

**SKRIPSI**



**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN  
MAKANAN DI UNIT LOGISTIK GIZI RUMAH SAKIT UMUM  
KOTA TANGERANG SELATAN TAHUN 2018**

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat**

**OLEH  
DINI RIZKY APRIANI  
1405015038**

**PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA  
JAKARTA  
2018**

## PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi dengan judul “**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018**” merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tata cara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata di kemudian hari skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka.

Jakarta, 30 Oktober 2018



Dini Rizky Apriani

1405015038

## PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

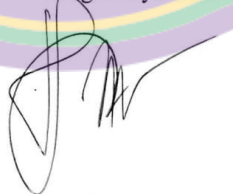
Nama : Dini Rizky Apriani  
NIM : 1405015038  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Fakultas : Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan  
Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Prof. D. R. HAMKA **Hak Bebas Royalty Noneklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*)** atas skripsi saya yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018” beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. D. R. HAMKA berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/ pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 30 Oktober 2018

Yang menyatakan

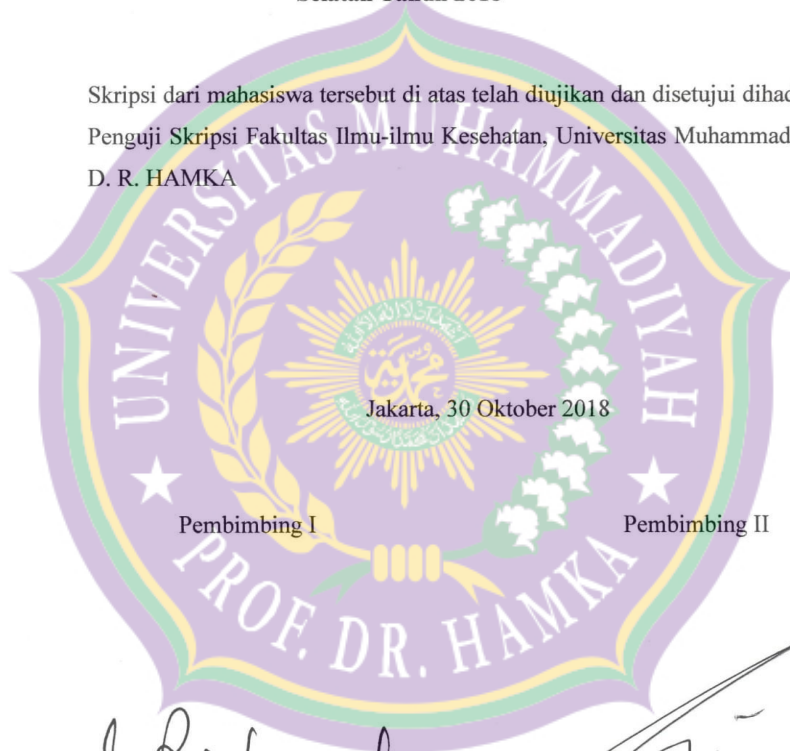


( Dini Rizky Apriani )

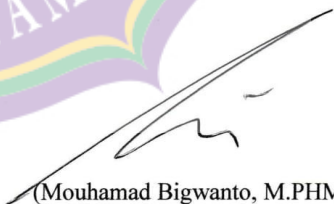
## PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Dini Rizky Apriani  
NIM : 1405015038  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Judul Skripsi : **“Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018”**

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah diujikan dan disetujui dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. D. R. HAMKA



  
(Dr. Emma Rachmawati Dra, M.Kes)

  
(Mouhamad Bigwanto, M.PHM)

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Dini Rizky Apriani  
NIM : 1405015038  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Judul Skripsi : **“Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018”**

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat pada program studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. D. R. HAMKA.

Jakarta, 13 September 2018

### TIM PENGUJI

Pembimbing I : Dr. Emma Rachmawati Dra, M.Kes

Penguji I : Retno Mardhiati, SKM, M.Kes

Penguji II : Nur Asiah, SKM, MKM



Handwritten signatures of the examiners: Dr. Emma Rachmawati Dra, Retno Mardhiati, and Nur Asiah.

## RIWAYAT HIDUP



### Identitas Pribadi

Nama : Dini Rizky Apriani  
Jenis Kelamin : Perempuan  
TTL : Kuningan, 13 April 2018  
Alamat : Jalan Gunung Galunggung Blok E 5 No. 9 RT 001/ RW  
015 Cengkareng, Jakarta Barat  
Agama : Islam  
No. Tlp : 082213088042  
E-mail : [dinirapriani@gmail.com](mailto:dinirapriani@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan

2014 – sekarang : Manajemen Rumah Sakit, Kesehatan Masyarakat,  
Universitas Prof. D. R. HAMKA, Jakarta  
2012 – 2014 : SMA Negeri 96 Jakarta Barat  
2010 – 2012 : SMP Negeri 248 Jakarta Barat  
2005 – 2010 : SDN 17 Cengkareng Timur  
2004 – 2005 : TK Harapan Ibu Jakarta Barat

## KATA PENGANTAR

*Assalamualaikum Wr. Wb.*

Segala puji bagi Allah SWT yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penyusunan skripsi di Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018 ini dapat diselesaikan. Sholawat dan salam tidak lupa penulis sampaikan kepada baginda Rasulullah Muhammad SAW yang membawa umatnya ke jalan yang diridhoi oleh Allah SWT.

