

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan anggaran, menu sampai dengan pendistribusian makanan konsumen. Agar dapat memberikan pelayanan dengan optimal, maka dibutuhkan berbagai sumber daya yang harus diatur sedemikian rupa antara perencanaan kebutuhan, pengadaan, penyimpanan dan distribusi, serta adanya evaluasi sehingga dapat menghasilkan kualitas pelayanan yang sesuai (Depkes, 2003).

Dalam melaksanakan kegiatan yang ada di rumah sakit tidak terlepas dari yang namanya logistik. Logistik merupakan seni dan ilmu mengatur dan mengontrol arus barang, energy, informasi, dan sumber daya lainnya seperti produk, jasa, dan manusia, dari sumber produk ke pasar dengan tujuan mengoptimalkan penggunaan modal. Logistik juga mencakup intregrasi informasi, transportasi, inventori, pergudangan, *reverse logistiks* dan pemaketan.

Berdasarkan pengertian di atas, maka misi logistik adalah “mendapatkan barang yang tepat, pada waktunya yang tepat, dengan jumlah yang tepat, kondisi yang tepat, dengan biaya yang terjangkau, dengan tetap memberikan kontribusi profit bagi penyediaan jasa logistik”. Karenanya, logistik selalu berkuat dalam menemukan keseimbangan untuk 2 hal yang amatlah sulit untuk disinergikan, yaitu menekan biaya serendah-rendahnya

tetapi tetap menjaga tingkat kualitas jasa dan kepuasan konsumen.

Pengadaan barang merupakan bagian dari siklus logistik. Pengadaan merupakan segala kegiatan dan usaha untuk menambah dan memenuhi kebutuhan barang dan jasa berdasarkan peraturan yang berlaku dengan menciptakan suatu yang sebelumnya tidak ada menjadi ada. Pengadaan di rumah sakit dengan melakukan persediaan tanpa mengorbankan tingkat pelayanan, menjaga stok terendah tetapi tidak membahayakan kinerja, mempunyai persediaan yang mencukupi tanpa item-item yang usang atau tidak terpakai, selalu mempunyai stok yang diinginkan tetapi bukan barang yang lambat.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Wonosari merupakan rumah sakit tipe C yang terletak di Kabupaten Gunungkidul. Kegiatan penyelenggaraan salah satunya adalah kegiatan penunjang medis yang didukung dengan adanya Instalasi Gizi. Kegiatan pelayanan gizi di instalasi gizi yang dilakukan meliputi penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, pelayanan konsultasi gizi, penelitian dan pengembangan gizi terapan. Salah satu kegiatan penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Wonosari adalah perhitungan kebutuhan bahan makanan. Perhitungan kebutuhan bahan makanan dilakukan agar jumlah persediaan bahan makanan dapat efisien dan efektif, serta mendukung kelancaran produksi di rumah sakit. Perhitungan kebutuhan bahan makanan di instalasi gizi RSUD Wonosari dilakukan untuk memenuhi kebutuhan pasien yang ada.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan di gudang penyimpanan

bahan makanan kering ditemukan beberapa bahan makanan kering mengalami *over stock* sehingga banyak mengalami sisa misalnya beras, makanan enteral, dan bumbu-bumbu. Selain masalah *over stock*, ada beberapa bahan makanan kering yang mengalami *out of stock* yaitu bahan makanan kosong atau habis sebelum waktu pengadaan kembali. Berdasarkan persediaan per 31 Desember 2019 makanan enteral mengalami *over stock* sebanyak 11,33%. Berdasarkan wawancara dengan petugas logistik, perhitungan kebutuhan bahan makanan kering dilakukan berdasarkan dari *trend* jumlah pasien, pengeluaran atau penggunaan bahan makanan pada periode sebelumnya, perhitungan kebutuhan bahan makanan pada periode sebelumnya dan sisa bahan makanan kering dari periode sebelumnya. Selain itu, dari hasil wawancara dengan petugas logistik disebutkan bahwa perhitungan kebutuhan bahan makanan dlebihkan karena untuk menghindari kekosongan persediaan bahan makanan di awal tahun. Hal ini disebabkan karena sering terjadi keterlambatan anggaran untuk pengadaan bahan makanan.

