

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dalam era digital yang terus berkembang, teknologi informasi telah menjadi bagian penting dalam berbagai sektor, termasuk sektor kesehatan. Sejalan dengan perkembangan teknologi di sektor kesehatan, setiap rumah sakit diwajibkan untuk memiliki Sistem Informasi Manajemen Rumah Sakit (SIMRS). SIMRS adalah sebuah sistem teknologi informasi dan komunikasi yang dirancang untuk memproses serta mengintegrasikan seluruh proses pelayanan rumah sakit melalui jaringan koordinasi, pelaporan, dan prosedur administrasi. Sistem ini bertujuan untuk menyediakan informasi secara tepat dan akurat serta menjadi bagian dari Sistem Informasi Kesehatan. Implementasi SIMRS bertujuan meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional rumah sakit di Indonesia (Kemenkes, 2013).

Dalam meningkatkan mutu, pelayanan gizi rumah sakit juga diperlukan pengembangan aplikasi yang dapat membantu kinerja ahli gizi agar lebih efisien dan efektif. Sistem informasi menjadi media yang sangat efektif karena sangat membantu dalam pengelolaan data bahan makanan dan lebih mudah membuat laporan pertanggung jawaban serta dapat membuat pekerjaan menjadi lebih efisien (Asriati et al., 2022).

Pelayanan Gizi merupakan unsur penunjang dalam suatu pelayanan kesehatan di rumah sakit. Salah satu pelayanan gizi rumah sakit adalah sistem penyelenggaraan makanan untuk pasien rawat inap. Sistem

penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan pelayanan gizi mulai dari perencanaan menu hingga distribusi makanan ke pasien. Dalam proses tersebut terdapat pencatatan logistik atau stok bahan makanan terutama bahan makanan kering yang pembeliannya dalam jumlah banyak (Kemenkes, 2013).

Penyimpanan bahan makanan kering di instalasi gizi bertujuan untuk menjaga kestabilan persediaan, memastikan kualitas bahan tetap terjaga, memudahkan proses pencarian dan pemantauan, serta menjamin keamanan bahan makanan. Selain itu, pemeliharaan logistik dilakukan untuk memastikan bahan makanan digunakan sesuai masa berlaku dan tetap dalam kondisi optimal, sehingga dapat mendukung fungsinya secara maksimal (Daliyanti et al., 2024).

RSUD Ki Ageng Selo Kabupaten Grobogan merupakan rumah sakit tipe D yang diresmikan pada tahun 2020. Masih banyak sarana dan prasarana yang perlu dilengkapi dan dikembangkan baik dari pelayanan medis maupun pelayanan penunjang. Instalasi gizi merupakan salah satu pelayanan penunjang yang mempunyai 13 pegawai yang meliputi 4 ahli gizi dan 9 petugas dapur. Pencatatan stok bahan makanan kering dilakukan secara konvensional dengan menggunakan kartu stok kemudian diinput kedalam lembar kerja excel untuk menjadi rekap stok. Pengerjaan merekap memerlukan waktu kurang lebih selama 30 menit. Dengan Sumber Daya Manusia (SDM) yang terbatas dan pekerjaan yang dikerjakan secara konvensional, maka perlu adanya inovasi sistem informasi khususnya pada

pencatatan stok bahan makanan kering yang dikerjakan setiap hari dan perlu rekap laporan setiap bulan.

Berdasarkan kajian diatas, ditemukan bahwa terbatasnya jumlah SDM gizi dan pencatatan stok secara konvensional yang memakan waktu cukup lama, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan membuat aplikasi e-stok pencatatan stok bahan makanan kering untuk menunjang pelayanan gizi berbasis website dan dapat diketahui pengaruh setelah penerapan aplikasi terhadap efektivitas dalam pencatatan stok bahan makanan kering.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah mengenai “Adakah pengaruh penerapan aplikasi e-stok terhadap efektivitas pencatatan stok bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Ki Ageng Selo Kabupaten Grobogan?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh penerapan aplikasi e-stok terhadap efektivitas pencatatan stok bahan makanan kering.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya waktu dan biaya pencatatan stok bahan makanan kering sebelum penerapan aplikasi e-stok.
- b. Diketuainya waktu dan biaya pencatatan stok bahan makanan kering sesudah penerapan aplikasi e-stok.

- c. Diketuinya pengaruh penerapan aplikasi e-stok terhadap efektivitas waktu dan biaya dalam pencatatan bahan makanan kering.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 342 Tahun 2020 tentang Standar Profesi Nutrisionis adalah penyelenggaraan makanan (*food service*) khususnya pemanfaatan teknologi informasi dengan penerapan aplikasi e-stok yang meliputi:

1. Lingkup materi atau kompetensi

Materi di bidang penyelenggaraan makanan (*food service*) dengan kompetensi mampu memanfaatkan teknologi informasi dalam bidang penyelenggaraan makanan pada pencatatan dan pelaporan penyimpanan stok bahan makanan kering.

2. Lingkup sasaran

Sasaran pada penelitian ini adalah karyawan Instalasi Gizi RSUD Ki Ageng Selo Kabupaten Grobogan sebanyak 12 orang meliputi ahli gizi dan petugas dapur.

