

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sistem komputer kini sudah banyak digunakan, terutama sebagai pengganti sistem yang sebelumnya hanya dilakukan secara manual. Hal ini dikarenakan sistem komputer memberikan banyak kemudahan, baik dalam kecepatan, maupun keamanan dari tiap aktivitas yang dilakukan di dalam sistem, seperti memproses dan mengirimkan data penting.

Persediaan merupakan aspek yang juga penting bagi perusahaan. Hal ini membuat manajemen persediaan menjadi salah satu hal utama agar setiap barang dapat dimanfaatkan secara optimal dan tidak menimbulkan kerugian signifikan karena persediaan yang terbuang percuma.

Ini juga penting bagi instansi gizi pada RSUP DR. M. Djamil Padang, mengingat mereka memiliki tugas untuk mempersiapkan makanan bagi para pasien. Jadi mereka perlu mengatur pengampunan bahan makanan sebaik mungkin, sehingga tidak ada bahan yang mubazir. Oleh karena itu, sistem manajemen persediaan sudah diperlakukan di instansi ini. Hanya saja masih dilakukan dengan pencatatan secara terpisah dari setiap bagian staf dalam instansi gizi dengan menggunakan program pengolah angka *Microsoft Excel*. Meskipun bekerja dengan cukup baik, sistem ini masih memiliki beberapa kekurangan. Seperti waktu penghimpunan data yang cukup lama karena masih dilakukan dengan pengetikan datum satu persatu, dan ini penting untuk diperhatikan mengingat data bahan makanan selalu dirangkum secara rutin (terutama untuk data jenis bahan

makanan basah yang dilakukan setiap hari). Selain itu, karena seluruh data dimasukkan ke dalam komputer yang berbeda, ada peluang munculnya perbedaan data yang tersimpan dari setiap komputer tersebut karena data di dalamnya tidak tersinkron satu sama lain, sehingga instalasi harus kembali melakukan pengecekan ulang untuk memastikan mana data yang benar dan paling baru (most recent).

Oleh karena itu, penyusun memilih judul “PEMBUATAN SISTEM PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN PADA INSTALASI GIZI DI RSUP DR. M. DJAMIL PADANG” dengan tujuan untuk membangun sistem persediaan baru, yang akan mengatasi kekurangan-kekurangan di sistem yang lama dan membantu instalasi gizi melakukan aktivitas seperti memasukkan (*input*) data bahan makanan dan membuat laporan berdasarkan data tersebut dengan lebih efisien.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis merumuskan masalah-masalah sebagai berikut:

- 1 Apakah pembuatan sistem persediaan dapat membantu mempermudah kinerja Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang?
- 2 Bagaimana cara mengoptimalkan kinerja Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang dalam penghitungan dan pengaturan persediaan bahan makanan?
- 3 Bagaimana cara mengubah sistem persediaan Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang ke dalam bentuk yang lebih terkomputerisasi, serta lebih efektif dan efisien?

- 4 Bagaimana cara menghubungkan komputer-komputer di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang ke dalam satu sistem yang saling terhubung satu sama lain, sehingga mempermudah dan mempercepat pembuatan laporan dan *backup*?

1.3 Hipotesis Penelitian

Hipotesis awal penulis dalam penelitian ini adalah:

- 1 Sistem penginputan data yang sedang berjalan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang dapat dirancang dan diubah ke bentuk sistem persediaan yang lebih terkomputerisasi,
- 2 Sistem persediaan bahan makanan yang dibuat mampu memudahkan Instalasi Gizi dalam penginputan data permintaan, masuk, dan keluar bahan, serta meningkatkan akurasi penghitungan bahan dan harga bahan dan mengurangi potensi kesalahan *input* karena *human error*,
- 3 Sistem persediaan bahan makanan dapat dihubungkan ke komputer-komputer Instalasi Gizi untuk mempercepat pembuatan laporan transaksi dan pemakaian bahan,
- 4 Sistem persediaan bahan makanan dapat membantu Instalasi Gizi dalam pembuatan *file* laporan dan *backup* secara lebih konsisten.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian dan pembuatan sistem ini adalah:

- 1 Memperbaharui sistem persediaan untuk mengoptimalkan kinerja Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang dalam perhitungan dan pengaturan persediaan bahan makanan, dan pengambilan keputusan dalam permintaan bahan ke pihak rekanan,
- 2 Merancang dan membuat sistem informasi persediaan berbasis *web* untuk Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang berdasarkan sistem penginputan yang sedang berjalan,
- 3 Membuat sistem persediaan bahan makanan yang memudahkan dan mempercepat Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang dalam membuat laporan masuk dan keluarnya persediaan dalam kurun waktu tertentu.

