

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menilik pada SK Menkes Nomor 983 tahun 1998 tentang Organisasi Rumah Sakit dan Peraturan Menkes Nomor 1045/MENKES/PER/XI/2006 tentang Pedoman Organisasi Rumah Sakit di lingkungan Departemen Kesehatan, kegiatan pelayanan gizi rumah sakit, meliputi asuhan gizi rawat jalan, asuhan gizi rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan berupa perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, dan pelaporan serta evaluasi (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Berdasarkan rangkaian penyelenggaraan makanan, terdapat bagian penting, yakni bagian penyimpanan bahan makanan. Pada bagian penyimpanan bahan makanan dilakukan proses menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas, dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Proses ini bertujuan agar bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan. Adapun prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah adanya ruang penyimpanan bahan makanan kering dan bahan makanan segar, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan, dan tersedianya kartu stok

bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Adanya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan berguna sebagai pengendali inventaris bahan makanan (Fadhilah, 2023). Kecocokan antara barang dan kartu stok merupakan indikator untuk mengetahui ketelitian petugas gudang dan mempermudah dalam perencanaan dan pengadaan bahan baku sehingga tidak menyebabkan akumulasi dan kekosongan bahan baku (Sheina et al., 2010).

Peneliti telah melakukan studi pendahuluan di Rumah Sakit Jiwa Grhasia pada hari Jumat, 12 Juli 2024 melalui metode wawancara kepada ahli gizi penanggungjawab gudang bahan makanan kering, serta melakukan observasi. Berdasarkan studi pendahuluan di bagian penyimpanan bahan makanan, diketahui bahwa inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering masih menggunakan metode konvensional, yakni kartu stok bahan makanan. Tiap lembar kartu stok hanya digunakan untuk mencatat data satu jenis bahan makanan saja. Informasi yang tertera pada kartu stok berupa nama barang, satuan, nama bulan, tanggal masuk dan keluar bahan makanan, jumlah persediaan masuk, jumlah persediaan keluar, dan sisa stok bahan makanan.

Permasalahan yang terjadi pada bagian penyimpanan bahan makanan Rumah Sakit Jiwa Grhasia, yakni pengelolaan data inventaris yang masih manual berpengaruh pada proses pendataan barang, pengecekan

barang, dan pembuatan laporan inventaris menghabiskan waktu yang cukup lama. Dalam melakukan pendataan dan pengecekan jumlah stok, ahli gizi harus melihat jumlah stok langsung ke gudang. Data inventaris belum terekap otomatis menjadi laporan. Pembuatan laporan inventaris dilakukan setiap akhir bulan menggunakan aplikasi Microsoft Excel dengan memasukkan data dari kartu stok bahan makanan. Rata – rata waktu yang dibutuhkan untuk inventarisasi bahan makanan secara manual menghabiskan waktu 7 jam.

Permasalahan lain yang terjadi pada bagian penyimpanan bahan makanan Rumah Sakit Jiwa Grhasia antara lain informasi sisa stok bahan makanan yang terdapat dalam kartu stok tidak semuanya merupakan informasi terbaru setelah barang datang sehingga dari hasil pengamatan untuk jumlah bahan makanan kering yang tercantum pada kartu stok tidak sesuai dengan jumlah fisik bahan makanan kering di ruang penyimpanan. Kondisi ini berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh Siadari (2020) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X yang menyatakan bahwa stok bahan makanan sesuai dengan catatan yang ada di gudang penyimpanan. Idealnya, jumlah bahan makanan yang tersedia sesuai dengan jumlah yang tercantum pada kartu stok (Bakri et al., 2018). Kartu stok bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa, dan diteliti secara kontinyu (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Adanya kendala penulisan stok makanan sering terjadi pada bahan makanan kering karena bahan kering memiliki waktu simpan yang lama sehingga dapat menyediakan

cadangan bahan di gudang penyimpanan, sedangkan bahan makanan segar biasanya langsung diolah.

Berdasarkan pengamatan dan wawancara peneliti dengan ahli gizi, Rumah Sakit Jiwa Grhasia sedang melakukan digitalisasi rumah sakit. Saat ini, digitalisasi rumah sakit dilakukan secara bertahap, tetapi belum menyasar pada bagian penyimpanan bahan makanan.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia telah menetapkan Keputusan Menteri Kesehatan (KMK) Nomor HK.01.07/MENKES/1559/2022 tentang Penerapan Sistem Transformasi Digital Kesehatan terdiri dari 6 pilar, yaitu Layanan Primer, Layanan Rujukan, Ketahanan Kesehatan, Pembiayaan Kesehatan, SDM Kesehatan, dan Teknologi Kesehatan. Keputusan tersebut berkaitan dengan pemberian pelayanan kesehatan yang efektif dan efisien melalui transformasi digital. Pengembangan aplikasi inventaris penyimpanan bahan makanan ini selaras dengan pilar ke 6, yaitu teknologi kesehatan.