Skripsi ini merupakan syarat mahasiswa semester VIII Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Prof. D. R. HAMKA untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat. Dengan pengetahuan, pengarahan dan bimbingan yang diperoleh selama perkuliahan, penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul **“Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018”**.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua tercinta, Bapak Anton Hermawan dan Mama Iin Zahrani yang telah memberi dukungan materil dan nonmaterial, memberi semangat, motivasi, perhatian, kasih sayang serta doa yang selalu terucap untuk anaknya.
2. Ibu Oni Linda SKM, M.Kes, sebagai Dekan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Prof. D. R. HAMKA.
3. Ibu Dr. Sarah Handayani SKM, M.Kes, sebagai Kaprodi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Prof. D. R. HAMKA.
4. Ibu Dr. Emma Rachmawati Dra, M.Kes, sebagai dosen pembimbing pertama saya yang telah memberikan arahan dan bimbingannya.
5. Bapak Mouhamad Bigwanto M.PHM, sebagai dosen pembimbing kedua saya yang telah memberikan arahan dan bimbingannya.
6. Ibu Evindiyah Prita Dewi SKM, MARS, sebagai dosen pembimbing akadeik saya serta pembimbing pribadi saya yang memberikan saya ilmu yang sangat banyak dalam penyusunan skripsi ini.

7. Bapak dr. Suhara Manulang M.Kes, sebagai Direktur Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan.
8. Ibu Ummi, sebagai pihak Diklat Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan yang memberikan izin saya untuk melakukan penelitian skripsi.
9. Ibu Irma Fahmila, DCN, sebagai Kepala Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan serta pegawai gizi yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu, yang telah memberikan peneliti izin untuk melakukan penelitian skripsi di unit logistik gizi.
10. Danu Aryansyah R, sebagai kaka laki-laki peneliti yang memberikan peneliti dukungan, semangat kepada adik perempuannya.
11. Rizky Adam Pratama, yang telah memberikan dukungan kepada peneliti selama penyusunan skripsi ini, mendengarkan keluh kesah peneliti selama penyusunan skripsi ini.
12. Lina, Virly, Deden, Awal, Pimpim, April, dan Rika, sebagai sahabat saya selama proses belajar di Universitas Prof D. R. HAMKA dari semester satu sampai penyusunan skripsi ini yang memberikan saya semangat dan dukungan.
13. Widia, Hasan, Dita, Dwi dan Eva, sebagai sahabat saya dari masa sekolah menengah yang memberikan dukungan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
14. Nadya, Fitria, Fifi, Ninis dan Banon, sebagai sahabat saya dari masa kecil yang memberikan saya dukungan dan semangat dalam penyusunan skripsi ini.
15. Segala pihak yang belum disebutkan satu persatu atas bantuan, semangat dan doanya untuk penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Jakarta, 30 Oktober 2018



Dini Rizky Apriani



## ABSTRAK

Nama : Dini Rizky Apriani  
Program Studi : Kesehatan Masyarakat  
Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018

Pengendalian persediaan bahan makanan unit gizi RSUD Kota Tangerang Selatan belum melakukan perhitungan secara khusus, belum pula mengkategorikan bahan makanan yang digunakan, serta ketidaksesuaian spesifikasi bahan makanan yang datang dari pihak tender ke RS, hal tersebut akan berpengaruh ketika pihak inspektorat melakukan pemeriksaan jumlah fisik bahan makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan makanan di unit logistik gizi RSUD Kota Tangerang Selatan. Penelitian ini menggunakan desain deskriptif kuantitatif dengan menggunakan data sekunder yang terdiri dari harga satuan bahan makanan, jumlah pemakaian bahan makanan dalam satu tahun, waktu tunggu pemesanan di unit logistik gizi RSUD Kota Tangerang Selatan tahun 2017. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah telaah dokumen yang berhubungan dengan persediaan bahan makanan di unit logistik gizi RSUD Kota Tangerang Selatan. Pengolahan data penelitian ini menggunakan rumus Analisis ABC, *Economic Order Quantity* (EOQ), dan *Reorder Point* (ROP). Hasil pengolahan data menggunakan metode Analisis ABC yaitu nilai investasi kelompok A Rp. 729.204.725 atau 69,57% dari nilai investasi keseluruhan, kelompok B Rp. 223.522.413 atau 21,32% dari nilai investasi keseluruhan, dan kelompok C Rp. 95.467.188 atau 9,11% dari nilai investasi keseluruhan. Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) memiliki jumlah pemesanan ekonomis antara 2-103 untuk setiap kali pesan. Sedangkan metode *Reorder Point* (ROP) diketahui titik pemesanan kembali dilakukan ketika persediaan mencapai 1-28,1 item. Saran bagi RSUD Kota Tangerang Selatan untuk menerapkan perhitungan analisis ABC, *Economic Order Quantity* (EOQ), dan *Reorder Point* (ROP) untuk semua unit logistik di RS untuk meminimalisir pengeluaran biaya rumah sakit.