Berdasarkan uraian diatas, dapat dilihat bahwa sistem perhitungan kebutuhan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Wonosari masih kurang efektif dan efisien. Sehingga diperlukannya sebuah metode perhitungan kebutuhan bahan makanan yang dapat membantu dalam merencanakan jumlah barang yang harus dibeli untuk satu periode mendatang, sehingga dapat mengurangi resiko kekurangan stok dan *over stock* bahan makanan. Membantu bagian gudang instalasi gizi manajemen bahan makanan yang keluar dan masuk serta mengelola informasi persediaan bahan

makanan dengan baik.

Keuntungan atau kelebihan dari model pengadaan berdasarkan metode EOQ ini adalah dapat dilakukannya pengendalian perencanaan pengadaan barang, apabila dilakukan pencatatan, pelaporan dan sistem informasi yang memadai akan menghasilkan perencanaan yang mendekati kenyataan sehingga akan diperoleh persediaan yang minimal dan meningkatkan ketersediaan, dapat menekan modal kerja yang disediakan, pengawasan dan monitoring persediaan dilakukan secara terus menerus untuk menghindari resiko penumpukan barang dan keterlambatan pembelian, sedangkan kelemahannya adalah dibutuhkan data dan laporan yang akurat sehingga dibutuhkan tenaga yang rajin dan teliti, metode EOQ ini sulit dilakukan apabila ada lonjakan atau penurunan permintaan barang, (Alhamidy, 2006).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Ruth Elsa, 2012 menyatakan bahwa untuk jumlah pemesanan barang dengan perhitungan EOQ lebih kecil daripada perhitungan yang dilakukan oleh pihak rumah sakit dan frekuensi pemesanan dengan perhitungan yang dilakukan oleh pihak rumah sakit. Dengan melakukan perhitungan dengan metode EOQ maka dapat menekan biaya yang akan dikeluarkan untuk melakukan persediaan dan pengadaan barang dan lebih efisien dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh pihak rumah sakit.

Penelitian ini bertujuan mengembangkan metode perhitungan EOQ (*Economic Order Quantity*) yaitu penghitungan jumlah pesanan bahan makanan yang paling optimal. Ketepatan pengadaan logistik bahan makanan

kering ini sangat dibutuhkan oleh manajemen rumah sakit dalam upaya melaksanakan efisiensi dan efektifitas biaya operasional rumah sakit.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan penelitian ini adalah bagaimana perbandingan perhitungan kebutuhan bahan makanan kering menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dengan metode konvensional di Instalasi Gizi RSUD Wonosari?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui perbandingan perhitungan kebutuhan bahan makanan kering antara menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dengan metode konvensional di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya perhitungan kebutuhan bahan makanan kering dengan metode konvensional.
- b. Diketuainya perhitungan kebutuhan bahan makanan kering dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*).
- c. Diketuainya perbandingan perhitungan kebutuhan bahan makanan kering antara menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dengan metode konvensional.
- d. Diketuainya perbandingan frekuensi pemesanan bahan makanan kering antara menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dengan metode konvensional.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah *food service*. Focus penelitian pada pengembangan perhitungan kebutuhan bahan makanan kering dengan metode perhitungan EOQ (*Economic Order Quantity*) di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengalaman bagi pengembangan metode untuk perhitungan kebutuhan bahan makanan kering.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini merupakan kesempatan bagi peneliti untuk menerapkan metode perhitungan yang baru di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

b. Bagi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat mengetahui efisiensi dan efektifitas dalam perhitungan kebutuhan bahan makanan kering dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada instalasi gizi, sebagai bahan pengambilan keputusan untuk pengembangan dan pengelolaan selanjutnya di Instalasi Gizi RSUD Wonosari.

c. Bagi Lokasi Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan memberikan informasi tentang metode perhitungan pengadaan bahan makanan kering dalam penyelenggaraan makanan.

d. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian diharapkan dapat memperkaya literatur ilmu gizi dan mampu dijadikan referensi penelitian selanjutnya.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1. Keaslian Penelitian

