

JURNAL ILMIAH dr. ALOEI SABOE (JIAS)

Vol. 4 No. 1 (2024) | EISSN: 2985-4059

ANALISIS SISTEM MANAJEMEN LOGISTIK MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD TOTO KABILA

THE ANALYSIS OF THE FOOD LOGISTICS MANAGEMENT SYSTEM AT THE TOTO KABILA HOSPITAL NUTRITION INSTALLATION

Sri Siska Simbo¹, Dr Rita Amini Warastuti², Lidya Paramitha Moha³
^{1,2,3}Universitas Bina Mandiri Gorontalo

Email: simbosri567@gmail.com, rita.amini@ubmg.ac.id, lidyamo94@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis sistem manajemen logistik makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila dan ditinjau dari bagaimana sistem manajemen logistik makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila. Metode dalam penelitian ini menggunakan deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Dengan data yang dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dan keabsahan data dilakukan dengan cara credibility, transferability, dependability, confirmability. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang Analisis Sistem Manajemen Logistik Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Toto Kabila proses penyimpanan bahan makanan itu di instalasi gizi dilakukan agar persediaan dalam keadaan stabil, kualitas bahan makanan dapat dipertahankan, mudah dicari, mudah diawasi dan terjaga keamanannya dan pemeliharaan logistik makanan dilakukan agar bahan logistik bisa dipergunakan atau dipakai sesuai masa berlaku pakai. Pemeliharaan logistik dilakukan untuk menjamin bahan selalu dalam kondisi daya guna yang baik atau usaha untuk mempertahankan kondisi suatu bahan makanan.

Kata Kunci: Manajemen Logistik Makanan, SOP, Spesifikasi Pemilihan Bahan Makanan

ABSTRACT

The study aims to determine the analysis of the food logistics management system at the Toto Kabila Regional General Hospital's nutrition installation and to review the food logistics management system at the Toto Kabila Regional General Hospital. The method in this research uses descriptive with a qualitative approach. With data collected out using credibility, transferability, dependability, and confirmability. Based on the results of this study, it is stated that the food logistics management system is related to the input component, namely human resources, which has the ability because it has *basic* knowledge. The food logistics management system is related to process components, namely the procedures used by the hospital in the form of food ingredient specification that must be met by third parties in procuring food logistics.

Keywords: Food logistics management, SOP, Food Ingredient Selection Specifications

PENDAHULUAN

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 340/MENKES/PER/III/2010 mendefinisikan rumah sakit sebagai fasilitas kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perseorangan secara lengkap, meliputi pelayanan gawat darurat, rawat jalan, dan rawat inap. Agar pasien rumah sakit dapat memperoleh kesehatan yang optimal, mereka harus memperoleh layanan kesehatan yang dipersonalisasi (kemenkes, 2010).

Salah satu komponen sistem pelayanan kesehatan nasional yang komprehensif adalah rumah sakit. Rumah Sakit juga mendukung industri perawatan kesehatan, yang menawarkan layanan untuk membantu masyarakat—individu, keluarga, atau seluruh negara—mencapai salah satu kebutuhan mendasar mereka: peningkatan kesehatan (Pribadi dkk, 2022). Penyelenggaraan pelayanan kesehatan perorangan secara menyeluruh, meliputi pelayanan preventif, kuratif, rehabilitatif, dan promotif, merupakan tanggung jawab rumah sakit. Oleh karena itu, Rumah Sakit harus mampu melayani seluruh lapisan masyarakat dan memberikan pelayanan kesehatan yang unggul sesuai standar yang relevan.

Pencapaian pelayanan rumah sakit yang optimal dan bermutu harus memenuhi berbagai aspek, diantaranya ketersediaan logistik. Rumah sakit harus dapat memastikan ketersediaan logistik, baik bahan makanan, obat-obatan, alat penunjang lainnya. Ketersediaan bahan dan barang baik kuantitas maupun kualitas merupakan salah satu komponen manajemen logistik. Sebagai tahapan dalam proses rantai pasok, manajemen logistik merencanakan, mengoordinasikan, dan mengawasi pengiriman barang, jasa, dan informasi terkait secara aman dan tepat waktu dari titik asal hingga tempat konsumsi guna memuaskan pelanggan (Cahyono, 2019).

