

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Perencanaan dan pengendalian persediaan bahan makanan di rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, persiapan dan pemasukan bahan makanan, serta pendistribusian makanan. Tujuan dari perencanaan dan pengendalian persediaan bahan makanan dapat tercapai apabila memiliki manajemen yang baik sehingga pada akhirnya konsumen dapat memperoleh status gizi yang optimal terkhusus untuk pasien rawat inap, Kemenkes (2013:25). Kegiatan pengendalian bahan makanan dilaksanakan untuk menjamin makanan yang berkualitas, gizi yang baik, biaya yang efisien, aman dikonsumsi serta dapat diterima oleh pasien sesuai dengan kebutuhannya. Manajemen dalam persediaan makanan sangat penting karena persediaan merupakan serangkaian pengendalian yang memonitor tingkat persediaan yang harus dijaga. Karena untuk menjamin terjadinya bahan makanan yang berkualitas dari segi pemesanan, pengadaan dan juga pengolahan serta dalam meminimalkan biaya total melalui pemesanan yang optimal.

Seperti perencanaan dan pengendalian persediaan yang ada di Rumah Sakit Umami (RS Umami) Bogor yang merupakan rumah sakit umum tipe C yang terletak di Jalan Empang II no. 2 Bogor Selatan yang memberikan pelayanan kesehatan dengan layanan unggulan berupa pelayanan kesehatan bagi Ibu dan Anak. Rumah Sakit Umami Bogor memiliki salah satu sarana yaitu penyelenggaraan makanan pada pasien rawat inap oleh instalasi gizi. Instalasi Gizi adalah salah satu bagian dari unit yang ada di Rumah Sakit dan merupakan salah satu bagian yang tidak kalah penting untuk memberikan pelayanan dalam rangka

mempercepat proses penyembuhan terhadap pasien. Instalasi Gizi bertanggung jawab atas pemenuhan gizi bagi pasien rawat inap, dokter maupun staff rumah sakit.

Berdasarkan observasi pendahuluan dapat diketahui bahwa rata-rata jumlah pasien rawat inap disana berkisar 100-150 orang setiap hari. Dan ditemukan bahwa kegiatan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan makanan di Rumah Sakit Ummi Bogor yang mulai dari aktivitas pemesanan hingga pembelian bahan makanan kering dan basah dirasa belum masih belum dijalankan dengan optimal. Hal ini karena dalam pelaksanaannya sering mengalami kekurangan bahan makanan baik jenis makanan basah maupun kering. Terjadinya *stock out* pada bahan makanan dikarenakan jumlah pemesanan bahan kurang tepat dan waktu pengiriman bahan sering mengalami keterlambatan. Selain itu, tempat penyimpanan bahan makanan yang ada pun dinilai masih kurang baik dan tertata rapi sehingga ruang penyimpanan dirasa tidak mampu menampung seluruh stok bahan makanan.

Dalam manajemen persediaan, frekuensi pemesanan dapat berimplikasi pada biaya yang harus dikeluarkan. Semakin tinggi frekuensi pemesanan, maka biaya pemesanan akan semakin tinggi pula, dan sebaliknya. Berdasarkan catatan pemesanan bahan makanan di RS Ummi, ditemukan tiga bahan yang memiliki frekuensi paling tinggi, yakni ayam, dan beras. Frekuensi pemesanan ayam potong setiap tiga hari sekali, daging rendang setiap seminggu sekali, dan beras setiap dua minggu sekali. Data frekuensi pemesanan ketiga bahan makanan tersebut untuk periode tahun 2021 dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Berdasarkan data pada tabel 1.1 bahwa pemesanan dan kuantitas dari pemesanan ketiga bahan makanan dalam waktu 1 tahun cukup tinggi sehingga biaya pemesanan yang dikeluarkan pun menjadi tinggi. Selain itu, harga ketiga bahan makanan tersebut terutama ayam potong dan daging sangat berfluktuasi sehingga dengan frekuensi pemesanan yang tinggi maka pihak rumah sakit tidak dapat mengamankan harga beli. Frekuensi pemesanan juga dapat dikurangi mengingat ketiga bahan tersebut memiliki umur simpan yang panjang jika disimpan dengan cara yang benar. Dengan pengaturan frekuensi pemesanan maka pihak rumah sakit dapat berhemat dalam biaya pemesanan serta terhindar dari resiko kenaikan harga bahan.

Dalam pengendalian persediaan terdapat keputusan penting yang harus dilakukan oleh manajemen, yaitu berapa banyak jumlah bahan makanan yang harus dilakukan untuk

setiap kali pengadaan persediaan, berapa persediaan bahan makanan pengaman untuk menghindari terjadinya *Stock Out* dan kapan pemesanan barang harus dilakukan. Setiap keputusan yang diambil tentunya mempunyai pengaruh terhadap besar biaya penyimpanan bahan makanan. Sebaliknya, semakin dikit bahan makanan yang disimpan dapat menurunkan biaya penyimpanan tetapi menyebabkan frekuensi pemesanan yang semakin besar. Untuk meminimumkan biaya dan memaksimalkan laba rumah sakit maka rumah sakit harus mengadakan perencanaan dan pengendalian persediaan yang tepat.