No Penulis dan Tahun	Judul	Metode	Hasil
1 Fuad . Alhamidy (2006)	Analisis Model Pengadaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Metode EOQ Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Roemani Semarang.	Jenis penelitian yang dilakukan adalah pre eksperimental dengan menggunakan metode deskriptif evaluative dengan pendekatan observasional dan wawancara mendalam dengan pihak terkait dalam proses pengadaan bahan makanan kering. Uji coba dilakukan pada 6 jenis bahan makanan kering kelompok A pada analisis ABC dan intervensi yang dilakukan adalah pengadaan dilakukan berdasarkan metode EOQ. Penelitian dilakukan dengan membandingkan modal kerja yang diperlukan antara pengadaan yang menggunakan metode EOQ dengan pengadaan tanpa menggunakan metode EOQ.	Hasil penelitian yang dilakukan, dari nilai TOR tidak didapatkan efisiensi sedangkan dari modal kerja didapatkan efisiensi pada susu indomilk sebesar 42% dan coklat Van Houten sebesar 42%, sedangkan pada 4 jenis bahan makanan lainnya tidak didapatkan efisiensi.
2 Ruth Ria . Elsa (2012)	Analisis Pengadaan Barang Umum Dengan menggunakan	Penelitian mengenai analisis pengadaan barang dengan menggunakan system EOQ di Rumah Sakit Pertamina Jaya merupakan penelitian studi kasus	Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menggunakan metode EOQ, biaya persediaan EOQ lebih efisien dan dapat mencegah kekosongan barang. Terdapat

No Penulis dan Tahun	Judul	Metode	Hasil
	Metode EOQ Pada Bagian Logistik Rumah Sakit Pertamina Jaya Tahun 2012	kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif, pendekatan observasional dan wawancara mendalam.	perbedaan jumlah pemesanan barang serta frekuensi pembelian. Dengan menggunakan metode EOQ, jumlah barang yang akan dipesan lebih sedikit dibandingkan dengan rumah sakit. Tetapi frekuensi pembelian akan lebih sering.
3 Dian Septiana Putri, (2016)	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Pada Perusahaan Jenang Muria Jaya Kudus	Objek penelitian ini menggunakan metode EOQ (Economic Order Quantity) yang meliputi perhitungan persediaan pengaman (safety stock), perhitungan pemesanan kembali (reorder point), dan perhitungan biaya total persediaan (total inventory cost). Jenis penelitian ini adalah kuantitatif, yang digunakan untuk mengkaji penerapan metode EOQ dalam pengendalian persediaan bahan baku di Perusahaan Jenang Muria Jaya Kudus.	Hasil penelitian ini bahwa dengan menggunakan metode EOQ total biaya persediaan bahan baku lebih hemat dan dapat menghasilkan persediaan bahan baku yang optimal dibanding dengan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dengan metode konvensional.
4 Ercis, Satibi, dan Gunawan Pamudji Widodo, (2013)	Analisis pengendalian obat sitostatika dengan metode EOQ dan ROP	Penelitian ini menggunakan metode komparatif non eksperimental dengan pengambilan data obat sitostatika tahun 2012. Data dianalisis untuk mengetahui efisiensi biaya obat sitostatika dengan menggunakan metode <i>EOQ dan ROP</i> . Hasil penelitian diuji dengan menggunakan <i>Paired Sampel t test</i> .	Pengendalian persediaan obat dengan menggunakan <i>Economic Order Quantity</i> terbukti efektif dan efisien dikarenakan dengan perhitungan menggunakan metode tersebut frekuensi pemesanan menunjukkan hasil yang signifikan untuk terjadinya efisiensi biaya. Sehingga dari hasil tersebut dapat dioptimalkan dalam pengeluaran biaya persediaan obat jenis sitostatika yaitu dengan

No Penulis dan Tahun	Judul	Metode	Hasil
5 Ahmad . Abdurrah man (2018)	Analisis pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode <i>Economic Order Quantity</i> pada usaha kecil dan menengah (UKM) Dodik Bakery	Analisis pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode <i>Economic Order Quantity</i> pada usaha kecil dan menengah (UKM) Dodik Bakery	<p>meminimalkan pengeluaran yang berlebihan dalam penyediaan obat sitostatika di instalasi farmasi rumah sakit. Pada penelitian ini menunjukkan bahwa metode EOQ dapat menurunkan jumlah pemesanan optimal sehingga akan mengakibatkan penurunan biaya penyimpanan, akan tetapi frekuensi pemesanan meningkat.</p> <p>Hasil penelitian didapatkan metode Economic Order Quantity (EOQ) memiliki hasil yang lebih optimal dan ekonomis dibandingkan dengan metode yang diterapkan oleh UKM Dodik Bakery. Hal ini dibuktikan dengan frekuensi pemesanan dengan metode Economic Order Quantity (EOQ) yang lebih sedikit yaitu sebanyak 9 kali, selisih 88 kali dibandingkan metode yang digunakan UKM Dodik Bakery serta biaya persediaan yang lebih sedikit yaitu Rp. 1.992.492,00 selisih Rp. 3.718.908,00 dibanding metode yang digunakan UKM Dodik Bakery.</p>