Pada hakikatnya tujuan dari proses logistik adalah memaksimalkan faktor produksi, yaitu memaksimalkan biaya, waktu, dan kualitas (Hermanto Dwiatmoko, 2018). Perbekalan farmasi, perbekalan makanan, perbekalan logistik umum, dan teknik semuanya termasuk dalam ruang lingkup manajemen logistik di rumah sakit. Permintaan, pengadaan, inventaris, dan pengendalian penggunaan semuanya berdampak pada perencanaan logistik suatu produk. Perencanaan logistik nutrisi rumah sakit dibagi menjadi dua kategori: bahan makanan basah (yang perlu digunakan sekali atau tidak dapat disimpan) dan bahan makanan kering (yang dapat disimpan). Tren jumlah pasien serta statistik dari bulan sebelumnya digunakan untuk merancang komponen makanan kering (Cahyono, 2019).

Berdasarkan jurnal penelitian (Ocky, 2022) mengacu pada analisis Prof. I. Gusti Ngoerah Gde Ngoerah tentang ciri-ciri manajemen logistik makanan sehari-hari pasien RSUP. Pengelolaan logistik yang sesuai dengan peraturan keamanan pangan, mutu, dan keamanan gizi meliputi pemberian makan pasien sehari-hari, pengelolaan gizi, perencanaan anggaran, perolehan bahan pangan berdasarkan menu, penerimaan pangan rutin, penyimpanan jenis bahan pangan, dan penyimpanan gudang. Karena persediaan Alat Pelindung Diri (APD) yang lengkap di instalasi, persiapan makanan dan cara memasak para petugas mendapat pujian atas perhatian mereka terhadap kandungan gizi, kualitas makanan, dan sanitasi (Ocky, 2022).

Manajemen logistik mencakup serangkaian aktivitas fungsional yang berkaitan dengan manajemen material, seperti analisis dan perencanaan permintaan, penganggaran

untuk pembelian, distribusi dan penyimpanan, pemeliharaan, penghapusan, dan pengendalian (Deddy, 2018).

Fungsi penganggaran mengembangkan hal-hal spesifik untuk menentukan permintaan pada skala standar atau tertentu, termasuk total biaya dan skala mata uang, Segala sesuatu yang dilakukan untuk meningkatkan dan memenuhi permintaan produk dan jasa merupakan bagian dari peran pengadaan, Merencanakan semua tugas dan layanan manajemen logistik sesuai dengan peraturan dan regulasi yang relevan adalah bagian dari peran perencanaan, Salah satu aspek dari posisi distribusi adalah pengawasan pergerakan barang dari satu lokasi ke lokasi lain, Menyimpan barang inventaris pada suatu lokasi penyimpanan merupakan bagian dari fungsi penyimpanan, dan Mengelola pelepasan barang dari kewajiban sesuai dengan persyaratan hukum merupakan bagian dari fungsi penghapusan. sesuai, dan Fungsi pengendalian adalah proses pencatatan temuan laporan, evaluasi, dan inspeksi terhadap praktik manajemen logistik yang sedang berlangsung atau saat ini (Mustafa dalam Rahmatullah, 2020).

Dalam pelaksanaan kegiatan terdapat berbagai masalah yang terjadi pada pelaksanaan kegiatan sistem manajemen logistik barang umum maupun makanan. Mengenai fenomena yang sering muncul dalam sistem manajemen logistik rumah sakit, input prosedur, sumber daya manusia, dan fasilitas penyimpanan menjadi perhatian utama. Kekosongan stok dan penumpukan kelebihan persediaan merupakan permasalahan ketersediaan barang yang akan berdampak pada produksi sistem logistik (Ahid Mudayana, 2017).

Permasalahan utama dari fenomena yang sering muncul dalam sistem manajemen logistik rumah sakit adalah proses input, sumber daya manusia, dan fasilitas penyimpanan. Masalah ketersediaan komoditas, seperti kehabisan stok dan penumpukan kelebihan persediaan, akan mempengaruhi output sistem logistik.

Operasional pengadaan makanan disesuaikan dengan jumlah pasien yang dirawat dengan siklus makanan saat ini berdasarkan observasi awal yang dilakukan melalui penggunaan metode wawancara kepada kepala instalasi gizi RSUD Toto Kabila. Selanjutnya, rumah sakit bekerja sama dengan pihak luar untuk membeli bahan makanan. Namun, rumah sakit harus mengatasi sejumlah tantangan, termasuk penundaan pengiriman makanan yang mempengaruhi persiapan makanan di rumah sakit. Selain itu, bahan makanan dikembalikan karena standar pemasok pihak ketiga tidak sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif. Penelitian dengan menggunakan populasi atau sampel tertentu, pengambilan sampel secara acak, pengumpulan data dengan bantuan instrumen, dan analisis data statistik dikenal dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan teknik wawancara, observasi dan dokumentasi. Dalam penelitian ini ,etode pengolahan data meliputi reduksi data, visualisasi data, dan penarikan kesimpulan. Serta metode keabsahan data yang digunakan adalah uji kredibilitas , uji transferabilitas, uji dependabilitas, uji konfirmabilitas.