Kata Kunci : pengendalian persediaan, bahan makanan, analisis ABC (*Always, Better, Control*), *Economic Order Quantity* (EOQ), *Reorder Point* (ROP)

## ***ABSTRACT***

Name : Dini Rizky Apriani

The Study Program : Public Health

Title : Analysis of Foodstuff Inventory Control in the Nutrition Logistics Unit of South Tangerang City General Hospital in 2018

The control of food supplies in the nutrition unit of the South Tangerang City General Hospital has not yet made specific calculations, and also has not yet categorized the food ingredients used, and the food material specifications that have come from the tender to the hospital will affect the inspector's inspection. This research aims to determine the control of food supplies in the nutrition logistics unit of South Tangerang City General Hospital. This research uses a quantitative descriptive design using secondary data consisting of foodstuff unit prices, food consumption in one year, waiting time for orders in the nutrition logistics unit of South Tangerang City General Hospital in 2017. The instruments used in this research are document studies related to food supplies in the nutrition logistics unit of the South Tangerang City General Hospital. The processing of this research data uses the ABC Analysis formula, Economic Order Quantity (EOQ), and Reorder Point (ROP). The results of data processing using the ABC Analysis method, namely the value of investment group A Rp. 729,204,725 or 69.57% of the total investment value, group B Rp. 223,522,413 or 21.32% of the total investment value, and group C Rp. 95,467,188 or 9.11% of the total investment value. The Economic Order Quantity (EOQ) method has a number of economical orders between 2-103 for each message. While the Reorder Point (ROP) method is known that the reorder point is done when the inventory reaches 1-28.1 items. Suggestions for South Tangerang City General Hospital to implement ABC analysis calculations, Economic Order Quantity (EOQ), and Reorder Points (ROP) for all logistical units in hospitals to minimize hospital expenses.

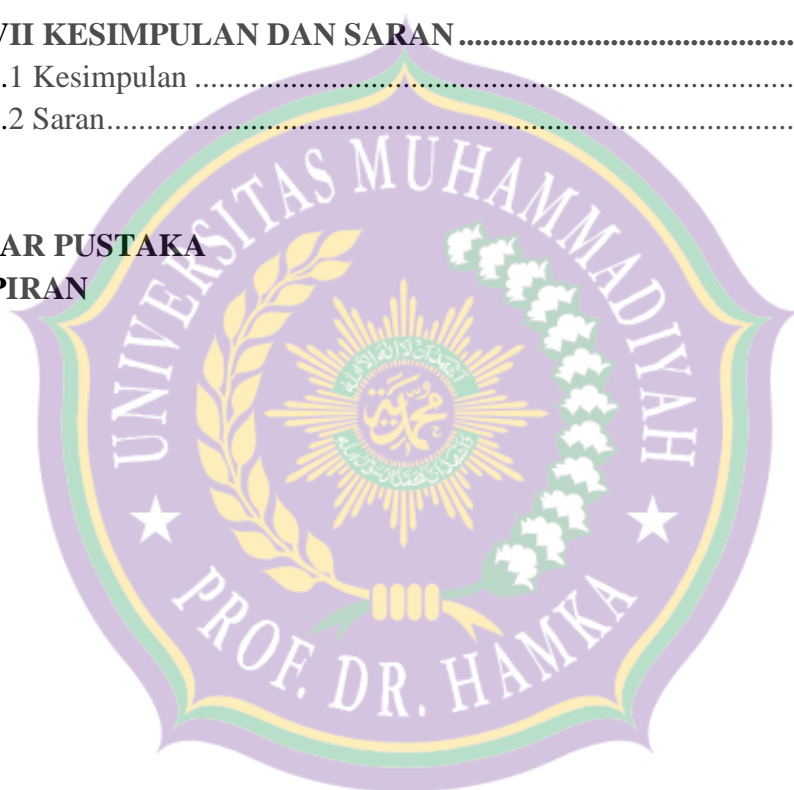
Keywords: inventory control, food ingredients, ABC analysis (Always, Better, Control), Economic Order Quantity (EOQ), Reorder Point (ROP)

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR COVER</b>	
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>I</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAAN PUBLIKASI.....</b>	<b>II</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING.....</b>	<b>III</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....</b>	<b>IV</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>V</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>VI</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>VIII</b>
<b>ABSTRACK .....</b>	<b>IX</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>X</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>XI</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>XII</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>XIII</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian.....	4
1.3 Tujuan .....	4
1.3.1 Tujuan Umum.....	4
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
1.4 Manfaat .....	5
1.4.1 Manfaat bagi RSUD Kota Tangerang Selatan.....	5
1.4.2 Manfaat bagi FIKes UHAMKA .....	5
1.4.3 Manfaat bagi Mahasiswa.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI.....</b>	<b>7</b>
2.1 Rumah Sakit.....	7
2.1.1 Pengertian Rumah Sakit.....	7
2.1.2 Fungsi Rumah Sakit .....	7
2.2 Manajemen Logistik.....	8
2.2.1 Pengertian Manajemen Logistik .....	8
2.2.2 Tujuan Manajemen Logistik .....	9
2.3 Manajemen Logistik Rumah Sakit.....	11
2.3.1 Pengertian Manajemen Logistik Rumah Sakit.....	11
2.3.2 Fungsi Manajemen Logistik Rumah Sakit.....	12
2.3.3 Peran Manajemen Logistik Rumah Sakit.....	13
2.4 Pelayanan Gizi .....	14