1.5 Batasan Masalah

Untuk memberikan fokus yang lebih baik, penyusun telah menentukan batasan-batasan dalam penelitian ini, yaitu:

- 1 Penelitian hanya berfokus kepada pembuatan sistem persediaan di Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang,
- 2 Sistem ini hanya digunakan untuk memasukkan, menghitung, dan menyusun permintaan bahan makanan basah dan kering yang masuk dan keluar. Sistem ini juga hanya dapat digunakan untuk pembuatan laporan-laporan tertentu; yaitu laporan permintaan bahan ke penyalur, laporan pemakaian bulanan, dan laporan bahan yang masuk dan keluar.

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini dan sistem yang dibangun dalam penelitian ini adalah:

- 1 Membantu mempercepat dan memudahkan kinerja bagian *inventory* dari Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil Padang dalam segi penghitungan, perangkuman, permintaan, dan pelaporan arus bahan makanan,
- 2 Membantu menjaga data persediaan yang tersimpan dalam sistem agar selalu tersinkron dan aman, sehingga mempermudah kinerja sistem dan mengurangi risiko data yang rancu dan berpotensi mengacaukan penghitungan *inventory*.

1.7 Tinjauan Umum Penelitian

1.7.1 Pemaparan Singkat Instalasi Gizi RSUP dr. M. Djamil Padang

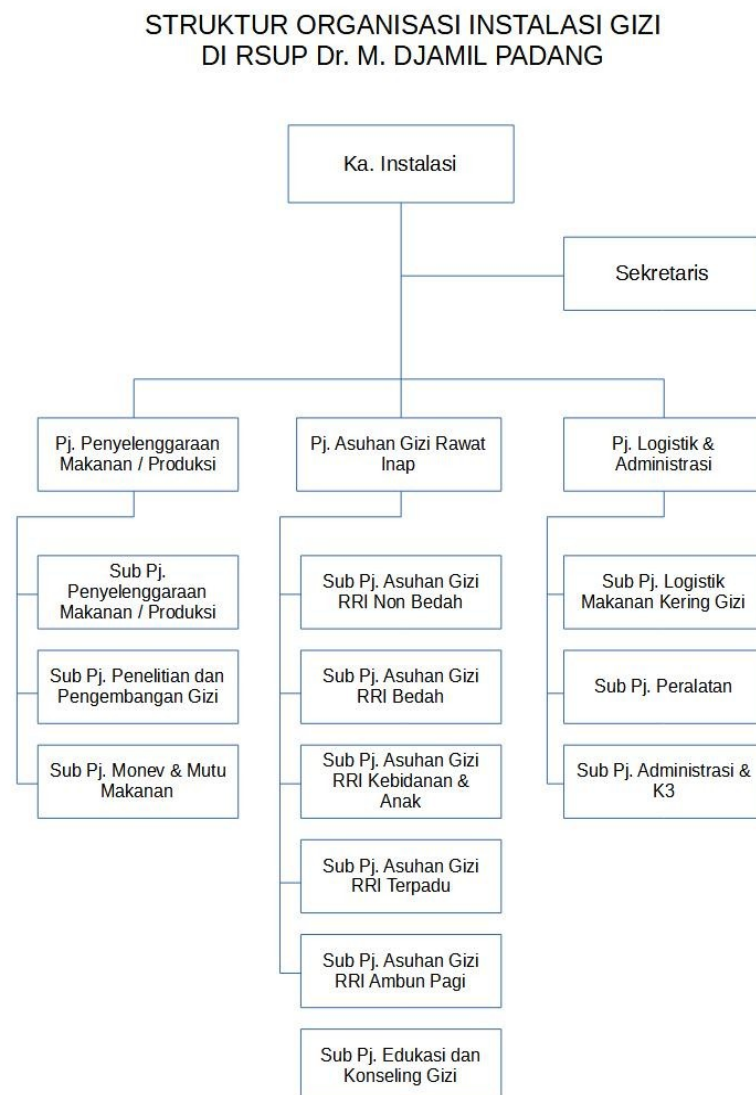
Instalasi Gizi RSUP dr. M. Djamil Padang dibangun sebagai fasilitas yang menangani kegiatan gizi di RSUP dr. M. Djamil Padang. Aktivitas ini meliputi 4 (empat) kegiatan, yaitu pengadaan/pelayanan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, penyuluhan dan konsultasi/konseling gizi, serta penelitian dan pengembangan gizi terapan.

Instalasi Gizi berfungsi untuk menyediakan asupan gizi yang seimbang sesuai dengan diet yang dijalani setiap pasien serta memastikan seluruh makanan siap disajikan dalam keadaan higienis. Selain itu instalasi ini juga mengatur jumlah bahan makanan yang masuk dan diolah agar tidak ada bahan makanan

yang terbuang percuma dan menghindari timbulnya kelebihan pembelian (*overspend*).

1.7.2 Struktur Organisasi

Berikut adalah struktur organisasi dari Instalasi Gizi di RSUP dr. M. Djamil Padang.