Adapun informan yang diwawancarai adalah kepala bagian diagnostik dan logistik, kepala instalasi gizi, dan pegawai ruang gizi.

Tabel 3.1 Karakteristik Informan Penelitian

| No | Kode Informan | Inisial | JK | Umur (Tahun) | Pendidikan Terakhir | Jabatan |
|----|---------------|---------|----|--------------|---------------------|--------------------------------------|
| 1 | Informan 1 | RD | P | 42 | S1 Gizi | Kepala Seksi Diagnostik dan Logistik |
| 2 | Informan 2 | AT | P | 42 | S1 Gizi | Kepala Ruangan Instalasi Gizi |
| 3 | Informan 3 | DK | P | 29 | D – III Gizi | Staf Ruangan Instalasi Gizi |

Sumber : Data primer diolah dari hasil penelitian wawancara, (2023)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Tingkat pelayanan yang diberikan kepada pasien rawat inap merupakan perhatian utama di rumah sakit karena, dibandingkan dengan unit lain, layanan rawat inap merupakan pusat kegiatan dan tempat terjadinya sebagian besar interaksi antara perawat dan pasien. Sistem Kelas Rawat Inap Standar (KRIS) telah diterapkan di bangsal rawat inap RSUD Toto. Salah satu program terbaru yang ditawarkan sebagai salah satu kelas layanan rawat inap dalam program Jaminan Kesehatan Nasional (JKN) di Indonesia adalah Kelas Rawat Inap Standar (Kelas III). Kelas ini menyediakan pelayanan medis, seperti obat resep, perhatian medis, dan fasilitas lain yang diperlukan untuk rawat inap.

2. Manajemen Logistik Makanan di RSUD Toto Kabila

Berdasarkan hasil penelitian dengan melakukan wawancara mendalam dengan kepala bagian diagnostik dan logistik, kepala instalasi gizi, dan pegawai ruang gizi.

Pertanyaan pertama yang peneliti ajukan langsung kepada informan yaitu Apakah sumber daya manusia yang terlibat dalam manajemen logistik makanan memiliki kemampuan dan pengetahuan di bidang terkait? yang kemudian AT selaku informan pertama menjelaskan sebagai berikut:

“ya, memiliki kemampuan karena memiliki basic ilmu yang dimiliki” (Hasil Wawancara Informan 2).

Berdasarkan pernyataan diatas, dapat disimpulkan bahwa sumber daya manusia yang terlibat dalam manajemen logistik makanan memiliki kemampuan karena memiliki basic ilmu yang sesuai.

Pertanyaan kedua yang peneliti ajukan langsung kepada informan yaitu Bagaimana ketersediaan dana yang dimiliki rumah sakit dalam perencanaan dan pengadaan logistik makanan di instalasi gizi rumah sakit? Yang kemudian RD selaku informan kedua menjelaskan sebagai berikut:

“jadi dana yang terkait RSUD Toto Kabila sudah menjadi BLUD dalam tahap pengelolaan dana, terstruktur mulai dari tahap penyusunan dari ruangan gizi ke seksi logistik/diagnostik dalam bentuk RKA atau RKO, kemudian diteruskan ke kepala bagian

logistik diagnostik dan dibahas bersama dengan manajemen, bagian perencanaan, dan pihak terkait pengambilan kebijakan dan pemegang kuasa anggaran dalam hal ini adalah direktur dalam penyusunan di akhir tahun untuk anggaran tahun depan” (Hasil Wawancara Informan 1).

Berdasarkan pernyataan diatas, dapat disimpulkan bahwa ketersediaan dana yang dimiliki rumah sakit sudah BLUD dalam tahap pengelolaan dana, terstruktur mulai dari tahap penyusunan dari ruangan gizi ke seksi logistik/diagnostik dalam bentuk RKA atau RKO, dan pihak terkait pengambilan kebijakan dan pemegang kuasa anggaran dalam hal ini adalah direktur dalam penyusunan di akhir tahun untuk anggaran tahun depan.

Pertanyaan ketiga yang peneliti ajukan langsung kepada informan yaitu Bagaimana proses perencanaan logistik makanan yang dilakukan dalam instalasi gizi rumah sakit? Yang kemudian AT selaku informan kedua menjelaskan sebagai berikut:

“kalau perencanaan logistik makanan itu dalam 1 tahun sudah direncanakan sebelumnya untuk anggaran 1 tahun kedepannya itu sudah direncanakan tahun ini, kemudian pengadaannya itu melibatkan pihak ketiga” (Hasil Wawancara Informan 2).