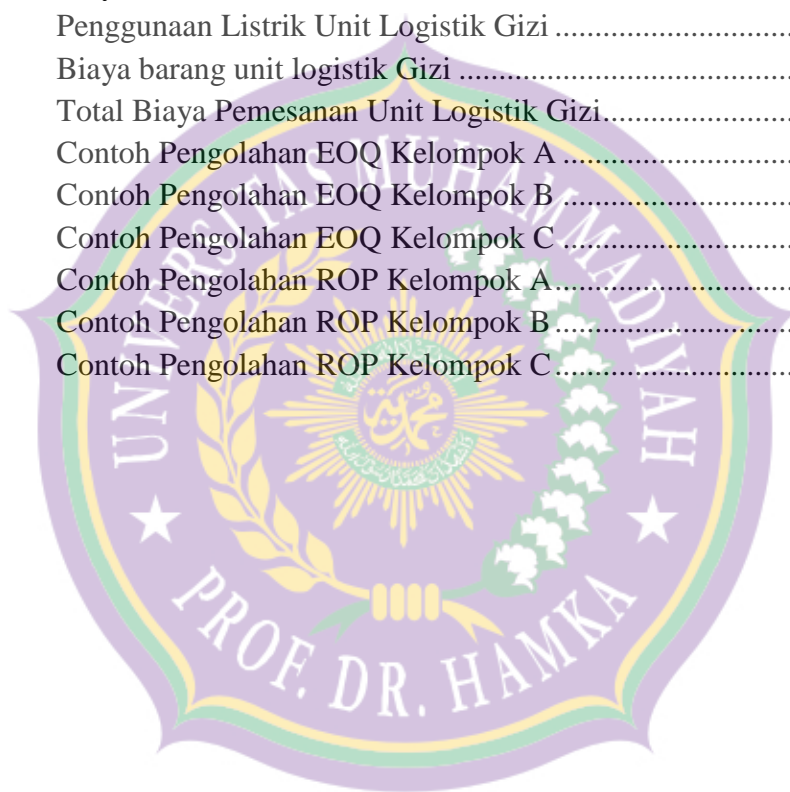
2.4.1 Pengertian Pelayanan Gizi .....	14
2.4.2 Pengertian Pelayanan Gizi Rumah Sakit.....	14
2.4.3 Penyelenggaraan Makanan.....	14
2.4.4 Kegiatan Penyelenggaraan Makanan .....	15
2.5 Pembiayaan Pelayanan Gizi.....	22
2.5.1 Konsep Perhitungan Biaya.....	22
2.6 Manajemen Persediaan.....	23
2.6.1 Pengertian Persediaan .....	23
2.6.2 Fungsi-fungsi Persediaan .....	24
2.6.3 Jenis-jenis Persediaan.....	24
2.7 Pengendalian Persediaan.....	26
2.8 Metode Pengendalian Persediaan.....	28
2.8.1 Metode Analisis ABC .....	28
2.8.2 Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ).....	29
2.8.3 Metode <i>Reorder Point</i> (ROP) .....	30
2.9 Kerangka Teori.....	32
<b>BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL .....</b>	<b>33</b>
3.1 Kerangka Konsep.....	33
3.2 Definisi Operasional.....	34
<b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
4.1 Desain Penelitian.....	40
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	40
4.3 Objek Penelitian.....	40
4.4 Pengumpulan Data .....	40
4.5 Instrumen Penelitian.....	41
4.6 Pengolahan Data.....	42
4.7 Penyajian Data .....	43
<b>BAB V HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>44</b>
5.1 Gambaran Umum RSUD Kota Tangerang Selatan .....	44
5.1.1 Sejarah RSUD Kota Tangerang Selatan.....	44
5.1.2 Visi dan Misi RSUD Kota Tangerang Selatan .....	44
5.1.3 Motto RSUD Kota Tangerang Selatan .....	45
5.1.4 Perkembangan RSUD Kota Tangerang Selatan .....	45
5.1.5 Jenis Pelayanan RSUD Kota Tangerang Selatan .....	46
5.1.6 Struktur Organisasi RSUD Kota Tangerang Selatan.....	47
5.1.7 Sumber Daya Manusia RSUD Kota Tangerang Selatan .....	48
5.2 Unit Logistik Gizi RSUD Kota Tangerang Selatan.....	49
5.2.1 Sumber Daya Manusia Unit Logistik Gizi .....	49
5.2.2 Struktur Organisasi Unit Logistik Gizi .....	51

5.3 Hasil Penelitian .....	52
5.3.1 Analisis ABC .....	52
5.3.2 Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) .....	56
5.3.3 Metode <i>Reorder Point</i> (ROP).....	62
<b>BAB VI PEMBAHASAN.....</b>	<b>66</b>
6.1 Keterbatasan Penelitian .....	66
6.2 Pembahasan Hasil Penelitian .....	66
6.2.1 Pengelompokkan Bahan Makanan Hasil Analisis ABC.....	66
6.2.2 Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) .....	68
6.2.3 Metode <i>Reorder Point</i> (ROP).....	71
<b>BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>74</b>
7.1 Kesimpulan .....	74
7.2 Saran.....	74
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>76</b>
<b>LAMPIRAN</b>	



