

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Rumah sakit merupakan salah satu sub system dari sebuah system pelayanan kesehatan nasional secara menyeluruh. Selain itu rumah sakit juga merupakan sebuah industry jasa yang berfungsi untuk memenuhi salah satu kebutuhan primer manusia, baik sebagai individu, masyarakat atau bangsa secara keseluruhan guna meningkatkan derajat hidup yang utama yaitu kesehatan.⁽¹⁾

Dalam menyelenggarakan fungsinya maka Rumah Sakit menyelenggarakan kegiatan pelayanan medis, pelayanan dan asuhan keperawatan, pelayanan penunjang medis dan nonmedis, pelayanan kesehatan masyarakat dan rujukan, pendidikan, penelitian dan pengembangan, administrasi umum dan keuangan.⁽²⁾

Pelayanan gizi di Rumah Sakit merupakan salah satu bagian yang menunjang sistem manajemen pelayanan kesehatan di rumah sakit dalam melayani pasien. Makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi sudah diperhitungkan jumlah dan nilai gizinya, dan harus dihabiskan agar penyembuhannya dapat berjalan sesuai dengan tujuan.⁽³⁾

Rumah Sakit Permata Medika kota Semarang adalah Rumah Sakit Tipe C yang sudah menyelenggarakan fungsinya sebagai rumah sakit. Kegiatan penyelenggaraan salah satunya adalah kegiatan penunjang medis yang didukung dengan adanya Instalasi Gizi. Kegiatan

pelayanan gizi di Instalasi Gizi yang dilakukan meliputi pengadaan atau penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, pelayanan konsultasi gizi, penelitian dan pengembangan gizi terapan.

Salah satu kegiatan manajemen logistik dalam penyelenggaraan makanan Instalasi Gizi di Rumah Sakit Permata Medika untuk konsumen adalah perencanaan persediaan makanan. Perencanaan bahan makanan dilakukan agar jumlah persediaan bahan makanan dapat efisien dan efektif, mendukung kelancaran proses produksi rumah sakit.⁽⁴⁾

Perencanaan dalam persediaan bahan makanan di Rumah Sakit tidak terlepas dari kebutuhan makanan yang dibutuhkan oleh pasien. Untuk menghasilkan makanan yang mengandung gizi dan memenuhi syarat kesehatan bagi pasien yang ada di rumah sakit, maka diperlukan perencanaan bahan makanan yang baik untuk menyediakan bahan makanan baru serta *fresh* yang sesuai dengan standar kesehatan di instalasi gizi rumah sakit. Apabila fungsi manajemen logistik dalam perencanaan persediaan bahan makanan belum berjalan baik maka akan terjadi *out of stock* dan *over stock*.

Out of stock dan *over stock* bahan makanan disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya adalah faktor perencanaan dalam memperhitungkan kebutuhan bahan makanan yang akan disediakan yang kurang baik sehingga terjadi *out of stock* dan *over stock* pada bahan makanan. Sehingga perlu diketahui faktor-faktor apa sajakah yang

mempengaruhi dalam perencanaan persediaan bahan makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan di gudang logistik Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Medika pada bulan November tahun 2015 didapat bahan makanan yaitu bahan makanan kering mengalami *over stock* sehingga banyak mengalami sisa misalnya minuman instan, snack, bumbu, makanan pokok. Selain bahan makanan kering terdapat bahan makanan basah yang mengalami sisa seperti sayur wortel, karena mengalami sisa terkadang sayur wortel mengalami pembusukan. Dari hasil wawancara didapat pula terdapat pula stock yang sudah tidak layak digunakan seperti susu bubuk yang sudah dibuka dan mengalami penggumpalan sehingga tidak baik untuk digunakan kembali.

Selain itu, pada laporan posisi stock 3 bulan terakhir dari Instalasi Gizi Rumah Sakit permata Medika didapat setiap bulan mengalami *over stock* bahan makanan yang banyak, contohnya seperti pada laporan bulan Juli 2015 santan instan tersisa 100 bungkus, dan bulan Agustus 2015 kacang hijau tersisa sebanyak 12 kg dan gula tersisa sebanyak 9 kg.