Berdasarkan permasalahan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Penggunaan Aplikasi Appventory Sebagai Metode Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSJ Grhasia”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penggunaan aplikasi Appventory sebagai metode inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi

RSJ Grhasia terhadap penggunaan waktu dan ketepatan jumlah bahan makanan kering dibandingkan kartu stok bahan makanan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya pengaruh penggunaan aplikasi Appventory sebagai metode inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSJ Grhasia terhadap penggunaan waktu dan ketepatan jumlah bahan makanan kering dibandingkan kartu stok bahan makanan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menghasilkan aplikasi Appventory.
- b. Diketuinya penggunaan waktu dalam inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering menggunakan aplikasi Appventory.
- c. Diketuinya penggunaan waktu dalam inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering menggunakan kartu stok bahan makanan.
- d. Diketuinya ketepatan jumlah bahan makanan dalam inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering menggunakan aplikasi Appventory.
- e. Diketuinya ketepatan jumlah bahan makanan dalam inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering menggunakan kartu stok bahan makanan.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini termasuk dalam penyelenggaraan makanan (*food service*) pada bagian penyimpanan bahan makanan kering di

instalasi gizi rumah sakit, khususnya mengenai pengadaan aplikasi inventaris bahan makanan kering.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dan sumber informasi, khususnya mengenai pengaruh penggunaan aplikasi Appventory sebagai metode inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering, serta menjadi bahan kajian lebih lanjut.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

a. Bagi Instalasi Gizi Rumah Sakit

Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan aplikasi sebagai metode inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering.

b. Bagi Institusi Pendidikan.

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi materi dalam pembelajaran bagi kemajuan pendidikan, terutama sarjana terapan gizi.

c. Bagi Peneliti

1) Mengembangkan kemampuan peneliti untuk melakukan penelitian tentang inventarisasi penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi rumah sakit.

2) Menambah wawasan terkait penyimpanan bahan makanan di instalasi gizi rumah sakit.

- 3) Mengembangkan kompetensi diri sesuai bidang keilmuan yang diperoleh selama perkuliahan.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai Penggunaan Aplikasi Appventory Sebagai Metode Inventarisasi Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSJ Grhasia belum pernah dilakukan oleh peneliti lain, tetapi ada beberapa penelitian sejenis dengan penelitian ini, antara lain:

1. Ramadhani (2020). “Perbedaan Efektivitas Aplikasi *E – Comstock* dengan *Comstock* Konvensional”. Persamaan dengan penelitian tersebut adalah ingin mengetahui efektivitas media gizi berbasis aplikasi *website* yang berkaitan dengan sistem penyelenggaraan makanan institusi. Perbedaan dengan penelitian tersebut adalah penelitian tersebut mengembangkan aplikasi penilaian sisa makanan metode *comstock* sedangkan penelitian ini mengembangkan aplikasi inventaris penyimpanan bahan makanan kering.
2. Saputra (2020). “Rancang Bangun Sistem Informasi *Inventory* Barang Menggunakan Metode *First-In First-Out* (FIFO) Berbasis Web pada PT Cipta Rasa Multindo”. Persamaan dengan penelitian tersebut adalah pengembangan aplikasi inventaris stok barang, khususnya bidang pangan. Perbedaannya, penelitian tersebut hanya melakukan perancangan dan pembangunan sistem informasi *inventory* berbasis web pada PT Cipta Rasa Multindo, sedangkan penelitian ini ingin mengetahui pengaruh penggunaan aplikasi Appventory sebagai aplikasi

inventaris penyimpanan bahan makanan kering dibandingkan dengan kartu stok bahan makanan di Instalasi Gizi RSJ Grhasia.

3. Surono & Yulia (2023). “Perancangan Sistem Informasi *Inventory* Obat pada Apotek Sentra BS Farma”. Persamaan dengan penelitian tersebut adalah pengembangan aplikasi inventaris berbasis web di bidang kesehatan. Perbedaannya, penelitian tersebut bertujuan untuk mempermudah penerimaan barang, persediaan barang, dan pelaporan di Apotek Sentra BS Farma, sedangkan penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan aplikasi Appventory sebagai aplikasi inventaris penyimpanan bahan makanan kering dibandingkan dengan kartu stok bahan makanan di Instalasi Gizi RSJ Grhasia.