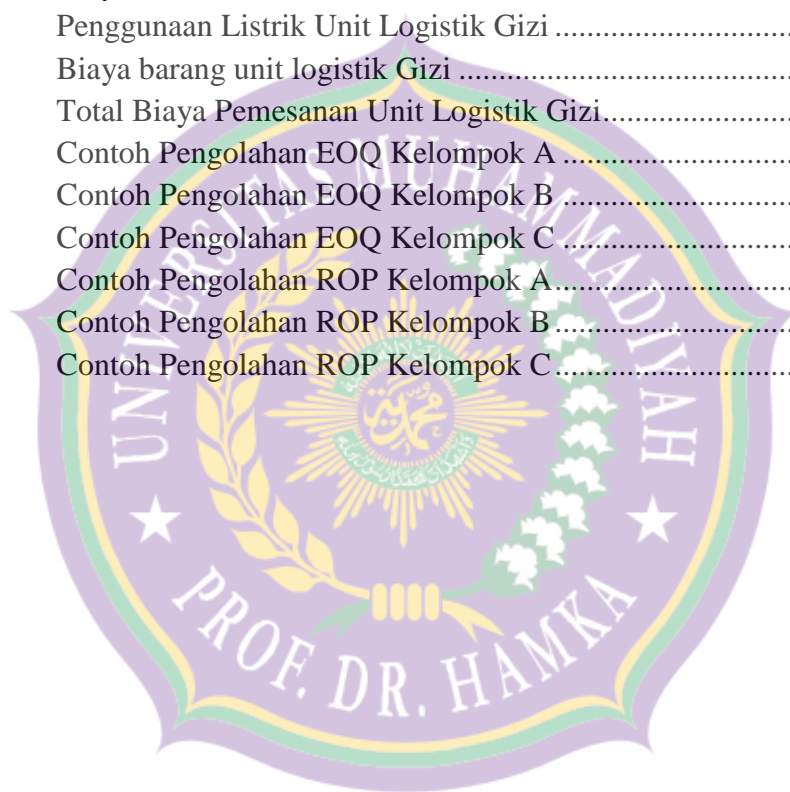
## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Definisi Operasional Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi RSUD Kota Tangerang Selatan .....	34
Tabel 5.1	Jumlah SDM RSUD Kota Tangerang Selatan .....	48
Tabel 5.2	Jumlah SDM Unit Logistik Gizi RSUD Kota Tangerang Selatan.....	49
Tabel 5.3	Kategori Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi .....	52
Tabel 5.4	Contoh Pengolahan Data Analisis ABC Kelompok A.....	54
Tabel 5.5	Contoh Pengolahan Data Analisis ABC Kelompok B.....	54
Tabel 5.6	Contoh Pengolahan Data Analisis ABC Kelompok C.....	54
Tabel 5.7	Hasil Analisis ABC Bahan Makanan .....	55
Tabel 5.8	Biaya ATK dalam Pemesanan .....	58
Tabel 5.9	Penggunaan Listrik Unit Logistik Gizi .....	58
Tabel 5.10	Biaya barang unit logistik Gizi .....	59
Tabel 5.11	Total Biaya Pemesanan Unit Logistik Gizi.....	60
Tabel 5.12	Contoh Pengolahan EOQ Kelompok A .....	61
Tabel 5.13	Contoh Pengolahan EOQ Kelompok B .....	61
Tabel 5.14	Contoh Pengolahan EOQ Kelompok C .....	62
Tabel 5.15	Contoh Pengolahan ROP Kelompok A.....	64
Tabel 5.16	Contoh Pengolahan ROP Kelompok B .....	64
Tabel 5.17	Contoh Pengolahan ROP Kelompok C .....	64



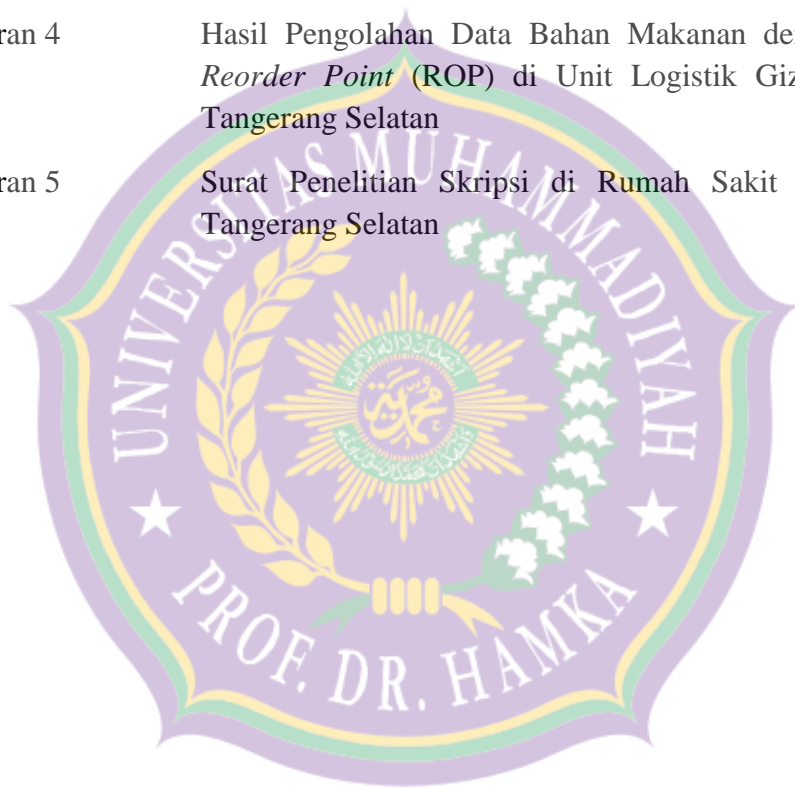
## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Definisi Operasional Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi RSUD Kota Tangerang Selatan .....	34
Tabel 5.1	Jumlah SDM RSUD Kota Tangerang Selatan .....	48
Tabel 5.2	Jumlah SDM Unit Logistik Gizi RSUD Kota Tangerang Selatan.....	49
Tabel 5.3	Kategori Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi .....	52
Tabel 5.4	Contoh Pengolahan Data Analisis ABC Kelompok A.....	54
Tabel 5.5	Contoh Pengolahan Data Analisis ABC Kelompok B.....	54
Tabel 5.6	Contoh Pengolahan Data Analisis ABC Kelompok C.....	54
Tabel 5.7	Hasil Analisis ABC Bahan Makanan .....	55
Tabel 5.8	Biaya ATK dalam Pemesanan .....	58
Tabel 5.9	Penggunaan Listrik Unit Logistik Gizi .....	58
Tabel 5.10	Biaya barang unit logistik Gizi .....	59
Tabel 5.11	Total Biaya Pemesanan Unit Logistik Gizi.....	60
Tabel 5.12	Contoh Pengolahan EOQ Kelompok A .....	61
Tabel 5.13	Contoh Pengolahan EOQ Kelompok B .....	61
Tabel 5.14	Contoh Pengolahan EOQ Kelompok C .....	62
Tabel 5.15	Contoh Pengolahan ROP Kelompok A.....	64
Tabel 5.16	Contoh Pengolahan ROP Kelompok B .....	64
Tabel 5.17	Contoh Pengolahan ROP Kelompok C .....	64



