

Analisis pengendalian persediaan bahan makanan untuk perencanaan kebutuhan bahan makanan di RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumo, Jakarta

Roza Maimun, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=78550&lokasi=lokal>

Abstrak

Instalasi Gizi merupakan salah satu unit pelaksana fungsional di RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumo, melaksanakan 4 kegiatan pokok yaitu: pengadaan makanan, pelayanan ruang rawat inap, penyuluhan/konsultasi gizi dan rujukan gizi serta penelitian dan pengembangan gizi terapan. Pengadaan makanan untuk orang sakit mempunyai aspek terapi dengan tujuan memenuhi kebutuhan dan memperpendek hari rawat. Makanan pasien akan berpengaruh pada citra pelayanan rumah sakit bersangkutan. Instalasi Gizi RSCM sebagai organisasi yang bertanggung jawab atas pelayanan gizi dan melayani kebutuhan makanan bagi pasien dan pegawai dinas rumah sakit, memerlukan sistem pengendalian persediaan yang baik. Populasi pada penelitian ini adalah semua bahan makanan yang dibeli Instalasi Gizi RSCM. Sedangkan sampel diambil dengan menentukan bahan-bahan makanan pada kelompok A, B dan C. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa rata-rata anggaran yang tidak terealisasi pada tahun 1994/1995 dan 1995/1996 berturut-turut adalah 4.9% dan 1.86%, sedangkan rata-rata perbedaan perbandingan persediaan nyata dengan ramalan tahun 1994/1995 dan 1995/1996 berturut-turut adalah 39.61% dan 39.30%. Pada perencanaan kebutuhan bahan makanan, ramalan jumlah konsumen dihitung hanya dengan melihat jumlah konsumen rata-rata 3 bulan sebelumnya tanpa memperhatikan kemungkinan trend naik atau turun. Disamping itu perencanaan kebutuhan untuk lauk hewani ditambahkan 30 porsi, sehingga perencanaan kebutuhan bahan makanan menjadi besar. Pengendalian persediaan bahan makanan tahun 1995/1996 masih belum tepat. Ramalan persediaan akhir triwulan yang digunakan untuk perencanaan bahan makanan diperoleh dari pemakaian bahan makanan 30 hari pertama. Sedangkan untuk 60 hari berikutnya dianggap 2 kali 30 hari pertama tersebut, tanpa memperhitungkan naik turunnya pemakaian. Setiap jenis bahan makanan juga diperlukan sama tanpa memperhatikan seringnya penggunaan bahan makanan tersebut dan besarnya investasi, sehingga persediaan bahan makanan tidak stabil.

Dari hasil analisa ABC terhadap besarnya investasi bahan makanan pada triwulan I 1996/1997 diperoleh 18 jenis bahan makanan kelompok A, 38 jenis bahan makanan kelompok B dan 109 jenis bahan makanan kelompok C, dengan besar investasi berturut-turut 70,03%; 20,09% dan 9,88%. Peramalan kebutuhan jenis bahan makanan dapat dihitung dengan menggunakan metode Single Exponential Smoothing, Single Moving Average dan Trend. Pengendalian persediaan bahan makanan dilakukan dengan menghitung Economic Order Quantity (EOQ) dan Lead Time. Sedangkan untuk waktu dan jumlah pemesanan bahan makanan diperoleh dari perhitungan Order Interval dan Reorder Point (ROP).

Saran yang diusulkan :
1. Penampilan jumlah persediaan bahan makanan untuk lauk hewani sebanyak 30 porsi tidak perlu dilakukan jika perhitungan perencanaan bahan makanan sudah tepat.
2. Perlunya anggaran tambahan dari swadana untuk meningkatkan mutu makanan pasien khususnya untuk pemenuhan nilai gizi pasien.
3. Perlunya penggunaan komputer dalam pengendalian persediaan bahan makanan.

.....

Foodstuff Stock Controlling Of Food Production In Dr. Cipto Mangonkusumo National Central General

Hospital, Jakarta Dietary Department is one of functional unit in Dr. Cipto Mangunkusumo performs the four major activities such as food purchases, ward services, dietary consultation/instruction and referral service to nutrition problems, research and development in applied nutrition. Food purchasing to the sick patients have therapy aspect purposes to fulfill the requisites and to shorten the day care. The food of patient will be directly involved in service image of the hospital itself. Dietary department is as a responsible organization for nutrition servicing and fulfills the meals of patients and also meals of the hospital's staff and duty, requires stock control system. This research population is all of the foodstuffs to be purchased by the dietary department of RSCM, for research samples were taken to -classify foodstuff at A,B,C groups.

From the result of the research are found that approximately budgeting can't be realized in 1994/1995 and 1995/1996 on sequence were 4,9% and 1,86%, where as in comparison of differential from the real stock with a prediction in 1994/1995 and 1995/1996 are as follows 39,61% and 39,30%. The foodstuff requisite planning, consumer amount prediction just was calculated by looking at average consumer amount prior to 3 months ignorance fluctuation of possibility tendency. Besides the livestock requisite planning is added 30 portions so making foodstuffs planning is increased. Foodstuff stock controlling in 1995/1996 weren't suitable. Stock prediction at last first three-months was used to foodstuff planning taking from the first 30 days foodstuff consumption. For the next 60 days will be estimated double days from the first 30 days, without calculating the fluctuation consumption. Each varieties of foodstuff also are needed on the same level without showing repeatedly on utilization of the foodstuff and have large investment, making the foodstuff stock was unstable.

From the result of ABC analysis to be knowledgeable about a large of foodstuff and C group 109 varieties of foodstuff, with investment as follows 70,04%, 20,04% and 9,92%. Foodstuff variety requisite prediction can be counted by using the methods of single exponential smoothing, single moving average and trend.

Foodstuff stock controlling was performed to calculate the economic order quantity (EOQ) and lead time. And for foodstuff order values and when foodstuff timing were obtained by calculating order interval and reorder point (ROP).

The recommendation are:
1. Foodstuff stock amount improvement for 30 portions of livestock can't be realized if the calculation of foodstuff is done properly.
2. The additional budgeting of private funding improves the patient food quality, especially to fulfill nutrition value of the patients.
3. Computerization programmed should be prepared in stock and foodstuff controlling.