahan makanan dimulai dengan Instalasi Gizi membuat usulan bahan makanan yang dibutuhkan kemudian usulan tersebut akan diserahkan ke Unit Pengadaan untuk dilakukan pembelian secara langsung ataupun dengan cara lelang (Tender). Jika semua sudah selesai sampai dengan keluarnya surat perintah kerja (SPK) terhadap rekanan, maka Instalasi Gizi dapat melakukan pemesanan bahan makanan sesuai dengan kontrak yang telah disepakati. Untuk bahan makanan basah dilakukan pemesanan setiap hari. Sedangkan untuk mengisi persediaan bahan makanan kering di gudang maka Instalasi Gizi

perlu melakukan pemesanan bahan makanan kering dengan periode 10 hari sekali. Pemesanan bahan makanan kering dilakukan berdasarkan checking barang pada gudang, yang apabila akan habis baru memesan. Pengendalian penggunaan bahan makanan dilakukan dengan cara *cross check* antara jumlah pasien dengan penggunaan bahan gizi yang dilakukan oleh bagian logistik dan pengawas mutu produksi dengan pencatatan dan pelaporan.

Dalam mengadakan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan makanan, masalah yang sering timbul adalah berapa kali perusahaan itu harus melakukan pembelian atau berapa jumlah bahan makanan yang harus dibeli tiap kali pembelian agar kebutuhan bahan makanan tercukupi, kapan pemesanan bahan makanan dilakukan, berapa jumlah minimum bahan makanan yang harus selalu ada dalam perusahaan agar terhindar dari kemacetan produksi dan dana yang tersimpan dalam bahan makanan tidak berlebihan. Untuk mengatasi hal tersebut perlu kiranya perusahaan mengadakan perencanaan dan pengendalian bahan makanan agar efisiensi modal kerja dapat tercapai. Ada beberapa metode yang dapat digunakan dalam pengendalian persediaan bahan baku, metode tersebut antara lain metode *Economic Order Quantity (EOQ)*, *Just In Time (JIT)*, dan *JIT/EOQ*. *Economic Order Quantity (EOQ)* merupakan suatu metode yang digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimum yang dapat meminimumkan total biaya persediaan. Sedangkan JIT adalah usaha –

usaha untuk meniadakan pemborosan dalam segala bidang produksi dengan melakukan perbaikan secara terus menerus. JIT/EOQ merupakan proses pergantian dari sistem EOQ ke JIT dengan menggunakan pergerakan yang pelan dan teratur dari pemesanan dengan ukuran lot besar menjadi lebih kecil pada JIT.

### **B. Perumusan Masalah**

1. Bagaimana penerapan metode persediaan bahan makanan di RS Dr. Sardjito?
2. Bagaimana penerapan metode persediaan bahan makanan di RS Dr. Sardjito dengan menggunakan metode EOQ?
3. Perbandingan metode persediaan menurut RS Dr. Sardjito dengan metode EOQ?

### **C. Batasan Masalah**

Penulis membatasi masalah yang akan dibahas yaitu tentang :

1. Persediaan bahan makanan yang akan dibahas yaitu tentang persediaan bahan makanan kering.
2. Jenis bahan makanan kering yang akan diteliti yaitu gula pasir, beras jawa, kacang hijau, sirup ABC spesial dan minyak sawit 1 liter.
3. Penelitian ini menggunakan data bulan Oktober – Desember 2016.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini merupakan kesempatan bagi peneliti untuk menerapkan ilmu yang diperoleh selama mengikuti pendidikan.

2. Bagi Rumah Sakit

Dapat mengetahui efisiensi pengadaan bahan makanan kering dan faktor-faktor yang mempengaruhi persediaan pada Instalasi Gizi, sebagai bahan pengambilan keputusan untuk pengembangan dan pengelolaan selanjutnya di RS Dr. Sardjito.

#### **E. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui beberapa tujuan, diantaranya :

1. Mengetahui penerapan metode persediaan bahan makanan yang diterapkan di RS Sardjito.
2. Mengetahui metode persediaan bahan makanan di RS Sardjito dengan metode EOQ.
3. Membandingkan antara penerapan metode persediaan RS Dr. Sardjito dengan metode EOQ.

#### **F. Metode Penelitian**

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat dr. Sardjito Yogyakarta.

## 2. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif yang menggambarkan penerapan metode pengadaan persediaan bahan makanan kering di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat dr. Sardjito Yogyakarta.

## 3. Jenis Data

Data primer adalah data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama (Suliyanto,2006:131). Data primer pada penelitian ini diperoleh pada saat pengamatan proses produksi di lapangan. Selain dengan pengamatan langsung proses produksi di lapangan data ini juga diperoleh dengan cara wawancara langsung dengan pimpinan staff maupun karyawan yang bekerja di RS Dr. Sardjito. Data primer yang digunakan berupa, surat pesanan, laporan *stock opname*, usulan pengadaan, dan Surat Perintah Kerja (SPK) terkait pengadaan bahan makanan kering.

## 4. Teknik Pengumpulan Data

Tahap pengumpulan data yang sesuai dengan tujuan penelitian penulis akan menggunakan tiga cara yaitu pengamatan langsung di lapangan /observasi, wawancara, dan studi pustaka.

## 5. Metode Analisa Data

Data yang diambil dan dikumpulkan, kemudian dilakukan analisis secara deskriptif.

## **G. Sistematika Penulisan**

Untuk memahami lebih jelas laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada Laporan Skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut :

### **Bab I Pendahuluan**

Berisi tentang latar belakang, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penulisan

### **Bab II Tinjauan Pustaka**

Bab ini berisikan tentang bagaimana hasil penelitian – penelitian terdahulu dan landasan teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan skripsi yang berhubungan dengan penelitian.

### **Bab III Gambaran Umum Perusahaan/Metode Penelitian**

Bab ini berisikan gambaran dan sejarah singkat RS Dr. Sardjito, struktur organisasi Instalasi Gizi, teknik pengumpulan data, dan metode analisis data.

### **Bab IV Pembahasan**

Bab ini menjelaskan penerapan metode persediaan bahan makanan kering yang diterapkan di RS Dr.Sardjito saat ini. Dan menjelaskan hasil bagaimana penerapan persediaan bahan makanan kering dengan metode persediaan EOQ (*Economic Order Quantity*). Serta membandingkan hasil penerapan metode antara RS Dr. Sardjito dengan metode EOQ.

## Bab V Penutup

Bab ini berisi kesimpulan dan saran yang berkaitan dengan penerapan metode persediaan bahan makanan dan hasil perbandingan yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya.

Daftar Pustaka

Lampiran