

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan/gizi merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari pengadaan bahan hingga penyajian makanan. Salah satu kegiatan penyelenggaraan makanan yaitu pengadaan dan penyimpanan bahan makanan (Simbolon, 2021). Pengadaan bahan makanan adalah suatu kegiatan menyediakan bahan-bahan makanan sesuai dengan kebutuhan. Pengadaan bahan makanan meliputi perencanaan menu, perhitungan kebutuhan bahan makanan, pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan. Bahan makanan di rumah sakit terdiri dari bahan makanan kering dan bahan makanan basah (Rahmawati, 2020).

Manajemen dalam persediaan bahan makanan sangat penting karena pengadaan persediaan (*inventory*) merupakan serangkaian kebijaksanaan dan pengendalian yang memonitor tingkat persediaan dan menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga. Sistem ini bertujuan menetapkan dan menjamin tersedianya sumber daya yang tepat dalam kuantitas, waktu, jenis dan kualitas yang tepat serta meminimalkan biaya total melalui pemesanan yang optimal (Silitonga et al., 2015).

Penelitian yang dilakukan oleh Rahmawati (2020) di Rumah Sakit Dr. H. Marzuki Mahdi Bogor bahwa pengadaan bahan makanan melalui perencanaan kebutuhan bahan makanan dibuat oleh kepala unit perbekalan berdasarkan menu, jumlah pasien dan standar porsi kemudian menghitung

jumlah bahan makanan satu periode serta menghitung anggaran yang dibutuhkan. Salah satu metode yang digunakan untuk menghitung pengadaan bahan makanan dengan menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ).

Hasil penelitian yang telah dilakukan Silitonga et al. (2015) di Rumah Sakit Umum Daerah Kota Dumai diperoleh bahwa biaya total per tahun untuk pengadaan bahan makanan kering sebelum dilakukan nya perhitungan EOQ sangat besar yaitu Rp. 286.595.517, sedangkan sesudah EOQ Rp. 102.450.739,91. Hal ini mengoptimalkan nilai investasi persediaan bahan makanan kering di RSUD Kota Dumai sebesar Rp. 184.144.777,09.

Penelitian ini dilakukan di RSUP H Adam Malik Medan. Berdasarkan data yang diperoleh dari bagian Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan periode Januari 2022– Desember 2022, dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 1.1. Perbandingan Nilai Belanja Bahan Makanan Kering (BMK) Terhadap Total Anggaran Gizi (TAG) Dan Total Stok Akhir BMK (TSA) RSUP H Adam Malik Medan

Bulan (2022)	Belanja BMK (Rp)	Belanja Instalasi Gizi/ BIG (Rp)	Ratio BMK/BIG (%)	Total Stok Akhir (Rp.)	Ratio TSA/BMK (%)
Januari	32.994.040	344.431.256	9,6%	16.538.421	50,13%
Februari	230.819.163	514.466.865	44,9%	112.325.125	48,66%
Maret	540.881.313	826.698.138	65,4%	312.546.328	57,78%
April	2.063.157	278.899.605	0,7%	214.325	10,39%
Mei	255.803.435	546.741.176	46,8%	152.364.254	59,56%
Juni	234.486.348	547.961.563	42,8%	92.132.512	39,29%
Juli	177.031.012	504.223.795	35,1%	103.532.159	58,48%
Agustus	356.306.866	661.889.025	53,8%	113.156.850	31,76%
September	159.017.818	488.084.916	32,6%	59.258.325	37,26%
Oktober	276.258.004	637.796.271	43,3%	76.216.595	27,59%
November	274.872.651	454.694.841	60,5%	125.321.236	45,59%
Desember	838.743.512	1.546.239.303	54,2%	324.792.123	38,72%
Jumlah	3.379.277.317	7.352.126.754	40,8%	1.488.396.253	42,10%
Rata-rata	281.606.443	612.677.229		124.033.021	

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa jumlah belanja Bahan Makanan Kering dalam satu tahun sebanyak Rp.3.379.277.317.- atau rata-rata per bulan sebanyak Rp.281.606.443.- sedangkan belanja untuk instalasi gizi (BIG) secara keseluruhan sebanyak Rp.7.352.126.754.- atau rata-rata per bulan Rp.612.677.229.-, atau ratio BMK dengan BIG sebesar 40,8%.

Selain itu total stok akhir BMK di Instalasi Gizi RSUP H. Adam Malik Medan sebesar Rp.1.488.396.253.- atau rata-rata per bulan sebesar Rp.124.033.021.- dan secara persentase sebesar 42,10%. Terlihat masih tingginya stok akhir bahan makanan kering untuk Tahun Anggaran 2022. Besaran nilai rupiah Total Stok Akhir (TSA) menunjukkan gambaran terjadinya anggaran yang digunakan tidak efisiensi, karena dana tersebut dapat digunakan atau dimanfaatkan untuk kebutuhan lainnya dalam mendukung operasional RSUP H. Adam Malik Medan. Perencanaan logistik bahan makanan sebagai bagian dari manajemen logistik RSUP H. Adam Malik Medan memiliki peran yang penting dalam upaya efisiensi dan efektifitas RSUP H. Adam Malik Medan, karena perencanaan yang dilakukan secara tepat sesuai dengan kebutuhan berdampak positif pada efisiensi biaya RSUP H. Adam Malik Medan secara keseluruhan.

Berkaitan dengan hal tersebut peneliti mengambil judul “Analisis Model Pengadaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan EOQ (*Economic Order Quantity*) pada Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang didapat dari latar belakang di atas adalah bagaimana model pengadaan bahan makanan kering berdasarkan EOQ (*Economic Order Quantity*) pada Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis model pengadaan bahan makanan kering berdasarkan *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui bahan makanan kering berdasarkan jenis bahan makanan kering, jumlah bahan makanan kering, harga bahan makanan kering di Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan.
- b. Untuk mengetahui biaya penyimpanan di Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan.
- c. Untuk menganalisis ABC (*Activity Base Cost*) bahan makanan kering berdasarkan urutan penggunaan dan pemakaian anggaran di Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan.
- d. Untuk membuat model pengadaan bahan makanan kering berdasarkan *Economic Order Quantity* (EOQ) di Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan.
- e. Untuk mengetahui *Turn Over Ratio* (TOR) di Instalasi Gizi RSUP H Adam Malik Medan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, informasi, pengalaman, dan keterampilan bagi peneliti tentang pengadaan logistik bahan makanan kering di rumah sakit dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4.2 Bagi Rumah Sakit

Diharapkan dengan dilakukannya penelitian ini, akan memberikan informasi dan masukan pihak RSUP H. Adam Malik Medan khususnya Instalasi Gizi dalam meningkatkan efisiensi pengadaan bahan makanan kering.

1.4.3 Bagi Institusi

Diharapkan dapat menjadi perbandingan atau referensi ilmu pengetahuan bagi mahasiswa Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat Universitas Prima Indonesia.