

Pengendalian persediaan bahan makanan dengan pendekatan analisis ABC di pelayanan gizi P.K Sin Carolus

Djundjung Petrus Ganda Perdana, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20316649&lokasi=lokal>

Abstrak

Dalam memenuhi tuntutan persaingan rumah sakit pada saat ini, setiap rumah sakit berupaya untuk meningkatkan citranya dengan meningkatkan mutu pelayanan secara menyeluruh. Aspek pengelolaan logistik bahan makanan di Pelayanan gizi merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Dalam pengelolaan dan pengendalian bahan makanan di Pelayanan gizi rumah sakit diperlukan manajemen yang tepat agar tujuan yang akan dicapai bisa terpenuhi.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat apakah manajemen pengelolaan logistik bahan makanan telah optimal dilaksanakan, Serta mengidentifikasi informasi kelengkapan jenis, kecukupan jumlah serta ketepatan waktu pengadaan bahan makanan yang masuk dalam kategori kritis. Kemudian dicari metode yang tepat untuk pengadaannya.

Penelitian ini adalah survey data sekunder dan data primer mengenai persediaan bahan makanan yang meliputi bahan makanan kering, bahan bumbu dan bahan minuman yang tersedia dan dapat disimpan di gudang Pelayanan gizi PK Sint Carolus. Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis kuantitatif melalui analisis Indeks kritis dan model persediaan yang bersifat probabilistik. Populasinya adalah bahan makanan yang tersedia dan dapat disimpan di gudang Pelayanan gizi PK Sint Carolus yang meliputi bahan makanan kering, bahan bumbu dan bahan minuman selama 1 tahun terakhir dari Januari 1998 s/d Desember 1998. Jumlah jenis bahan makanan selama 1 tahun berjumlah 140 bahan makanan yang terbagi dalam 61 jenis bahan makanan kering, 22 bahan minuman dan 57 bahan bumbu.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa manajemen pengelolaan logistik bahan makanan di P.K Sint Carolus belum berjalan dengan baik. Hal ini terlihat dari masih kerap terjadinya over stock dan out of stock. Dengan demikian perlu diperhatikan perencanaan jenis bahan makanan agar jenis bahan makanan yang tersedia adalah yang memang pasti digunakan dalam jumlah yang cukup, sehingga lebih memudahkan dalam melakukan pengendalian bahan makanan.

Berdasarkan analisis kuantitatif ternyata bahwa terdapat perbedaan jumlah jenis bahan makanan dan adanya variasi pada analisis ABC berdasarkan pemakaian, investasi dan indeks kritis. Pengambilan keputusan perbandingan persentase kelompok ABC yang diambil sangat dipengaruhi oleh kebijakan dan pihak manajerial rumah sakit. Semakin besar nilai persentase yang diambil untuk kelompok A, maka semakin besar jumlah item pada kelompok A indeks kritis. Dalam analisis Indeks kritis ABC telah dimasukkan faktor kritis suatu bahan makanan yang berkaitan dengan pelayanan kepada konsumen, yang tertinggi diperuntukkan bagi upaya meningkatkan mutu pelayanan rumah sakit.

Dari analisis indeks kritis ABC didapatkan hasil bahwa untuk kelompok A bahan makanan kering terdiri dari 2 macam (kelompok 70%) dan 3 macam (kelompok 7596). Untuk bahan minuman sebanyak 2 macam (kelompok 70%) dan 4 macam (kelompok 7596). Dan untuk bahan bumbu sebanyak 8 macam (kelompok 70%) dan 9 macam (kelompok 7596). Hasil analisis indeks kritis ABC digunakan untuk pengendalian persediaan yang berbeda untuk masing-masing kelompok.

Dalam pengendalian persediaan bahan makanan terutama yang ditujukan untuk kelompok A diperlukan manajemen yang baik dalam mengelola perencanaan dan penyediaan bahan makanan tersebut. Penentuan stok pengaman (safety stock), kapan dilakukan pemesanan (reorder point), dan banyaknya pemesanan (order quantity) digunakan model persediaan yang tepat. Dengan pengelompokan ini perencanaan persediaan bahan makanan selanjutnya dapat lebih tepat dan lebih efisien, serta diharapkan dapat mengurangi peristiwa kehabisan persediaan.