## DAFTAR LAMPIRAN

- |            |  |
|------------|--|
| Lampiran 1 | Instrumen Penelitian   |
| Lampiran 2 | Hasil Pengolahan Data Bahan Makanan dengan Metode Analisis ABC di Unit Logistik Gizi RSUD Kota Tangerang Selatan                         |
| Lampiran 3 | Hasil Pengolahan Data Bahan Makanan dengan Metode <i>Economic Order Quantity</i> (EOQ) di Unit Logistik Gizi RSUD Kota Tangerang Selatan |
| Lampiran 4 | Hasil Pengolahan Data Bahan Makanan dengan Metode <i>Reorder Point</i> (ROP) di Unit Logistik Gizi RSUD Kota Tangerang Selatan           |
| Lampiran 5 | Surat Penelitian Skripsi di Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan  |





# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pelayanan kesehatan adalah upaya yang diselenggarakan sendiri atau secara bersama-sama dalam suatu organisasi untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan, mencegah, dan mengobati penyakit serta memulihkan kesehatan perorangan, kelompok ataupun masyarakat (Azwar, 2010). Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Pasal 1 rumah sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan dan gawat darurat.

Dalam melaksanakan kegiatan di rumah sakit tidak terlepas dari manajemen logistik. Manajemen logistik merupakan pengadaan, distribusi, pemeliharaan dan penggantian (penyediaan untuk mengganti) materiil dan personil (Imron, 2010). Salah satu unit penting dalam kelengkapan sarana penunjang untuk melayani kebutuhan pasien adalah pelayanan gizi rumah sakit. Pelayanan gizi rumah sakit merupakan pelayanan yang diberikan di rumah sakit bagi penderita rawat jalan dan penderita rawat inap untuk memperoleh makanan yang sesuai guna mencapai syarat gizi yang maksimal (Depkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Agar dapat memberikan pelayanan dengan optimal, maka dibutuhkan berbagai sumber daya yang harus diatur sedemikian rupa antara perencanaan kebutuhan, pengadaan, penyimpanan dan distribusi, serta adanya evaluasi sehingga dapat menghasilkan kualitas pelayanan yang sesuai (Depkes, 2013).

Dalam kegiatan pelayanan gizi rumah sakit ketersediaan kebutuhan bahan makanan merupakan hal penting karena berhubungan dengan kebutuhan pasien, untuk itu unit gizi harus menjamin dalam memberikan pelayanannya agar pasien mendapatkan pelayanan sebaik-baiknya. Peran pengendalian persediaan bahan makanan harus dijalankan dengan baik, agar tidak muncul berbagai masalah seperti kelebihan bahan makanan atau kekurangan bahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian di Perusahaan XYZ di California diketahui bahwa perusahaan tersebut sering mengalami kehabisan stok dikarenakan metode peramalan yang tidak efektif, hal tersebut mengakibatkan perusahaan tidak mendapatkan laba dalam penjualannya. Setelah menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Reorder Point* (ROP) perusahaan XYZ mampu mengurangi biaya dari \$13.654 menjadi \$5.366 atau sekitar 61% pengurangan biaya dari biaya yang sebelumnya dikeluarkan, jadi perusahaan tersebut menghemat biaya sekitar \$8.300 per kuartal (Gonzales, 2010).

Berdasarkan hasil penelitian di RS Roemani Semarang diketahui bahwa perencanaan pengadaan bahan makanan kering masih mengalami *over stock* sebesar 56,27% tiap bulan, hal ini berarti ada penggunaan dana yang tidak efisien. Untuk mengetahui efisiensi pengadaan bahan makanan kering maka digunakan metode EOQ. Hasil penelitian menunjukkan bahan makanan kering yang efisien terdapat pada susu Indomilk (42%) dan coklat Van Houten (42%) dibandingkan bahan makanan kering lainnya (Alhamidy, 2006).

Berdasarkan hasil penelitian di RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya diketahui bahwa perencanaan belum dilaksanakan secara efektif karena masih terdapat *stagnant* dan *stockout* bahan makanan kering di Unit Logistik Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada. Laporan persediaan menunjukkan kejadian *stagnant* sebesar 36,9% dan *stockout* sebesar 29,9%. Penyebab terjadinya *stockout* adalah naiknya kunjungan pasien, kondisi gudang yang terbatas, serta kondisi SDM yang kurang mencukupi. Sedangkan penyebab terjadinya *stagnant* adalah pengadaan bahan makanan yang berlebihan karena pembelian dan penggunaan bahan makanan lain akibat perubahan diet pasien (Jayani dkk, 2012).