Berdasarkan pernyataan diatas, dapat disimpulkan bahwa proses perencanaan logistik itu sudah direncanakan dalam 1 tahun kedepan dan kemudian pengadaannya itu melibatkan pihak ketiga.

Pertanyaan keempat yang peneliti ajukan langsung kepada informan yaitu Apa saja kendala yang dihadapi rumah sakit dalam pengelolaan logistik makanan di instalasi gizi? Yang kemudian DK selaku informan kedua menjelaskan sebagai berikut:

“depe kendala itu mungkin depe pihak ketiga depe bahan makanan itu yang dorang antar itu mungkin kendala disitu waktu” (Hasil Wawancara Informan 3).

Berdasarkan pernyataan diatas, dapat disimpulkan bahwa kendala yang dalam pengolahan logistik makanan, yaitu pada pihak ketiga dan yang berkaitan dengan waktu.

Pertanyaan ke lima yang peneliti ajukan langsung kepada informan yaitu m.

Apakah proses penghapusan logistik makanan pernah dilakukan di instalasi gizi rumah sakit? Yang kemudian RD selaku informan kedua menjelaskan sebagai berikut:

“proses penghapusan tidak ada tetapi pembatalan pernah, berdasarkan pertimbangan dari pihak manajemen sesuai skala prioritas” (Hasil Wawancara Informan 1).

Berdasarkan pernyataan diatas, dapat disimpulkan bahwa proses penghapusan tidak ada tetapi proses pembatalan pernah dilakukan berdasarkan pertimbangan dari pihak manajemen sesuai skala prioritas.

3. Pembahasan Hasil Wawancara

Temuan penelitian yang dilakukan terhadap sumber daya manusia yang digunakan dalam penyelenggaraan logistik pangan di pos gizi RSUD Toto Kabila. Informan 1 menyatakan bahwa karena personel sumber daya manusia mempunyai informasi mendasar, maka mereka mampu. Hal ini sesuai dengan temuan wawancara di atas.

Temuan penelitian ini berkaitan dengan sumber daya keuangan yang dimiliki rumah sakit untuk mengatur dan memperoleh logistik makanan di fasilitas nutrisi. Berdasarkan temuan wawancara pertama, dana terkait RSUD Toto Kabila sudah memasuki tahap pengelolaan dana BLUD. Dana tersebut disusun mulai dari ruang gizi hingga kepala bagian

logistik dan diagnostik dalam bentuk RKA atau RKO. Setelah itu, dana tersebut diteruskan ke kepala logistik dan diagnostik, untuk dibicarakan dengan direktur yang memegang kewenangan kebijakan dan anggaran, serta untuk persiapan anggaran tahun berikutnya.

Hasil penelitian yang dilakukan terkait proses perencanaan logistik makanan yang dilakukan di instalasi gizi RSUD Toto Kabila. Berdasarkan hasil wawancara 2, bahwa proses perencanaan logistik makanan itu dalam 1 tahun sudah direncanakan sebelumnya untuk anggaran 1 tahun kedepannya dan itu sudah direncanakan tahun ini dan kemudian pengadaannya itu melibatkan pihak ketiga.

Hasil penelitian yang terkait kendala yang dihadapi rumah sakit dalam pengolahan logistik makanan di instalasi gizi RSUD Toto Kabila. Berdasarkan hasil wawancara 3, kendala yang dihadapi dalam pengolahan logistik makanan yaitu berkaitan dengan pihak ketiga seperti masalah kerlambatan pengiriman bahan makan yang disebabkan oleh pihak rumah sakit. Rumah sakit membuat jadwal pengiriman bahan makanan 1 hari sebelum bahan makanan habis.

Hasil penelitian yang dilakukan terkait penghapusan logistik. Berdasarkan hasil wawancara 1, proses penghapusan di RSUD Toto Kabila tidak ada akan tetapi pembatalan pernah dilakukan dan itu berdasarkan pertimbangan dari pihak manajemen sesuai skala prioritas.