Hal ini sering terjadi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Medika. Seharusnya hal ini bisa di cegah dengan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi dalam proses perencanaan persediaan bahan makanan. Maka diperlukan “ Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perencanaan Persediaan Bahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Medika Kota Semarang Tahun 2015 “

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang yang ada, dapat dirumuskan “ Faktor- faktor apa yang mempengaruhi dalam perencanaan persediaan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Permata Medika Semarang tahun 2015?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan persediaan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Permata Medika Semarang tahun 2015

2. Tujuan Khusus

- a. Menjelaskan Sumber Daya Manusia dalam proses perencanaan persediaan bahan makanan di RS Permata Medika
- b. Menjelaskan Prosedur dan Kebijakan dalam proses perencanaan persediaan bahan makanan di RS Permata Medika
- c. Menjelaskan Metode dalam proses perencanaan persediaan bahan makanan di RS Permata Medika

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Keilmuan

Penelitian ini dapat dijadikan pengetahuan baru serta menambah wawasan di bidang ilmu kesehatan masyarakat khususnya manajemen kesehatan.

2. Bagi Instansi

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai pedoman khususnya Rumah Sakit Permata Medika untuk mengetahui faktor - faktor yang mempengaruhi perencanaan pengadaan bahan makanan di Rumah Sakit.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai gambaran yang dapat digunakan untuk referensi atau acuan untuk menggunakan layanan kesehatan di rumah sakit.

E. Keaslian Penulisan

Tabel 1.1
Keaslian Penulisan

No	Nama Peneliti	Judul	Metode Penelitian	Hasil
1	Margareta murniati	Analisis pengaruh manajemen pelayanan gizi terhadap sisa makanan biasa pasien	Rancangan cross sectional dan pendekatan kuantitatif kualitatif	Manajemen pelayanan gizi yang berpengaruh terhadap sisa makanan biasa pasien rawat inap adalah implementasi pelayanan gizi. Meliputi besar porsi, ketepatan waktu hidangan pagi,

No	Nama Peneliti	Judul	Metode Penelitian	Hasil
2	Jusniati Jufri	rawat inap di Rumah sakit Umum Haji Surabaya tahun 2008 Manajemen pengelolaan makanan di Rumah Sakit Umum Lanto DG. Pasewang Kabupaten Jeneponto tahun 2012	Analisis kualitatif dengan tringulasi	kelengkapan piranti makan dan penyuluhan pada sore hari manajemen pengelolaan makanan berdasarkan perencanaan anggaran menggunakan pembiayaan secara langsung, perencanaan menu dilakukan secara tim dengan mengacu pada siklus menu 10 hari, perhitungankebutuhan bahan makanan dilakukan per hari dengan berdasar kepada jumlah pasien per hari
3	Siti Nur Jayani	Faktor penyebab stagnant dan stockout bahan makanan kering di instalasi gizi di RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya tahun 2013	Kuantitatif cross sectional	Perencanaan belum dilaksanakan secara efektif karena masih terdapat stagnant dan stockout bahan makanan kering di Unit Logistik Instalasi Gizi RSUD BDH Kota Surabaya

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian-penelitian sebelumnya di atas terletak pada judul, hasil dan metode yang di gunakan. Penelitian ini akan menggunakan jenis penelitian kualitatif grounded theory. Sedangkan untuk penelitian sebelumnya menggunakan metode rancangan cross sectional dan pendekatan kuantitatif kualitatif, Analisis kualitatif dengan tringulasi, Kuantitatif cross sectional.

F. Lingkup Penelitian

1. Lingkup Keilmuan

Penelitian ini merupakan penelitian di Ilmu Kesehatan Masyarakat khususnya Ilmu Manajemen Kesehatan

2. Lingkup Materi

Materi dalam penelitian ini adalah Manajemen Logistik Rumah Sakit khususnya Instalasi Gizi

3. Lingkup Lokasi

Lingkup pada penelitian ini adalah di Rumah Sakit Permata Medika kota Semarang

4. Lingkup Metode

Penelitian ini menggunakan metode observasional dan wawancara mendalam

5. Lingkup Objek

Objek atau sasaran adalah petugas di Instalasi Gizi Rumah Sakit Permata Medika kota Semarang

6. Lingkup Waktu

Penelitian dilaksanakan bulan November 2015 - Januari 2016