Pengendalian persediaan dengan menggunakan metode analisis ABC, *Economic Order Quantity* (EOQ), dan *Reorder Point* (ROP) juga digunakan untuk menghitung persediaan obat di unit farmasi seperti hasil penelitian di RSUD Cicalengka Bandung diketahui bahwa rumah sakit tersebut mengalami kerugian diakibatkan perencanaan dan pengendalian persediaan obat yang lemah. Setelah itu, RSUD melakukan pengendalian persediaan dengan menggunakan analisis ABC Kritis, *Economic Order Quantity* (EOQ), dan *Reorder Point* (ROP). Hasil analisis

ABC menemukan tujuh obat antibiotic prioritas, untuk EOQ terdapat pada obat *Cefadroxil Kaps 500 mg* sebesar 1.476 dan ROP sebesar 977.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan unit logistik gizi masih melakukan pengendalian persediaan menggunakan metode manual, artinya unit logistik gizi belum melakukan perhitungan secara khusus untuk melakukan pemesanan kembali dan berapa banyak yang harus dipesan. Pihak unit gizi belum pula mengkategorikan bahan makanan yang sering digunakan, hanya bahan-bahan makanan pokok saja seperti beras 80% persediaan. Selain belum melakukan perhitungan secara khusus, masalah yang dihadapi juga adalah ketidaksesuaian spesifikasi bahan makanan yang datang dengan kontrak yang sudah disepakati antara pihak rumah sakit dengan pihak tender. Tentunya hal tersebut akan menjadi masalah ketika pihak inspektorat rumah sakit melakukan pemeriksaan jumlah bukti fisik yang ada di gudang logistik gizi, karena pihak inspektorat berkaitan dengan pemasukan dan pengeluaran anggaran rumah sakit.

Dalam mencapai pelayanan gizi yang bermutu, maka penyelenggaraan makanan harus berjalan dengan baik, seperti sumber daya manusia yang berkualitas hingga persediaan bahan makanan yang efektif. Persediaan bahan makanan yang efektif bisa dilakukan dengan pengendalian persediaan bahan makanan agar tidak mengalami *over stock* atau kekurangan bahan makanan. Untuk itu banyak berbagai metode dalam pengendalian persediaan agar persediaan bahan makanan bisa berjalan dengan baik. Metode yang tepat digunakan untuk masalah uraian diatas adalah metode analisis ABC untuk mengetahui bahan makanan yang menjadi prioritas untuk dikendalikan, metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk mengetahui berapa banyak bahan makanan yang harus dipesan dan metode *Reorder Point* (ROP) untuk mengetahui kapan seharusnya bahan makanan dilakukan pemesanan kembali.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti ingin melakukan penelitian tentang “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di Unit Logistik Gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018”. Diharapkan dengan penerapan metode pengendalian analisis ABC, EOQ dan ROP menjadi suatu solusi untuk meningkatkan pengendalian persediaan sehingga bahan makanan dapat disediakan

dengan jumlah dan waktu yang tepat bagi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan.

## 1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Dari latar belakang diatas masalah yang biasa terjadi di unit instalasi gizi maka perlu adanya pengendalian persediaan yang efektif yaitu dengan penggunaan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), *Reorder Point* (ROP) dan Analisis ABC.

1. Bagaimana pengelompokkan bahan makanan berdasarkan nilai investasi (kelompok A, B, dan C) dengan menggunakan metode analisis ABC di RSUD Kota Tangerang Selatan Tahun 2018?
2. Berapa banyak bahan makanan yang akan dipesan melalui perhitungan dengan menggunakan metode EOQ di RSUD Kota Tangerang Selatan Tahun 2018?
3. Kapan seharusnya bahan makanan dipesan kembali melalui perhitungan dengan menggunakan metode ROP di RSUD Kota Tangerang Selatan Tahun 2018?

## 1.3 Tujuan

### 1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan makanan di bagian unit logistik gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan Tahun 2018.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Diketahui pengelompokkan bahan makanan yang menjadi kelompok A, kelompok B, dan kelompok C berdasarkan nilai investasi di RSUD Kota Tangerang Selatan tahun 2018.
- b. Diketahui jumlah bahan makanan yang akan dipesan melalui perhitungan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di RSUD Kota Tangerang Selatan Tahun 2018.
- c. Diketahui titik pemesanan kembali bahan makanan melalui perhitungan dengan menggunakan metode *Reorder Point* (ROP) di RSUD Kota Tangerang Selatan Tahun 2018.

## **1.4 Manfaat**

Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang terlibat didalamnya baik mahasiswa, dosen FIKes UHAMKA, maupun institusi tempat dilakukannya penelitian. Manfaat yang diperoleh berbagai pihak antara lain :

### **1.4.1 Bagi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan bagi rumah sakit sebagai masukan untuk menyempurnakan sistem pembuatan perencanaan bahan makanan agar pengelolaan bagian gizi menjadi lebih efektif dan efisien, sehingga dapat meningkatkan mutu pelayanan yang optimal bagi rumah sakit.

### **1.4.2 Bagi FIKes UHAMKA**

- a. Terlaksananya salah satu dari upaya untuk mengimplementasikan Catur Dharma Perguruan Tinggi Muhammadiyah yaitu, akademik, penelitian, pengabdian masyarakat, dan Al-Islam dan Kemuhammadiyah.
- b. Terbinanya suatu jaringan kerja sama yang berkelanjutan dengan institusi tempat penelitian skripsi dalam upaya meningkatkan keterkaitan dan kesepadanan antara substansi akademik dengan kompetensi sumber daya manusia yang kompetitif dan dibutuhkan dalam pembangunan kesehatan masyarakat.
- c. Menjadi bahan tambahan studi kepustakaan sehingga dapat digunakan sebagai salah satu bahsn acuan untuk penelitian skripsi selanjutnya.