KESIMPULAN

Berdasarkan temuan penyelidikan dan pembahasan Analisis Sistem Manajemen Logistik Makanan di Instalasi Gizi RSUD Toto Kabul, bahan makanan disimpan di instalasi nutrisi sedemikian rupa sehingga persediaan tetap stabil, makanan tetap terjaga kualitas bahan, membuat bahan mudah ditemukan dan dipantau, serta menjamin keamanan pangan. Logistik pangan juga dijaga agar bahan dapat digunakan atau dimanfaatkan sesuai dengan tanggal kadaluwarsanya. Pemeliharaan logistik dilakukan sebagai upaya untuk menjaga suatu bahan makanan dalam kondisi baik atau untuk memastikan bahwa sumber daya selalu dalam kondisi yang dapat digunakan dengan baik.

Sistem pengelolaan logistik pangan RSUD Toto Kabila berfungsi sesuai alur dan Standar Operasional Prosedur (SOP), namun terdapat kekurangan pada proses penyediaan komponen pangan oleh pihak ketiga karena tidak tersedianya waktu yang cukup untuk melakukan pemesanan bahan pangan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih pula penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Ir. H. Azis Rahman, MM. Selaku ketua Yayasan Bina Mandiri Gorontalo yang telah menyediakan berbagai fasilitas dalam menempuh pendidikan.
2. Ibu Dr. Hj. Titin Dunggio, SE. M.Si. M.Kes, selaku Rektor Universitas Bina Mandiri Gorontalo yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan pendidikan di Universitas Bina Mandiri Gorontalo.
3. Bapak William Indra S. Mooduto, M.Sa., Ak.CA selaku Wakil Rektor I yang senantiasa memberikan kebijakan dalam hal bidang akademik dan kemahasiswaan di Universitas Bina Mandiri Gorontalo.

4. Ibu Karlina Napu, S.Ap.,M.Si selaku Wakil Rektor II dan yang senantiasa memberikan kebijakan dalam hal administrasi umum dan keuangan di Universitas Bina Mandiri Gorontalo.
5. Bapak Adnan Malaha, S.Pd.,M.Si selaku Dekan Fakultas Sains Teknologi dan Ilmu Kesehatan yang selalu memberikan kebijakan-kebijakan serta informasi khususnya yang terkait dengan kegiatan mahasiswa selama menempuh pendidikan di Universitas Bina Mandiri Gorontalo.
6. Ibu Dr. Rita Amini Warastuti, M. Gizi selaku Pembimbing I dan ibu Lidya Paramitha Moha, SKM,. MM selaku Pembimbing II, yang kearifannya mentransfer ilmu dan pengalaman kepada peneliti walaupun ditengah-tengah aktivitas Bapak/Ibu yang sangat padat.
7. Seluruh keluarga besar RSUD Toto Kabila yang telah memberikan waktu dan informasi untuk membantu penyelesaian skripsi ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Ahid Mudayana. 2017. Mengelola Logistik Medis. Yogyakarta: pdmjogja.org
- [2]. Cahyono (2019). Literature Review; Panduan Penulisan dan Penyusunan. Jurnal Keperawatan, Vol. 12 No. 2 (2019). I. P. Sari and Al Amin, "Sistem Pendukung Keputusan Seleksi Penyiaran Berita Menggunakan Metode Profile Matching", *JACOST*, vol. 1, no. 2, pp. 67 - 73, Dec. 2020.
- [3]. Deddy (2018). Landasan Manajemen Logistik. Journal Of Chemical Information And Modeling, 1.
- [4]. Dwiatmoko, Hermanto. Peran infrastruktur Perkeretaapian bagi Pertumbuhan Ekonomi Wilayah. (2019). Jurnal Manajemen Aset Infrastruktur dan Fasilitas. Vol. 3 No. 2.
- [5]. Kementerian Kesehatan.(2010). Peraturan Menteri Kesehatan NO. 340/MenKes/Per/II/2010 Tentang Klasifikasi Rumah .
- [6]. Ocky Soelistyo Pribadi, Putu Meita Ramaputri, Ni Kadek Anggun Apsari, I Ketut Krisna Drana Wasistha, Livana PH (2022) Analisis Karakteristik Manajemen Logistik Makanan Harian Pasien RSUP Prof. I Gusti Ngoerah Gde Ngoerah: Studi Kasus
- [7]. Pribadi, O. S., Ramaputri, P. M., Apsari, N. K. A., Wasistha, I. K. K. D., & Livana, P. H. (2022). Analisis Karakteristik Manajemen Logistik Makanan Harian Pasien RSUP Prof. I Gusti Ngoerah Gde Ngoerah: Studi Kasus. *Jurnal Keperawatan*, 14(4), 951-958.
- [8]. Rahmatullah, M., Mahsyar, A., & Rahim, S. (2020). Manajemen Logistik Non Medis di Rumah Sakit Umum Daerah Salewangan Maros. 1.