3. Lingkup tempat

Tempat atau lokasi pelaksanaan penelitian ini adalah di Instalasi Gizi RSUD Ki Ageng Selo Kabupaten Grobogan.

4. Lingkup waktu

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2024 - Mei 2025.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pengembangan teori di bidang sistem informasi manajemen pada sektor Kesehatan meliputi teori mengenai penerimaan teknologi informasi, efisiensi operasional, serta pengelolaan stok berbasis digital di pelayanan gizi.

2. Manfaat Praktik

1. Bagi Petugas Gizi

Sebagai media alternatif dalam kegiatan pencatatan stok bahan makanan kering berbasis website.

2. Bagi Instalasi Gizi RSUD Ki Ageng Selo Kabupaten Grobogan

Diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dalam pelayanan gizi dan dapat digunakan secara berkelanjutan.

3. Bagi Institusi Pendidikan Tinggi Vokasi Gizi

Sebagai bahan referensi pengembangan kurikulum serta sebagai bahan ajar yang relevan dengan kebutuhan digitalisasi untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa dalam penggunaan teknologi informasi pada kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit.

4. Bagi Pembaca atau Peneliti lain

Sebagai bahan referensi dan pembanding dengan penelitian serupa pada pengembangan penelitian selanjutnya yang

berkaitan dengan pemanfaatan teknologi informasi dalam kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit.

5. Bagi Peneliti Sendiri

Mengasah wawasan dan keterampilan peneliti dalam penerapan teknologi informasi pada kegiatan pencatatan bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUD Ki Ageng Selo Kabupaten Grobogan

F. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian ini berdasarkan pada penelitian terdahulu yang memiliki kesamaan. Penelitian terkait yang hampir sama.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Topik/Judul Penelitian	Referensi/Sumber Penelitian	Persamaan Penelitian	Perbedaan Penelitian
1.	Sistem Informasi Manajemen Berbasis Komputer Untuk Meningkatkan Efisiensi Penyelenggaraan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. H. M. Anwar Makkatutu Bantaeng	Rahmi, N., Imbaruddin, A., & Kamariah, N. (2023). Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Kreatif, 1(3), 238–261.	Produk yang dihasilkan yaitu aplikasi berbasis website dan desain penelitian yaitu <i>quasi experimental</i> .	Lokasi penelitian yaitu Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. H. M. Anwar Makkatutu Bantaeng sedangkan penelitian kali ini di RSUD Ki Ageng Selo Kabupaten Grobogan serta fitur aplikasi yaitu pada penelitian ini hanya untuk pencatatan stok bahan makanan kering.

No	Topik/Judul Penelitian	Referensi/Sumber Penelitian	Persamaan Penelitian	Perbedaan Penelitian
2.	Pengembangan Aplikasi Manajemen Pelayanan Gizi Rumah Sakit Berbasis Komputer dalam Upaya Meningkatkan Efektifitas Pendayagunaan Tenaga Pelaksana Gizi di RS Sanglah Denpasar	Nursanyoto, H. (2023). Temu Ilmiah Nasional Persagi, 1.	Produk yang dihasilkan yaitu aplikasi pada sistem penyelenggara an makanan.	Lokasi penelitian yaitu RS Sanglah Denpasar sedangkan penelitian kali ini di RSUD Ki Ageng Selo Kabupaten Grobogan. Dan fitur aplikasi pada penelitian ini yaitu hanya untuk fitur pencatatan bahan makanan kering.
3.	Perbedaan Efektivitas Aplikasi E-Comstock dengan Comstock Konvensional	Ramadhani, N. S. (2021). Skripsi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.	Produk yang dihasilkan yaitu pengembangan aplikasi pada sistem penyelenggara an makanan dan desain penelitian yaitu <i>quasi experimental</i> .	Lokasi penelitian dan fitur aplikasi yaitu Comstock sedangkan penelitian ini untuk pencatatan bahan makanan kering.
4.	Efektivitas Penggunaan Website pada Ibu Nifas sebagai Inovasi Baru Media Edukasi Gizi tentang Pemberian Makanan Bayi dan Anak di Ruang Rawat Inap Peristi RSUD Sidoarjo	Astutik, P., Rohmawati, R. I., & Sulistyowati, P. (2021). Cakrawala: Jurnal Litbang Kebijakan, 15(1), 70-79.	Produk yang dihasilkan yaitu website	Sasaran, Lokasi penelitian, dan fitur website tidak untuk penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Penelitian yang akan dilakukan penulis belum pernah dilakukan oleh peneliti sebelumnya.

G. Produk yang Dihasilkan

1. Nama Produk : E-Stok (Elektronik Stok)
2. Spesifikasi :
 - a. Berisi tentang jenis, jumlah stok dan laporan pencatatan bahan makanan kering.
 - b. Dapat dibuka melalui *smartphone* maupun komputer dan dapat diakses dimana saja dengan menggunakan link website.
 - c. Memerlukan jaringan internet.
3. Fungsi : Sebagai alat pencatatan stok bahan makanan kering.



Gambar 1. Tampilan awal produk