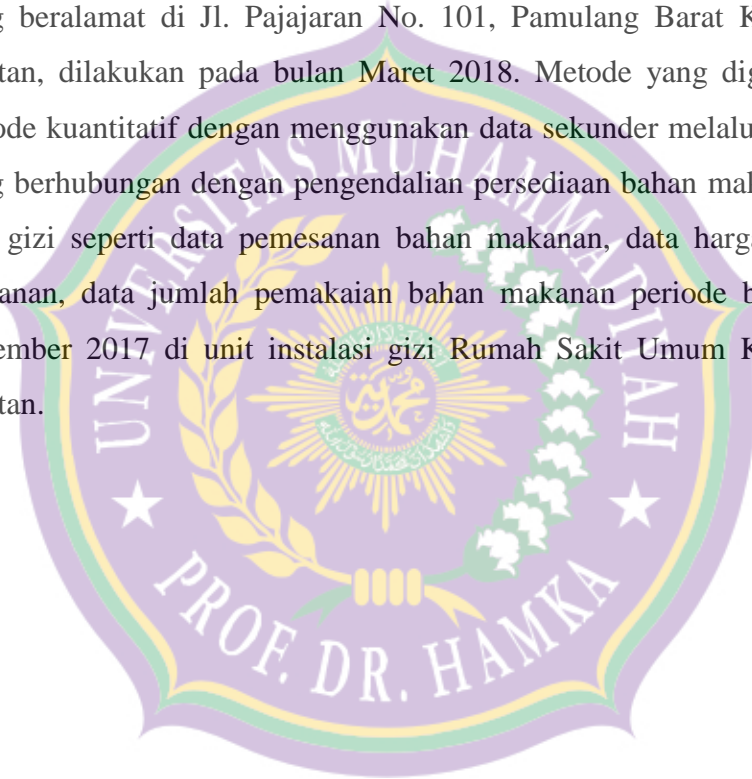
### **1.4.3 Bagi Mahasiswa**

- a. Sebagai pengalaman belajar melalui pengamatan dan keterlibatan secara langsung dalam sebuah organisasi sehingga diperoleh perbandingan antara pengetahuan secara teori dengan pelaksanaan di lapangan.
- b. Mengaplikasikan berbagai teori yang didapatkan dibangku kuliah serta mengembangkan kompetensi diri dengan menggunakan metode yang relevan.

- c. Mendapatkan pengalaman bekerja dalam tim (*team work*) untuk memecahkan masalah kelompok yang dihadapi oleh tim, kesempatan berpartisipasi penuh dalam tim mulai pembagian tugas, bertanggung jawab terhadap tugasnya, berdiskusi secara aktif, *brainstorming*, dan bersama-sama membangun kinerja kelompok dengan baik.

### 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan di bagian unit gizi RSUD Kota Tangerang Selatan yang beralamat di Jl. Pajajaran No. 101, Pamulang Barat Kota Tangerang Selatan, dilakukan pada bulan Maret 2018. Metode yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan menggunakan data sekunder melalui beberapa data yang berhubungan dengan pengendalian persediaan bahan makanan di bagian unit gizi seperti data pemesanan bahan makanan, data harga satuan bahan makanan, data jumlah pemakaian bahan makanan periode bulan Januari – Desember 2017 di unit instalasi gizi Rumah Sakit Umum Kota Tangerang Selatan.



## DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, Tjandra Yoga. (2015). *Manajemen Administrasi Rumah Sakit*. Jakarta: UI Press.
- Alhamidy, Fuad. (2006). *Model Pengadaan Bahan Makanan Kering Berdasarkan Metode EOQ Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Roemani Semarang*. Skripsi. Semarang: Magister Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro Semarang.
- Assauri, Sofjan. (2008). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, Sofjan. (2016). *Manajemen Operasi Produksi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Azwar, Azrul. 2010. *Pengantar Administrasi Kesehatan*. Tangerang: Binarupa Aksara.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2009). *Undang-undang Republik Indonesia Nomor: 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Gonzalez, Jose L dan Daniel Gonzalez (2010). *Analysis of an Economic Order Quantity and Reorder Point Inventory Control Model for Company XYZ*. California Polytechnic State University.
- Heizer, Jay dan Barry Render. (2016). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan..* Jakarta: Salemba Empat.
- Imron TA, Moch. (2010). *Manajemen Logistik Rumah Sakit*. Jakarta: Sagung Seto.
- Indrajit, Eko Richardus dan Richardus Djokopranoto. (2003). *Manajemen Persediaan Barang Umum dan Suku Cadang untuk Keperluan Pemeliharaan, Perbaikan, dan Operasi*. Jakarta: Grasindo.

Jayani, Siti Nur dan Widodo JP. (2013). *Faktor Penyebab Stagnant dan Stockout Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dhara Husada Surabaya*. Jurnal Administrasi Indonesia Volume 1 Nomor 3.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Ma'arif, M. Syamsul dan Hendri Tanjung. (2006). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.

Manulang, M. (2009). *Dasar-dasar Manajemen*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Priyambodo, Bambang. (2017). *Manajemen Farmasi Industri*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama Yogyakarta.

Sabarguna Boy, S. (2009). *Manajemen Rumah Sakit*. Yogyakarta: Sagung Seto.

Siregar, CJP. (2004). *Farmasi Rumah Sakit: Teori dan Penerapan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.