Pihak rumah sakit dapat mengendalikan persediaan bahan makanan tersebut dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*). EOQ sendiri merupakan metode perhitungan yang dipakai untuk menghitung persediaan atau kuantitas pesanan. Dengan menerapkan metode EOQ rumah sakit dapat mengurangi biaya penyimpanan, penghematan ruang, dan masalah lainnya yang berhubungan dengan persediaan bahan makanan. Oleh sebab itu, sebagai salah satu pilihan yang digunakan sebagai perbandingan antara kebijakan yang telah dilakukan. Sehingga nantinya dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pihak rumah sakit untuk memilih kebijakan mana yang lebih efisien dalam penyediaan bahan makanan.

**Tabel 1. 1 Data Jumlah dan Frekuensi Pemesanan Bahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rs Ummi Bogor Periode Tahun 2021.**

Bulan	Jenis Bahan Makanan					
	Ayam Potong		Daging Rendang		Beras	
	Q (Kg)	F	Q (Kg)	F	Q (Kg)	F
Januari	289	10	160	4	750	4
Februari	255	11	185	4	500	5
Maret	265	11	170	4	850	2
April	215	10	160	4	650	2
Mei	180	8	150	4	550	2
Juni	300	11	245	4	575	3
Juli	370	14	295	4	400	4
Agustus	285	11	240	4	360	8
September	60	9	110	5	900	2
Oktober	189,7	11	96	4	600	5
November	220	10	145	4	700	5
Desember	215	9	190	5	700	3
Jumlah Total	2.843.7	125	2,146	50	7,535	45
Nilai (Rp)	115.646.000		264.265.000		4.002.235.000	

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Ummi Bogor “ pada tahun 2022.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Beberapa permasalahan yang muncul, dapat diidentifikasi oleh sebagai berikut:

1. Sering terjadinya *stock out* untuk bahan makanan basah ataupun kering, sehingga menghambat kegiatan pelayanan kepada pasien.
2. Frekuensi pemesanan untuk ayam potong, daging rending dan beras cukup tinggi sehingga menimbulkan biaya pemesanan yang tinggi pula.
3. Penempatan bahan makanan yang kurang baik dan tertata, sehingga masih ada tempat kosong yang belum terpakai.
4. Penyimpanan bahan makanan basah yang tidak memadai dikarenakan susunan bahan tidak tertata.
5. Penyusunan bahan makanan kering yang tidak tertata baik sehingga susah untuk mencari bahan yang diperlukan.

## **1.3 Batasan Masalah**

Penulis membatasi penelitian ini hanya fokus pada pengendalian persediaan bahan makanan ayam potong, daging rendang dan beras, karena ketiga bahan tersebut memiliki nilai pembelian yang sangat besar, sering mengalami *stock out* dan frekuensi pemesanan yang tinggi.

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana sistem perencanaan dan pengendalian persediaan pada Instalasi Gizi Rs Ummi Bogor yang sedang berjalan saat ini?
2. Bagaimana jumlah pemesanan bahan makanan yang paling ekonomis pada Instalasi Gizi Rs Ummi Bogor menurut metode EOQ?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Melihat rumusan masalah di atas maka penelitian ini mempunyai beberapa tujuan, yang dapat penulis sampaikan sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis bagaimana sistem perencanaan dan pengendalian persediaan pada Instalasi Gizi Rs Ummi Bogor yang sedang berjalan saat ini.
2. Untuk menganalisis berapa jumlah pemesanan bahan makanan yang paling ekonomis pada Instalasi Gizi Rs Ummi Bogor menurut metode EOQ.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini akan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai bahan masukan bagi pihak Rumah Sakit Ummi Bogor dalam memperbaiki pelaksanaan perencanaan dan pengendalian bahan makanan pada instalasi gizi Rumah Sakit Ummi Bogor.
2. Sebagai bahan masukan bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit Ummi Bogor agar fungsi manajemen dalam kegiatan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan makanan dapat dilakukan dengan lebih baik.
3. Sebagai bahan informasi tambahan bagi peneliti lain agar dapat menambah wawasan keilmuan dan pengetahuan, agar dapat dijadikan referensi dalam melaksanakan penelitian lainnya yang sejenis ataupun yang berkaitan dengan penelitian ini.
4. Menambah wawasan, ilmu, dan pengalaman bagi penulis mengenai perencanaan dan pengendalian persediaan bahan makanan pada instalasi gizi rumah sakit ummi bogor.

### **1.7 Sistematika Penulisan**

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa subbab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut:

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Berisi tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan itu sendiri.

## BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan skripsi serta beberapa literature yang berhubungan dengan penelitian.

## BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, devinisioperasional variable dan teknik analisis data penelitian.

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang gambaran obyek penelitian, hasil penelitian dan pembahasan yang secara lebih lengkap mengupas berbagai fenomena yang ada dalam penelitian.

## BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan simpulan yang merupakan hasil akhir atas penelitian ini dan juga saran yang berisi masukan untuk pihak obyek penelitian.

## DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang berbagai buku, jurnal, rujukan yang secara sah digunakan dalam menyusun penelitian.