Gambar 1.1 Struktur Organisasi Instalasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil, Padang

1.7.3 Pembagian Tugas dan Tanggung Jawab

A. Kepala Instalasi

Kepala Instalasi Gizi adalah penanggung jawab umum organisasi unit pelayanan gizi. Beliau bertugas membantu Direktur Umum, SDM dan Pendidikan dalam Pelayanan Pasien.

Tugas dan Fungsi Kepala Instalasi Gizi adalah:

1. Menyusun perencanaan pelayanan gizi
2. Menyusun rencana evaluasi pelayanan gizi
3. Melakukan pengawasan dan pengendalian
4. Melaksanakan pemantauan
5. Melaksanakan pengkajian data kasus
6. Melaksanakan penelitian dan pengembangan
7. Bertanggung jawab memberikan konsultasi kepada pasien yang berdiet khusus
8. Pengawasan dan pengendalian dalam penyelenggaraan pelayanan gizi hingga pelaporan bulanan serta tahunan gizi

B. Sekretaris

Sekretaris Instalasi Gizi bertugas membantu kelancaran kegiatan pelayanan gizi dan bertanggung jawab kepada Kepala Instalasi Gizi.

Tugas dan fungsi Sekretaris adalah sebagai berikut:

1. Membantu Kepala Instalasi Gizi dalam memberikan pelayanan *administrasi* dan kesekretariatan secara menyeluruh

2. Membantu Kepala Instalasi Gizi dalam melaksanakan perencanaan, pelaksanaan, pengawasan dan evaluasi dalam ruang lingkup instalasi gizi
3. Membantu Kepala Instalasi Gizi dan bekerja sama dengan Penanggung Jawab (PJ)/Sub PJ/Staf dalam merencanakan, melaksanakan pengembangan pelayanan gizi
4. Melakukan analisa laporan ketenagaan, fasilitas, peralatan dan kegiatan pelayanan gizi yang dibuat oleh Penanggung Jawab dalam ruang lingkup Instalasi Gizi dan meneruskannya kepada Kepala Instalasi Gizi
5. Memberikan informasi yang berkaitan dengan kebijakan RS, kebijakan Instalasi Gizi pada penanggung jawab (PJ)/Sub PJ dan pada semua staf/karyawan yang ada dalam ruang lingkup instalasi gizi.

C. Penanggung Jawab Penyelenggaraan Makanan/Produksi

Penanggung jawab Penyelenggaraan Makanan/Produksi berfungsi menjalankan tugas yang berhubungan dengan penyelenggaraan makanan atau produksi. Tim Pj (penanggung jawab) pada bagian ini dibagi dalam 3 sub Pj, yaitu Penyelenggaraan Makanan/Produksi, Penelitian dan Pengembangan Gizi, dan Monev (Monitoring dan Evaluasi) & Mutu Makanan.

Sub Pj Penyelenggaraan Makanan/Produksi bertugas mengatur penyediaan bahan dan jalannya pengolahan bahan makanan. Sub Pj Penelitian dan Pengembangan Gizi bertugas untuk meneliti dan mengembangkan gizi terapan untuk membantu menghadapi masalah yang kompleks, seperti diet untuk penyakit khusus dan meningkatkan efisiensi pengolahan makanan. Sedangkan Sub Pj

Monev (Monitoring dan Evaluasi) & Mutu Makanan bertugas memonitor dan mengevaluasi kegiatan penyediaan makanan dan mutu makanan yang diolah di Instalasi Gizi.

D. Penanggung Jawab Asuhan Gizi Rawat Inap

Penanggung jawab Asuhan Gizi Rawat Inap bertugas sebagai pemberi asuhan gizi di ruang rawat inap dan mengawasi dan mengendalikan proses penyajian makanan di ruang rawat inap. Bagian ini dibagi lagi ke enam Sub Pj. sesuai dengan tempat ruang penugasan masing-masing penanggung jawab. Lima sub Pj. ditempatkan di ruang rawat inap (RRI) masing-masing, yakni RRI Non-Bedah, Bedah, Kebidanan & Anak, Terpadu, atau Ambun Pagi. Sedangkan bagian Edukasi dan Konseling Gizi tidak termasuk dalam ruang rawat inap, melainkan bagian khusus konsultasi dan konseling pasien mengenai diet yang sedang mereka jalani.

E. Penanggungjawab Logistik & Administrasi

Penanggung jawab Logistik & Administrasi dibagi ke dalam 3 sub penanggung jawab.

Sub Pj Logistik Makanan Kering Gizi bertugas mengatur pembelian dan penyediaan makanan kering yang akan menjadi bahan untuk pengolahan makanan di dapur instalasi. Kemudian Sub Pj Peralatan, berfungsi untuk mengatur logistik peralatan masak dapur instalasi dan alat-alat lain yang berada di ruang lingkup instalasi gizi. Sedangkan Sub Pj Administrasi & K3 memiliki tugas untuk

mengatur *administrasi* di instalasi dan logistik peralatan-peralatan yang menyangkut aspek K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja).